

ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Тема: Организация процесса и разделка рыбы на чистое филе без кожи и костей.

Цели занятия:

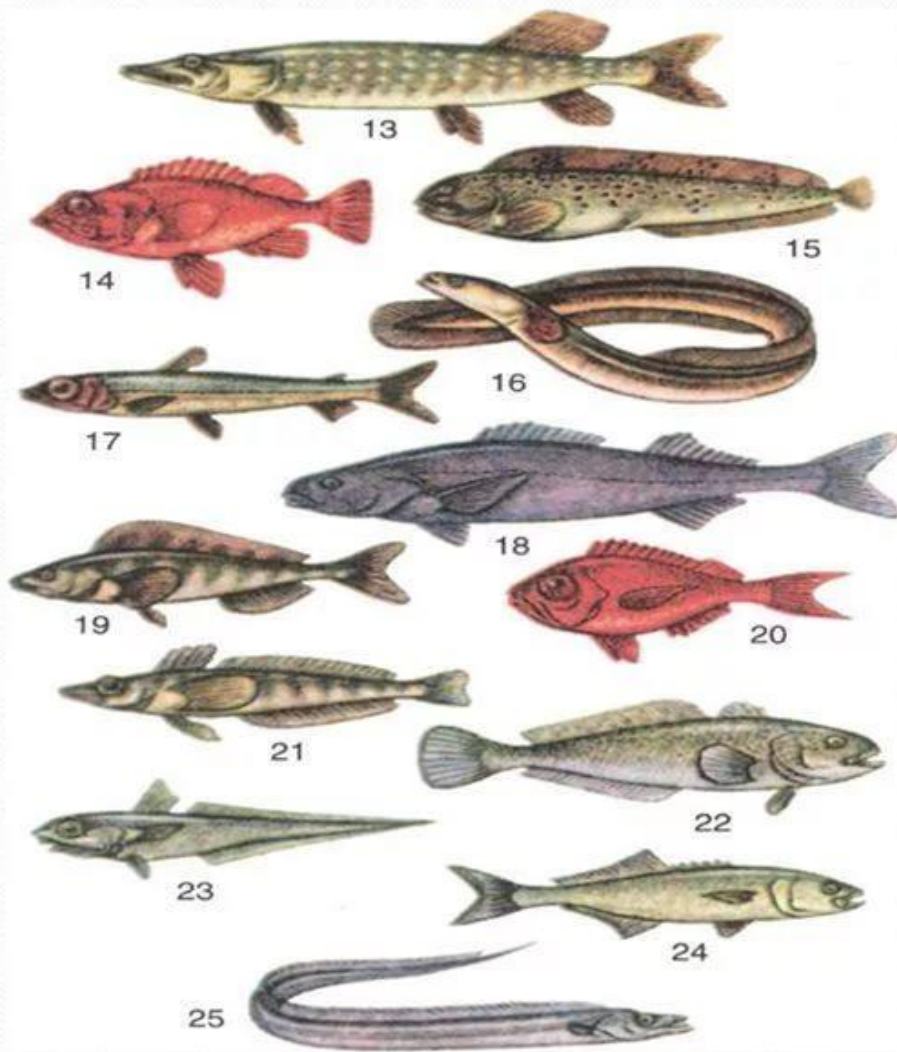
- Закрепить теоретические знания по технологии приготовления, процесса и разделки рыбы на чистое филе без кожи и костей.
- . Приобрести умения и навыки в составлении технологических карт приготовления.
-

ВИДЫ МОРСКОЙ РЫБЫ:



карп, сазан, карась, стерлядь, угорь, форель, линь, язь, щука, налим, сом, окунь, корюшка, сиг, судак, жерех.

Виды промысловых рыб



- 13 - щука;
- 14 - морской окунь;
- 15 - зубатка;
- 16 - угорь;
- 17 - аргентина;
- 18 - угольная рыба;
- 19 - терпуг;
- 20 - зубан;
- 21 - ледяная рыба;
- 22 - нототения;
- 23 - макрурус;
- 24 - луфарь;
- 25 - сабля-рыба

Семейство сельдевые:
сельдь, сардина, салака, килька, шпрот, анчоус



Семейство тресковые:
налим, треска, пикша, минтай



Семейство карповые:
лещ, карп, язь, чехонь, вобла, карась



Семейство лососевые:
лосось, семга, горбуша, кета, нерка



Семейство осетровые:
осетр, белуга, севрюга, калуга, веслонос, лопатонос



Виды тощей рыбы жирностью не выше 4%



МОРСКОЙ ОКУНЬ



КРАСНОПЕРКА



МАКРЕЛЬ (СКУМБРИЯ)



СЕЛЬДЬ



ХЕК



ЛЕДЯНАЯ РЫБА

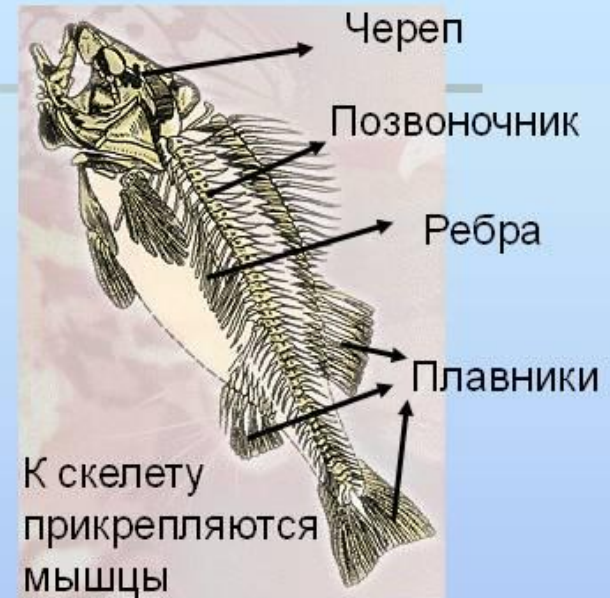
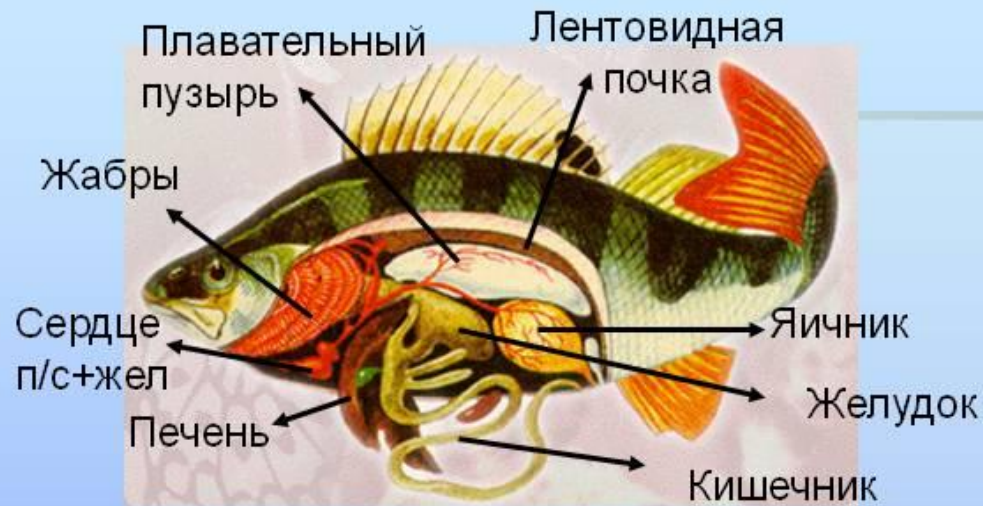


ЖЕРЕХ



САЗАН

Рыбы. Внутреннее строение



Сердце **двухкамерное, один круг кровообращения**

Развит **мозжечок**

Органы чувств: глаза, кожа, внутреннее ухо, обонятельные ямки, **боковая линия**



Схема разделки рыбы на филе без кожи и костей

- Размораживание
- Удаление плавников
- Удаление внутренностей через разрез в брюшке
- Удаление головы
- Промывка
- Снятие верхнего филе с костями, пластование рыбы
- Удаление позвоночной кости
- Срезание с филе реберных костей
- Удаление с филе кожи
- Нарезка на порционные куски

Тепловая обработка рыбы включает:

- отваривание
- припускание
- жаренье
- запекание
- изделия из котлетной массы
(котлеты, биточки,
тефтели, зразы,
рулеты и т.д.)



Общие правила технологии приготовления
блюд из жареной рыбы:

Для жарения используют все виды рыб

Жареная рыба имеет ярко выраженный вкус за счет образования на поверхности поджаренной корочки.

В процессе жарения рыба поглощает определенное количество жира, что повышает её калорийность.

Способы жарения рыбы

ОСНОВНОЙ

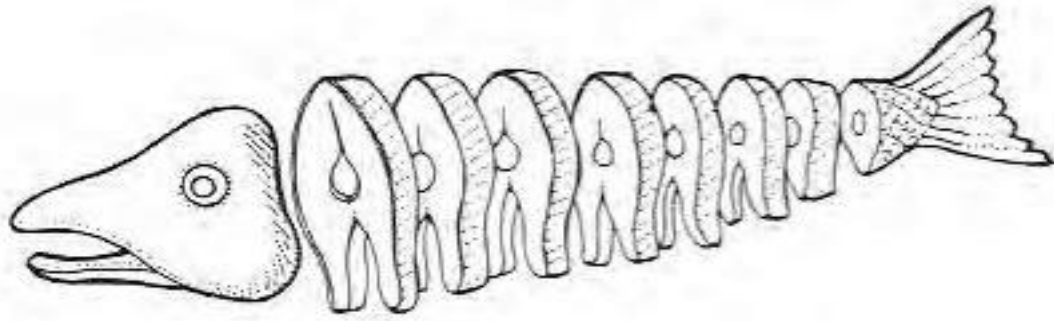
во
фритюре

в
жарочном шкафу

на
открытом огне

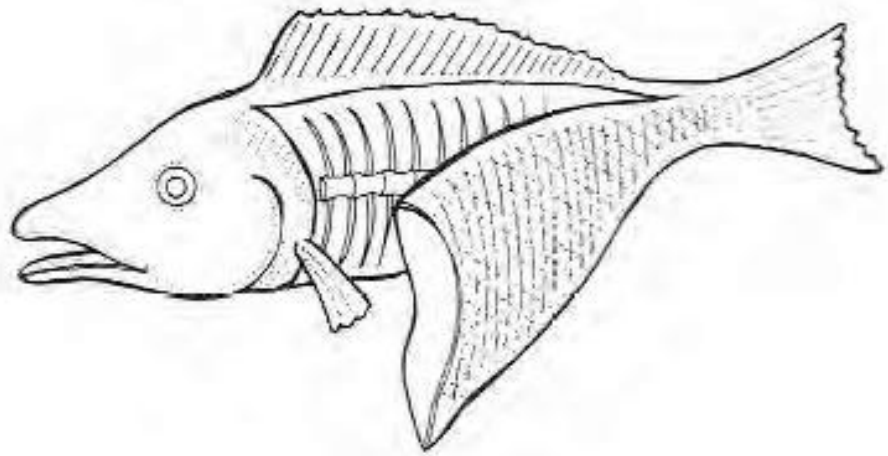
Обработанную рыбу нарезают на порционные куски, пластуют или проводят тепловую обработку в целом виде.





Кусками





Филе

