

Министерство образования и науки  
Краснодарского края  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Армавирский техникум технологии и сервиса»

По дисциплине МДК. 04.01. Технология обработки сырья и  
приготовления блюд из рыбы.  
по профессии: 19.01.17 «Повар, кондитер»  
ТЕМА: Классификация рыб по семействам

мастер п\о Касатова А.Р.

г Армавир

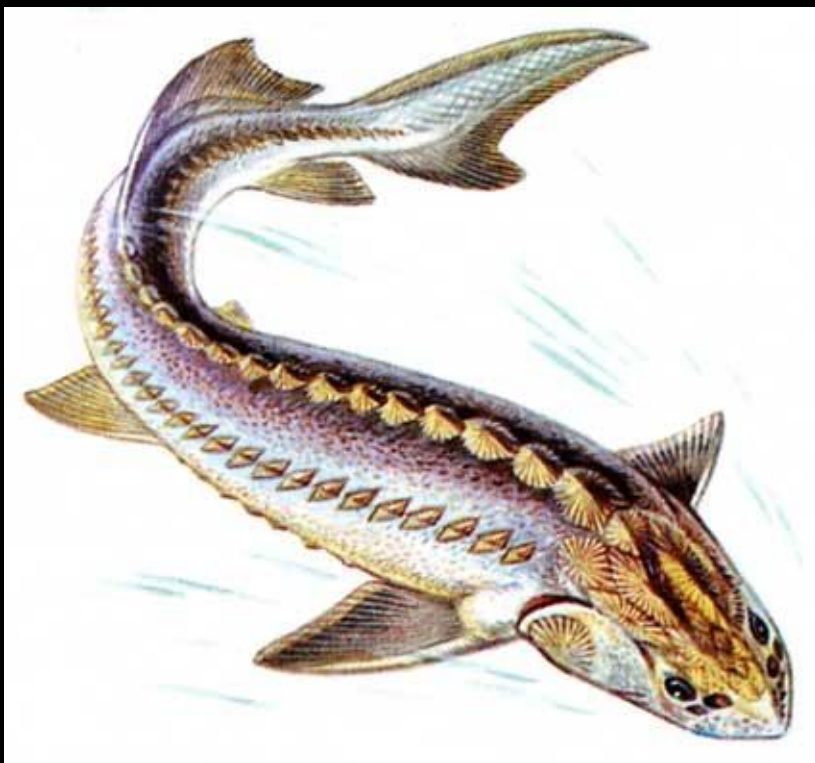
# Семейство осетровых

К семейству осетровых относятся белуга, калуга, осетр, стерлядь, севрюга и др. Форма тела веретенообразная, оно покрыто пятью рядами костных образований (жучки). Между рядами расположены костные зерна и пластины. В голове также костные образования. Большая часть жира расположена между мышцами. Съедобная часть осетровых до 90 % массы. Икра осетровых — ценный пищевой продукт. Из спинной струны также вырабатывают пищевой продукт — визигу.

В кулинарии осетровые используются для приготовления супов, заливных, отварных и жареных блюд, ба-лычных изделий, икры, консервов. Визигу используют для начинок в пироги, кулебяки, расстегаи.

Основной промысел ведется в Каспийском, Азово-Черноморском бассейнах и реках Сибири.

# Семейство осетровых



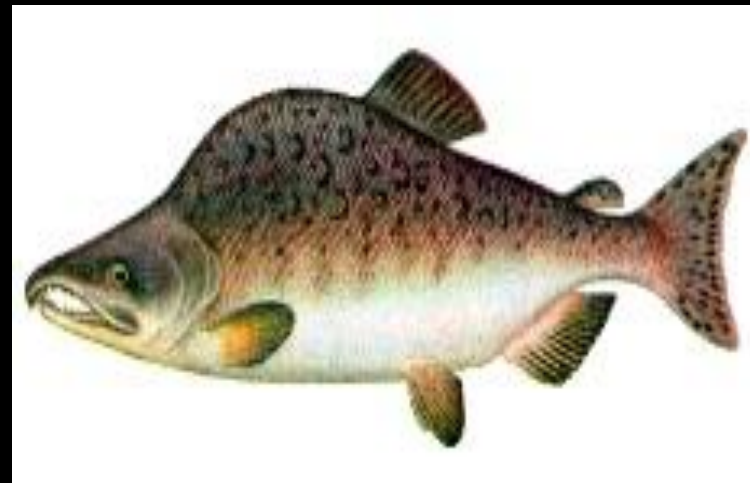
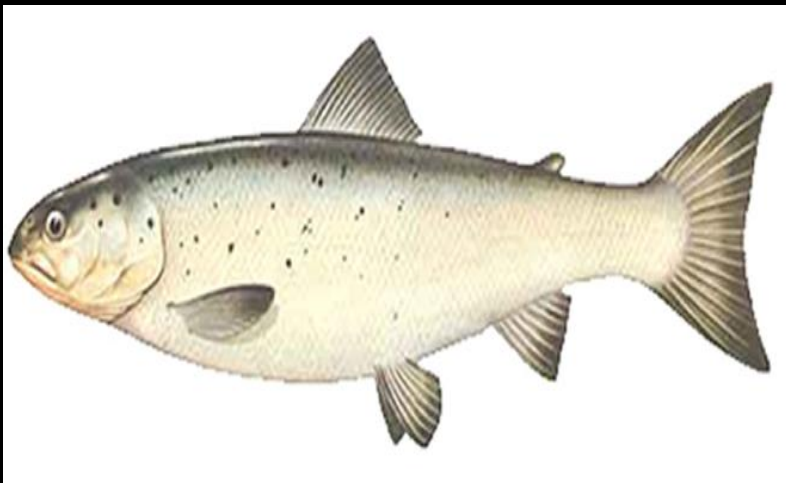
# Семейство лососевых

К семейству лососевых относятся дальневосточный лосось (кета, горбуша, чавыча, нерка, кижуча, сима) и настоящий (семга, озерный и каспийский лососи, форель, нельма, сиг, ряпушка, белорыбица).

Тело лососевых продолговатое, толстое, несколько сжато с боков, покрыто мелкой плотной чешуей, голова голая, боковая линия полная. На спине два плавника, один из них жировой. Съедобная часть рыбы составляет 51—65 % ее массы.

Мясо нежное, жирное, у большинства рыб окрашено в розовый цвет, скелет костный, икра — оранжевая. Мясо способно созревать во время посола. Поэтому рыбу используют для приготовления балычных изделий, натуральных консервов, слабосоленой рыбы, икры. Основные районы промысла — Дальневосточный, Северо-Западный.

# Семейство лососевых



# Семейство сельдевых

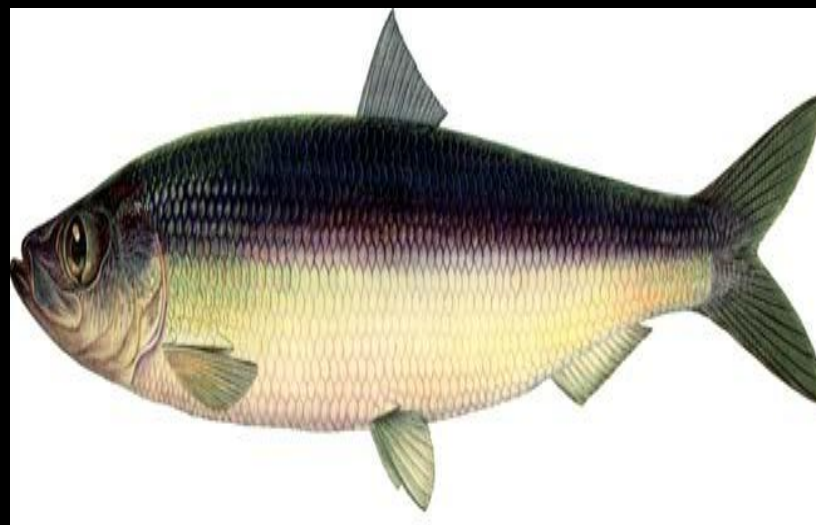
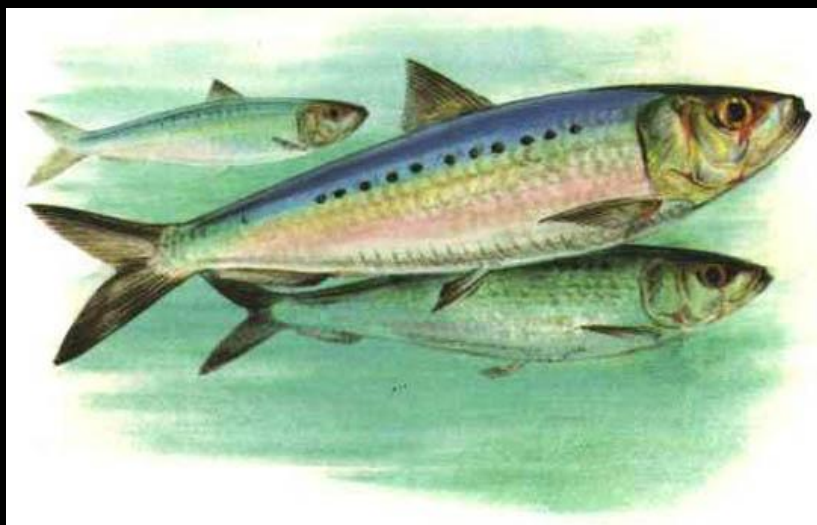
Семейство сельдевых включает сельдь (атлантическая, тихоокеанская, беломорская, каспийская), салаку, кильку, тюльку, сардину, сардинеллу и др.

Тело сельдевых продолговатое, сжатое с боков, покрыто легко слезающей чешуей, боковых линий нет, хвостовой плавник имеет глубокую выемку.

Сельдевые содержат от 20 до 35 % жира. Съедобная часть рыбы — до 48 % ее массы.

Сельдевые солят; в небольшом количестве реализуют свежемороженую рыбу. В кулинарии используют для жареных блюд, холодных закусок.

# Семейство сельдевых



# Семейство карповых

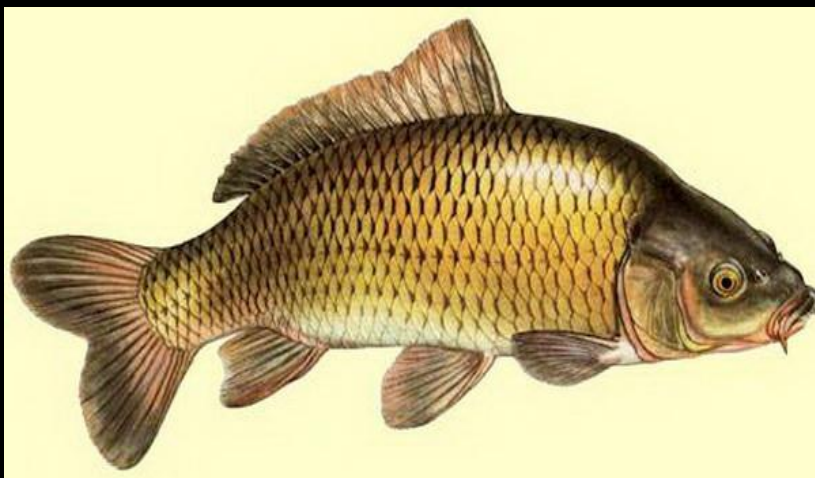
Семейство карповых — самое многочисленное семейство, большинство рыб семейства — пресноводные: лещ, сазан, карась, линь, вобла, тарань, рыбец, толстолобик и др.

Тело этих рыб высокое, сжатое с боков, покрыто плотно прилегающей чешуей, спинной плавник один. Мясо карповых средней жирности, жирное мясо имеет только рыбец. Мясо карповых после жарки становится нежным, приятного вкуса, но содержит много межмышечных костей. Съедобная часть рыбы составляет 47 % всей массы.

Карповые поступают на предприятия общественного питания в живом, охлажденном и замороженном видах. Вобла, тарань, лещ — вяленые и копченые.



# Семейство карповых



# Семейство окуневых

К семейству окуневых относятся окунь, судак, ерш. Рыбы имеют два спинных плавника, тело покрыто мелкой плотной чешуей, боковая линия прямая, на боках расплывчатые поперечные темные полосы. Мясо нежирное, сочное. Съедобных частей в теле 38—45 % всей массы. Используют рыбу этого семейства для приготовления ухи, заливных, отварных, жареных блюд. Судака фаршируют.

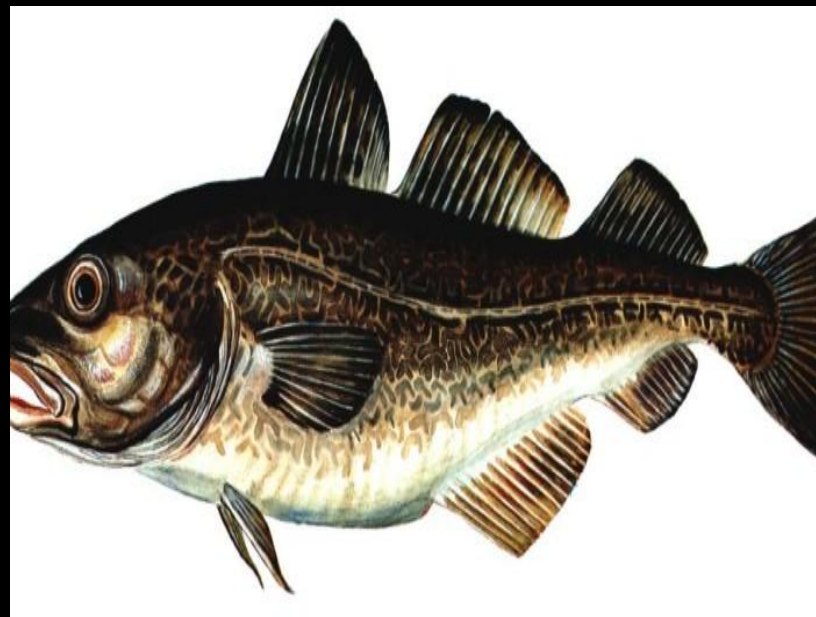
# Семейство окуневых



# Семейство тресковых

К этому семейству относят треску, пикшу, навагу, сайду, минтая, путассу. Тело у тресковых удлинненное, суживающееся к хвостовому плавнику, покрытому мелкой чешуей. Большинство рыб имеют три спинных и два анальных плавника, ярко выраженную боковую линию, на подбородке усик. Брюшные плавники впереди грудных. Длина рыб от 15 см до 1,8 м. В основном морские стайные рыбы. Содержат до 21 % жира. На предприятия общественного питания поступают обезглавленные, без внутренностей, в виде филе, в замороженном виде. Съедобная часть — 55 % массы. Добывают в водах Северной Атлантики, северных морях Тихого океана.

# Семейство тресковых



# Семейство камбаловых

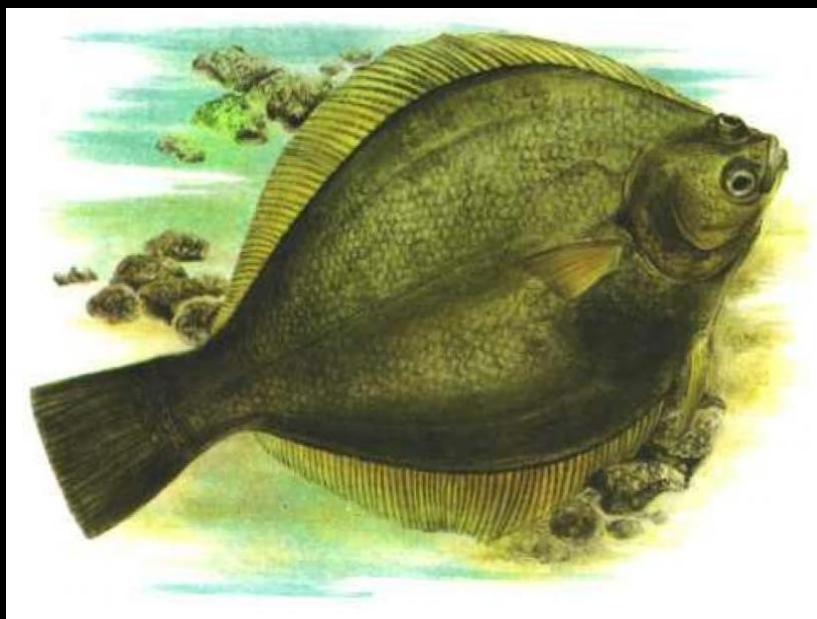
Камбаловые (морские донные рыбы) широко распространены почти во всех открытых морях. Ценным объектом промысла из этого семейства является палтус. Мясо палтуса отличается высоким вкусовым качеством, приятной, нежной консистенцией, хорошими цветом и ароматом. В нем содержится относительно немного белка (12—13 %) и значительное количество жира (13—21 %). Большое промысловое значение имеет камбала.

Рыбы этого семейства имеют плоское, широкое тело, окаймленное длинными спинными и анальными плавниками. Глаза расположены на верхней стороне головы. Нижняя сторона светлая, верхняя окрашена под цвет дна. Рыбу этого семейства используют для приготовления консервов, копченых изделий.

Вылавливают в Черном, северных и дальневосточных морях.



# Семейство камбаловых



# Семейство скумбриевых

Среди ценных морских рыб скумбрия занимает особое место. Благодаря высокому содержанию в мясе легкоусвояемых белков — до 24 % и жира — до 15—20 отличается исключительной питательностью. Скумбрия используется как столовая рыба. В мясе ее нет мелких костей, оно нежное и вкусное. Рыбы этого семейства имеют веретенообразное тело с тонким хвостовым стеблем, покрытым мелкой чешуей, на спине два плавника, расположенных далеко друг от друга. Больше ценится черноморская и курильская скумбрия. Готовят консервы, коптят, жарят.



# Семейство скумбриевых



# Семейство ставридовых

Промысловое значение имеет азово-черноморская и океаническая ставрида. Тело рыб сжато с боков, покрыто мелкой чешуей или голое. Изогнутая боковая линия состоит из гребневидных костяных щитков. На спине два плавника — первый из них колючий.

# Семейство ставридовых





