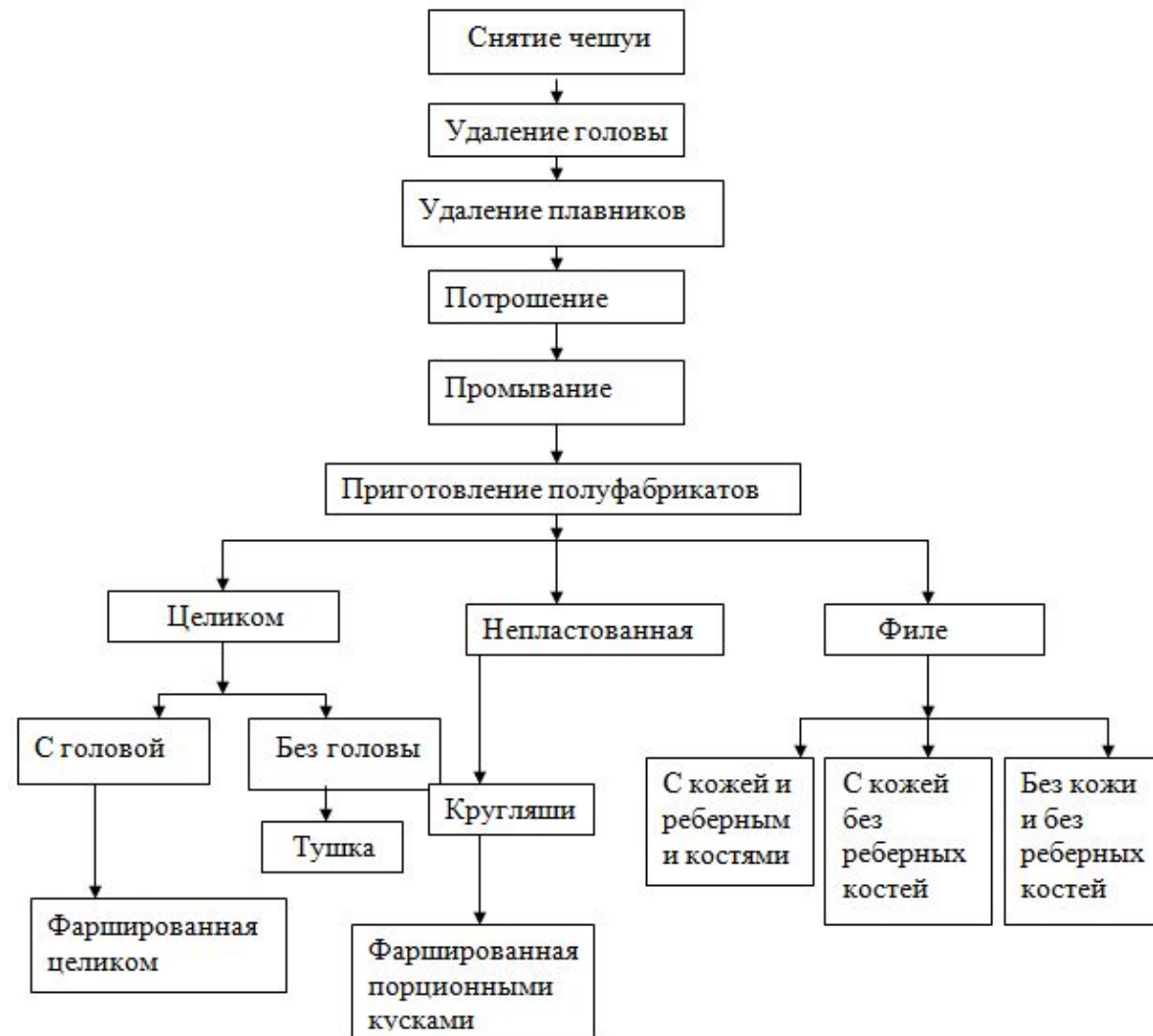
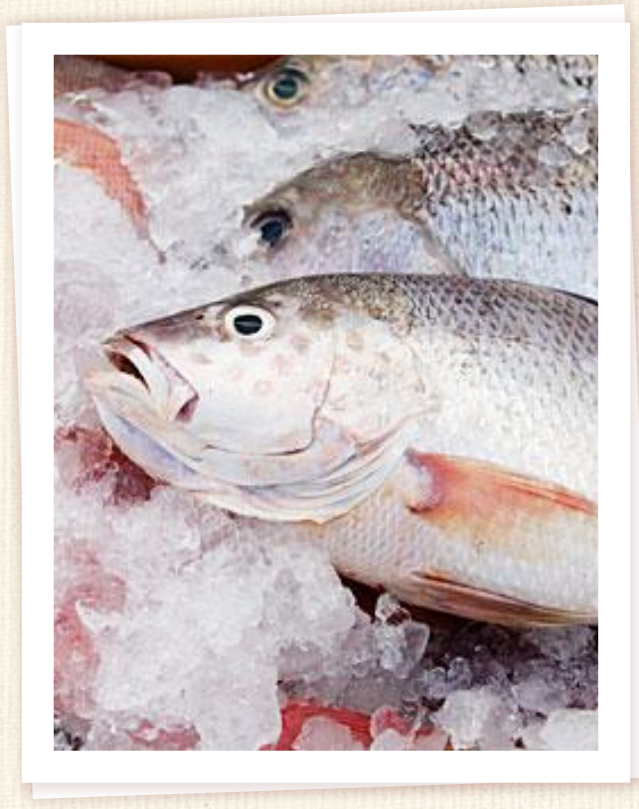
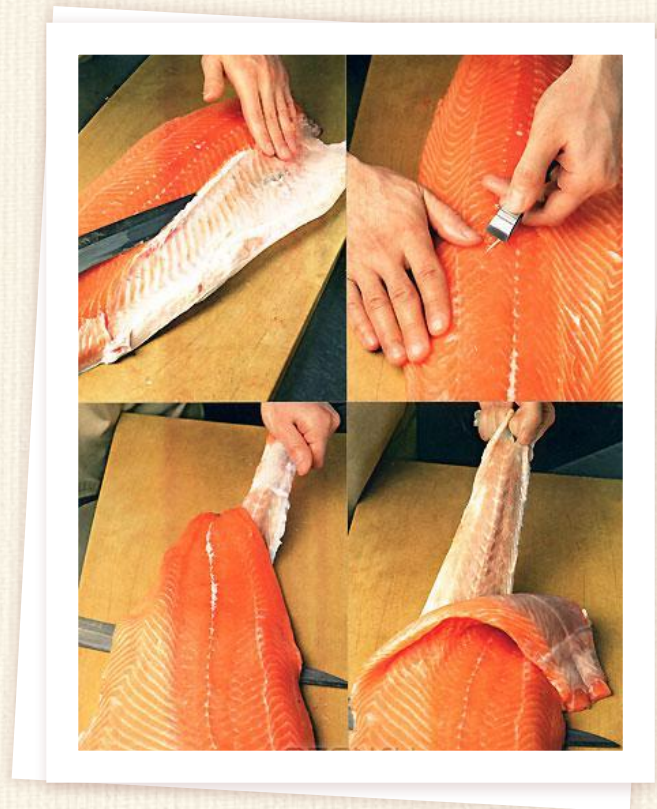


Технологическая схема механической обработки рыбы с костным скелетом





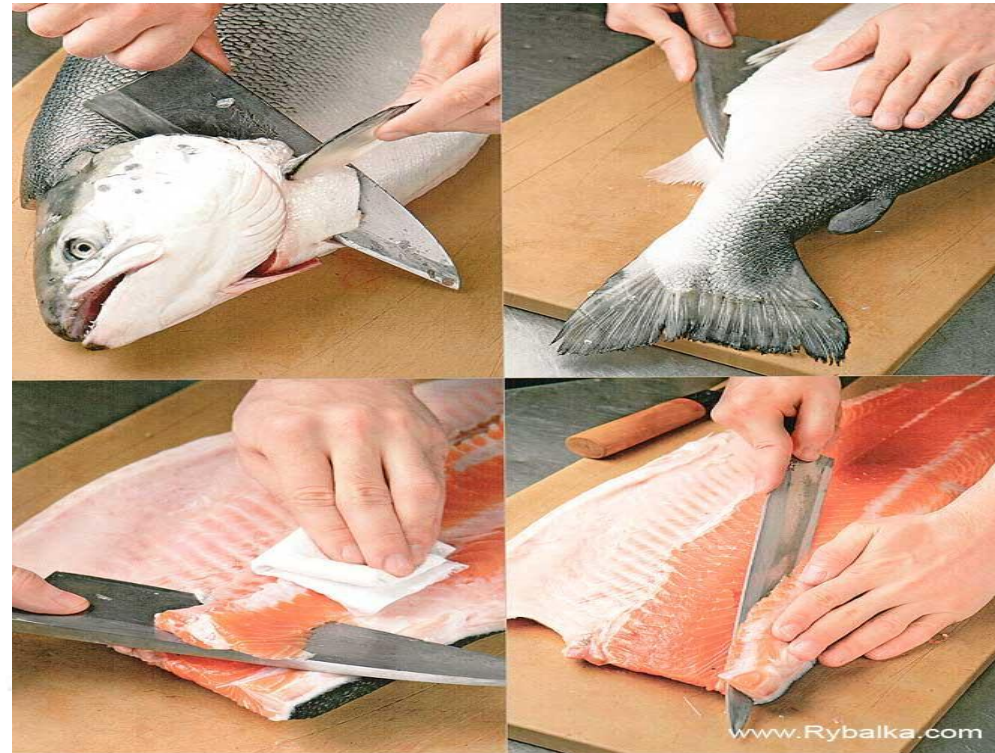
Разделка рыбы, обработка, хранение

Способы разделки рыбы

При разделке рыбы не только отделяют съедобную часть от несъедобной, но и создают оптимальные условия для последующей обработки.

Существует несколько способов разделки рыбы такие как:

Потрошение, жабрование, зябрение, разделка на бобовник, разделка на пласт с головой, разделка на пласт обезглавленный, разделка на полупласт, разделка на спинку(балык), разделка на куски, разделка на филе.



Требования к качеству рыбы

Тушки рыб разрезаны, по брюшку, голова, чешуя, внутренности (включая икру и молоки) удалены или тушки разрезаны на куски массой от 0,2 до 1 кг. Внутренняя брюшная полость рыбы зачищена от сгустков крови, почек и черной пленки. Плечевая кость удалена. Плавники спинные, брюшные, грудные и анальный срезаны на уровне кожного покрова, хвостовой — на 1—2 см. выше основания средних лучей хвостового плавника. Поверхность тушек чистая, без чешуи, естественной окраски, присущей данному виду рыбы. Консистенция мышечной ткани полуфабриката должна быть плотной, присущей данному виду рыбы. Запах — свежей рыбы, без порочащих признаков. Содержание соли не более 1 %.



Режимы хранения рыбы

Рыбу охлажденную крупную хранят в холодильниках до 2 сут., рыбу мороженую — в таре, в которой она поступила (в корзинах, бочках или ящиках). Срок хранения рыбы мороженой в ледниках, ваннах со льдом — до 2 сут., в охлаждаемых камерах с температурой до 2 °С — до 3 сут. В ледниках охлажденную и мороженую рыбу хранят в корзинах или ящиках, обязательно перекладывая ее дробленным льдом. Рыбу живую (на специализированных предприятиях) хранят в стационарных аквариумах. Крупную копченую рыбу (осетровые) хранят на полках или подвешенной на луженых крючьях в холодильной камере.



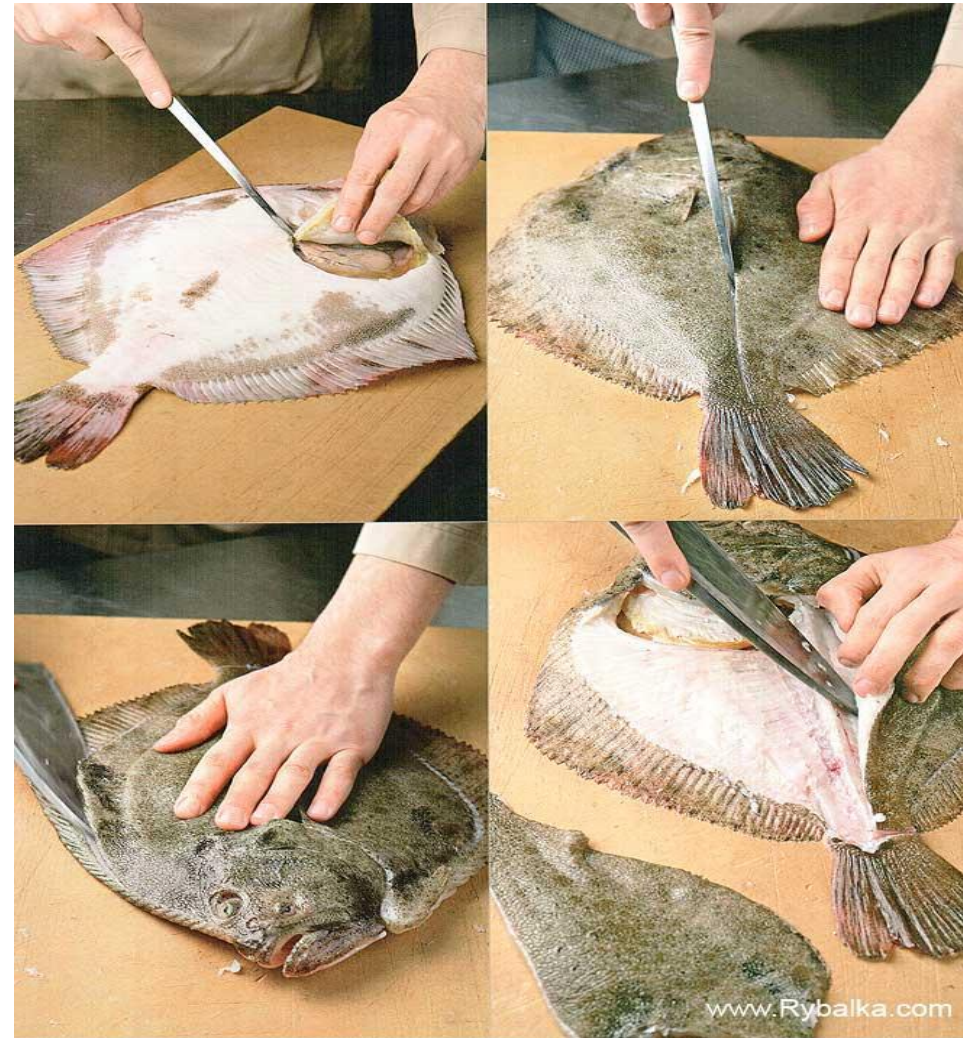
Механическая кулинарная обработка сома, камбалы, угря, осетра

Разделка сома - Мелкие экземпляры потрошат, кожу зачищают и удаляют слизь. Крупные экземпляры используют без кожи. Кожу снимают, рыбу потрошат и промывают.



Механическая кулинарная обработка сома, камбалы, угря, осетра

Разделка камбалы - Отрезать голову и удалить внутренности, после чего снять темную кожу (с глазной стороны рыбы), рыбу промыть и разрезать вдоль на две равные половинки по нижней белой стороне от хвоста до головы. Затем отрубить спинные плавники. Каждую половинку рыбы промыть и разрезать вдоль на две части и каждую часть поперек на порционные куски.



Механическая кулинарная обработка сома, камбалы, угря, осетра

Разделка угря - Кожу надрезать
вокруг головы и снять со всей рыбы
целиком(как перчатку с руки), затем
разрезать брюшко, вынуть
внутренности, отрезать голову.
Промыть рыбу в холодной воде.



Механическая кулинарная обработка сома, камбалы, угря, осетра

Для начала срезаем жучки с верху рыбы, удалить кожу, отрубить голову осетру вместе с плавниками, затем сполоснуть её кипятком. Удалить визигу и жабры, промыть и дочистить, разрезать на куски.



Итог презентации

После просмотра данной презентации на темы: разделка рыбы, обработка рыбы, хранение рыбы

Мы изучили как правильно разделывать рыбу, различные способы ее разделки, узнали какие требования к качеству должны быть к рыбе, какие могут быть способы и режимы хранения рыбы.

Так же изучили механическую кулинарную обработку таких рыб как сом, камбала, угрь, осетр.