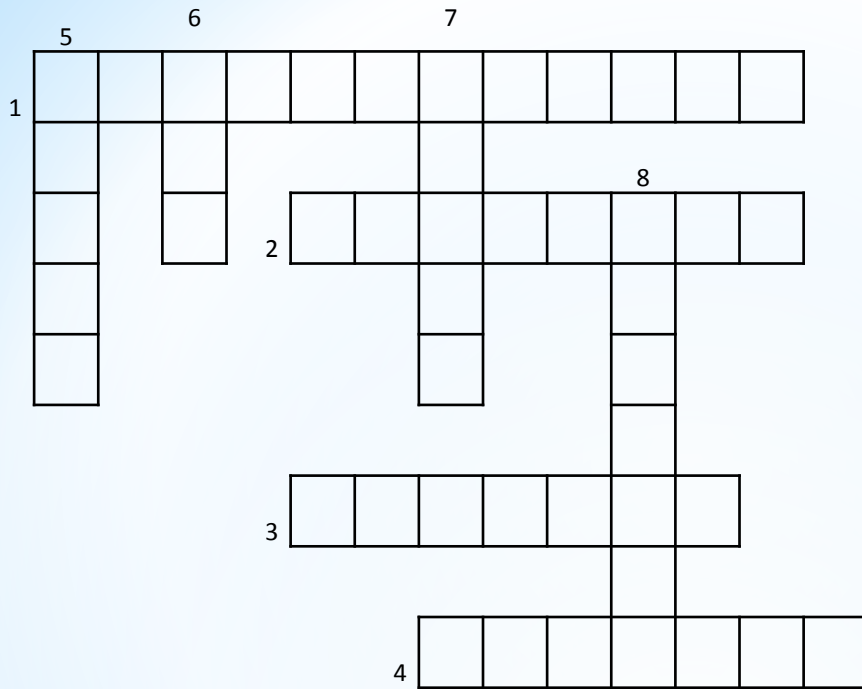


# *«Обработка морепродуктов»*



**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



olenevka.info  
© 2007



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  $45^{\circ}$ .
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

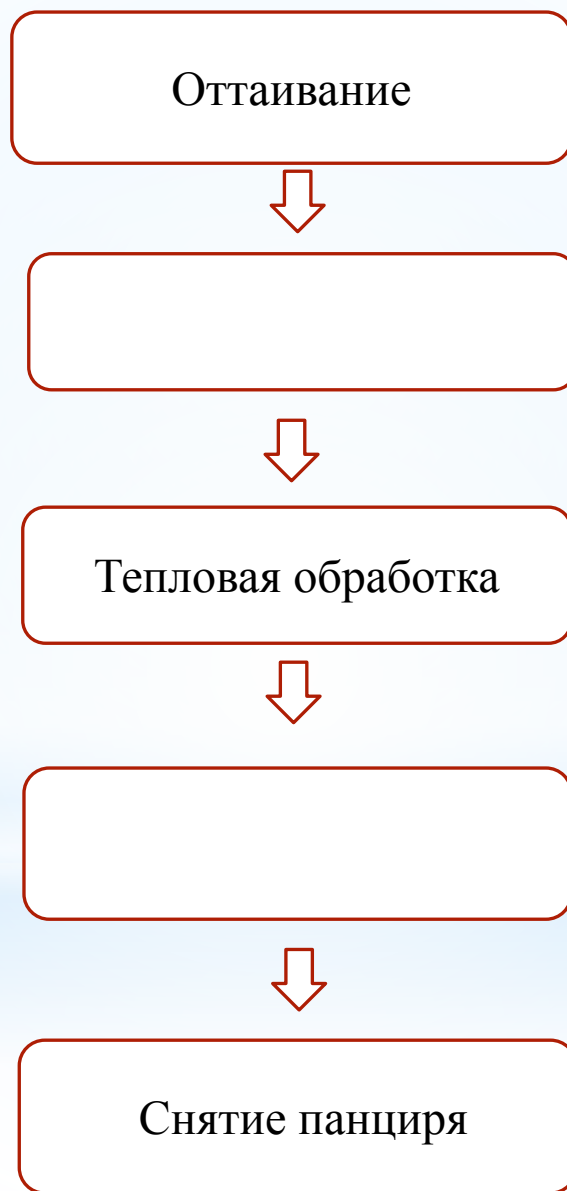


Перемешивание



Промывание

Дополните схему механической кулинарной обработки креветок



Оттаивание



Промывание



Тепловая обработка



Удаление головы и  
ножек



Снятие панциря

# Самостоятельная работа

**Спасибо за  
внимание!**