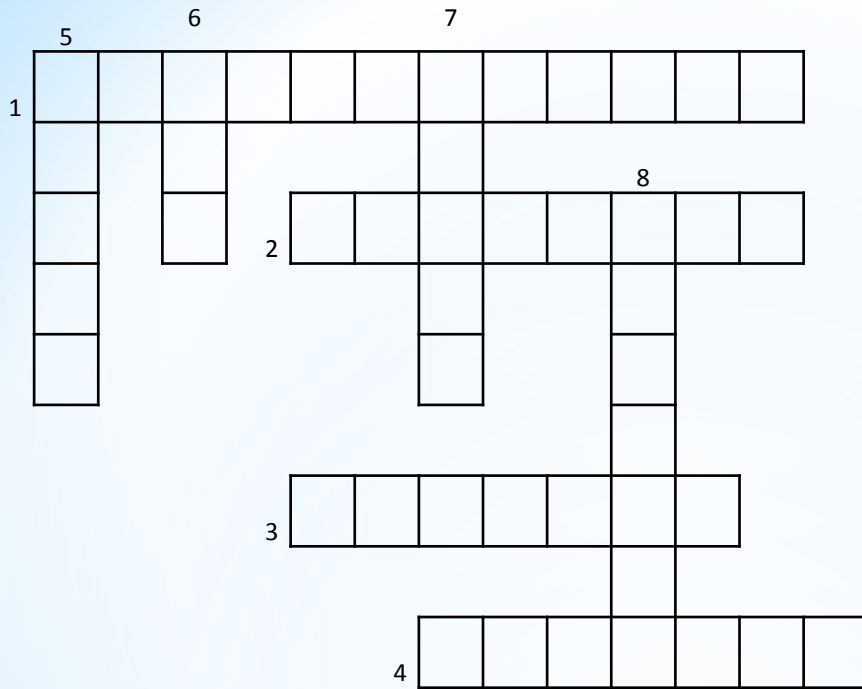


«Обработка морепродуктов»



Цель урока:

Овладеть практическими
навыками обработки
морепродуктов.



1. Как называется группа различных видов беспозвоночных и водорослей.
2. Плавающий рак массой до 100 грамм.
3. Головоногий моллюск массой до 350 грамм.
4. Крупный морской рак массой до 5-10 кг.
5. Очень распространенный двухстворчатый моллюск.
6. Речной обитатель с клешнями.
7. Место обитания морепродуктов.
8. Этот морепродукт из-за удлиненной округлой формы получил название морской огурец.

**1. Какие морепродукты
поступают на предприятия
общественного питания?**

- Ракообразные;**
- двустворчатые моллюски;**
- головоногие моллюски;**
- иглокожие;**
- водоросли.**

**2. В каком виде
морепродукты поступают
на предприятия
общественного питания.**

**В живом, охлажденном,
замороженном и
консервированном
виде.**

**3. Какие виды
оттаивания вы
знаете.**

-На воздухе;

-в воде;

-комбинированный.

**4. Какие
морепродукты
относят к
ракообразным.**

* Крабы;

* креветки;

* омары;

* лангусты;

* речные раки.

**5. Какие морепродукты
относят к
двустворчатым
моллюскам.**

* Устрицы;

* морской гребешок;

* мидии.

**6. Какие морепродукты
относят к головоногим
моллюскам.**

*** Кальмары;**

*** осьминоги.**

**7. Какие
морепродукты
относят к
иглокожим.**

Трепанги.

**9. Какие
морепродукты
относят к
водорослям.**

**Морская
капуста.**

**10. Благодаря чему
морепродукты
широко используют в
лечебном питании.**

**Благодаря
содержанию
микроэлементов
и тонизирующих
веществ.**

Морепродукты- ЭТО
различные виды
беспозвоночных и
водорослей.



Ракообразные

Крабы



Омары



Креветки



Лангусты



Двустворчатые моллюски

Устрицы



Мидии



Гребешки



Головоногие

Кальмары



Осьминоги



Иглокожие

Трепанги



Голотурии



Морские ежи



Водоросли





Кальмары

Кальмар имеет мускулистое торпедообразное туловище. Вокруг ротового отверстия расположены десять щупальцев с присосками.



Обработка кальмаров

Мороженых кальмаров оттаивают в воде или на воздухе при t 18 – 20 * С. Кальмары чистят от внутренностей, из туловища вынимают скелетную прозрачную пластинку (хорду), моют их внутри и снаружи.



Для удаления кожи с мантии и щупалец кальмаров ошпаривают горячей водой, в соотношении 1:3, при t 65-70* С 4-5 минут, энергично перемешивают и промывают холодной водой.



Креветки

Креветки относятся к подотряду беспозвоночных, отряду десятиногих ракообразных.



* Химический состав сырого мяса креветок: 14-22% белка, 0,7-2,3% жира, 0,3-4,9% углеводов, 1,5-7,2% минеральных веществ. Немало в сыром мясе креветок и витаминов: тиамина, пиридоксина, рибофлавина и др.

Обработка креветок

Замороженных креветок предварительно оттаивают при комнатной температуре на воздухе или в воде.



Затем промывают и сразу подвергают тепловой обработке. Чтобы сварить креветок, их кладут в подсоленную кипящую воду (на 1 л воды берут 1 ст. ложку соли), и варят 3- 5 минут.



При разделке, для приготовления блюд, у креветок удаляют голову и ножки, снимают панцирь, раскрыв его снизу, освобождают шейку. У крупных креветок со стороны спинки удаляют пищевой тракт.



Техника безопасности при работе с ножом.

1. Нож необходимо носить лезвием от себя.
2. Перед началом работы нож кладется с правой стороны лезвием к доске.
3. Запрещается носить нож за поясом.
4. Запрещается размахивать ножом.
5. Запрещается оставлять нож в обработанном или не обработанном продукте.
6. Передавать друг другу нож, держась за ручку.
7. Во время нарезки нож держим под углом 45*.
8. После работы нож моем, вытираем и убираем на место.

Техника безопасности при работе на электрической плите.

1. Включить плиту при помощи терморегуляторов.
2. Перед началом работы проверить крепление ручек, той посуды, которой пользуешься.
3. Пользуемся прихваткой, при работе с горячей посудой.
4. Крышку кастрюли открываем от себя.
5. Не допускается попадание жира или жидкости на поверхность конфорки.
6. После окончания работы плиту выключить. Дать ей остыть через 30-40 минут плиту моют чистящим средством.

Дополните схему механической кулинарной обработки кальмаров



Оттаивание



Удаление внутренностей и
ГОЛОВЫ



Удаление хитиновых
пластинок



Ошпаривание горячей водой

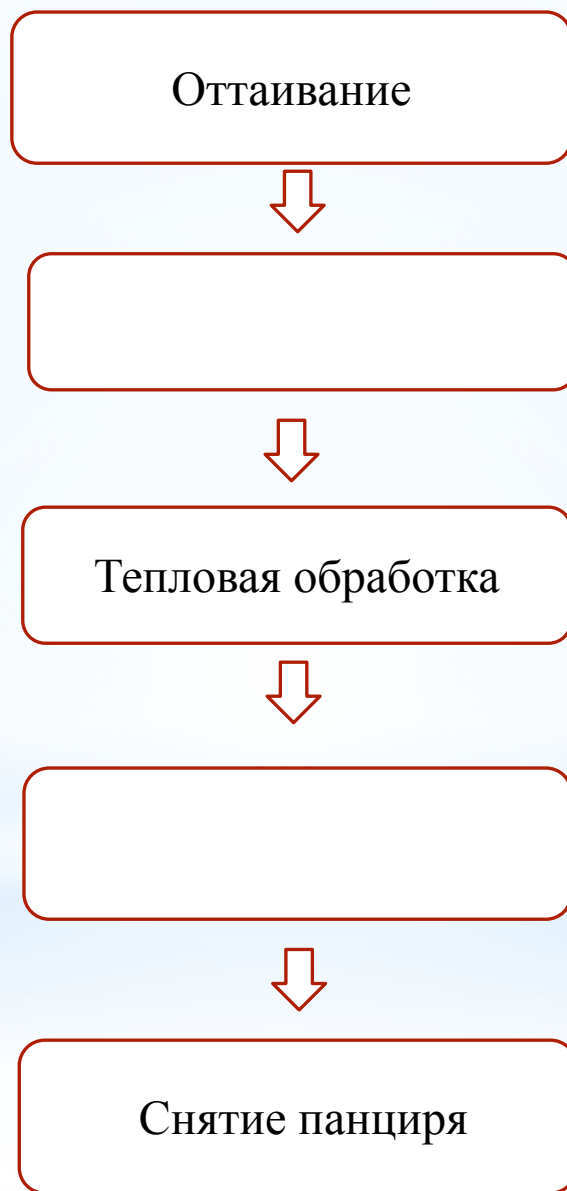


Перемешивание



Промывание

Дополните схему механической кулинарной обработки креветок



Оттаивание



Промывание



Тепловая обработка



Удаление головы и
ножек



Снятие панциря

Самостоятельная работа

**Спасибо за
внимание!**