



**Виды рыб используемые в  
питании и их особенности.**

# Семейство окуневые.

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.

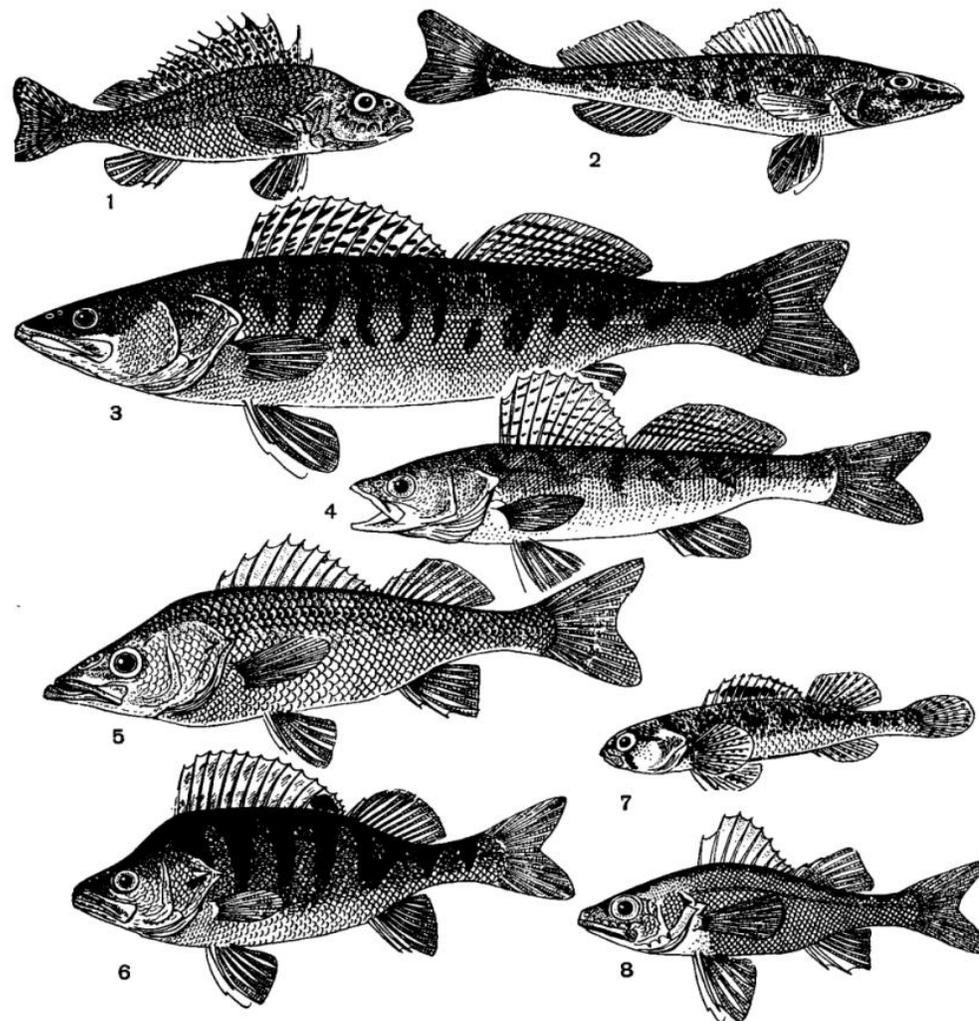


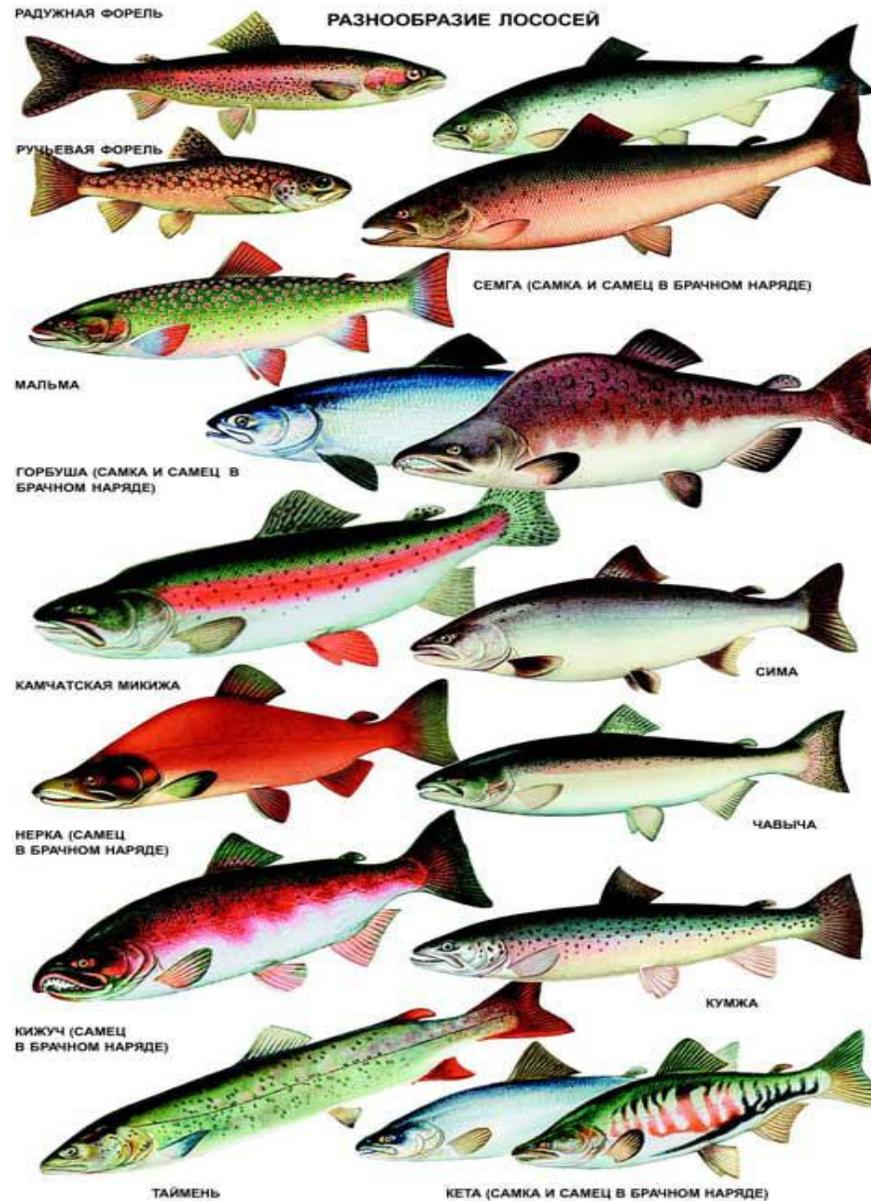
Рис. 170. Рыбы семейства окуневых:

1 — ерш обыкновенный (*Acerina cernua*); 2 — чоп обыкновенный (*Aspro zingel*); 3 — судак обыкновенный (*Stizostedion lucioperca*); 4 — берш (*Stizostedion volgensis*); 5 — балхашский окунь (*Perca schrenki*); 6 — окунь обыкновенный (*Perca fluviatilis*); 7 — этеостома (*Etheostoma pallidorsum*); 8 — перкарина (*Percarina demidoffi*).

## Семейство Лососевые.

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.

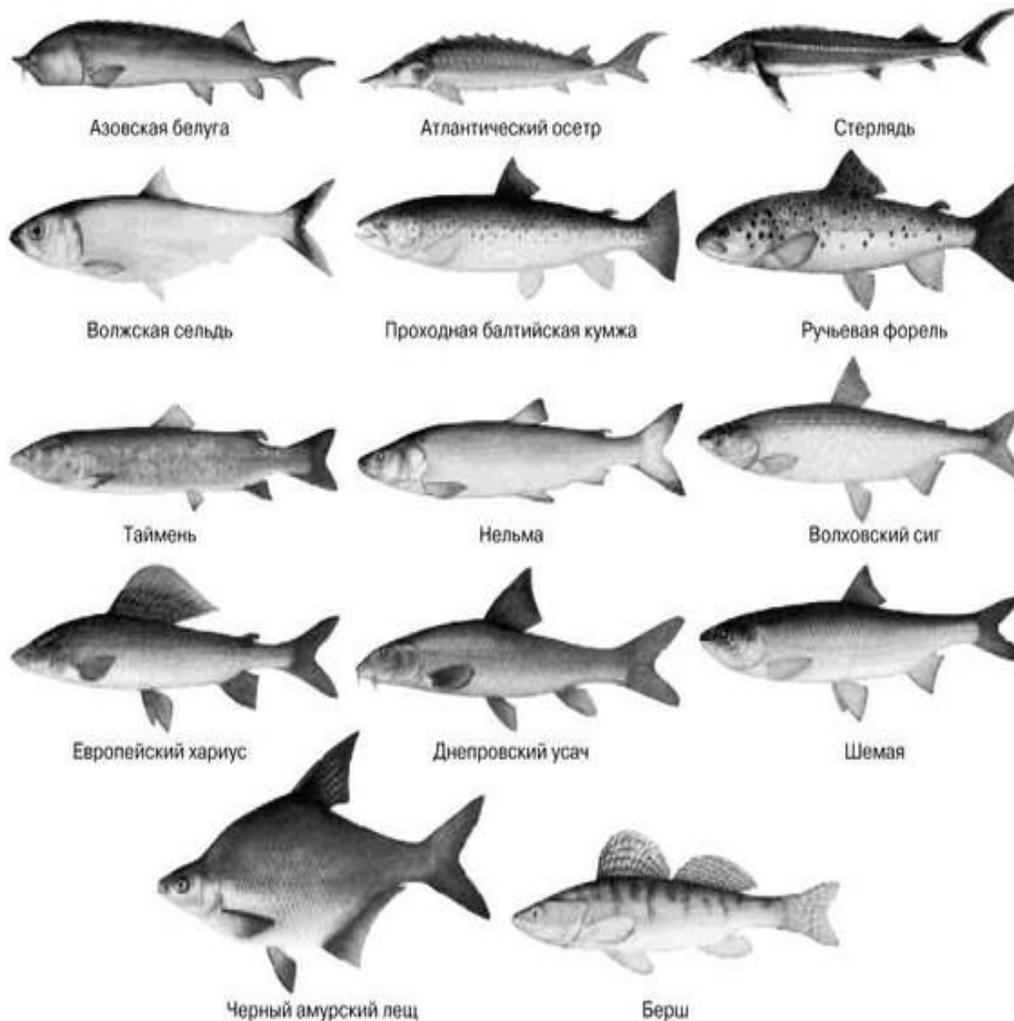
Мясо нежное, жирное, у большинства рыб окрашено в розовый цвет, скелет костный, икра - оранжевая. Мясо способно созревать во время посола. Поэтому рыбу используют для приготовления балычных изделий, натуральных консервов, слабосоленой рыбы, икры. Основные районы промысла - Дальневосточный, Северо-Западный.



## Семейство осетровых.

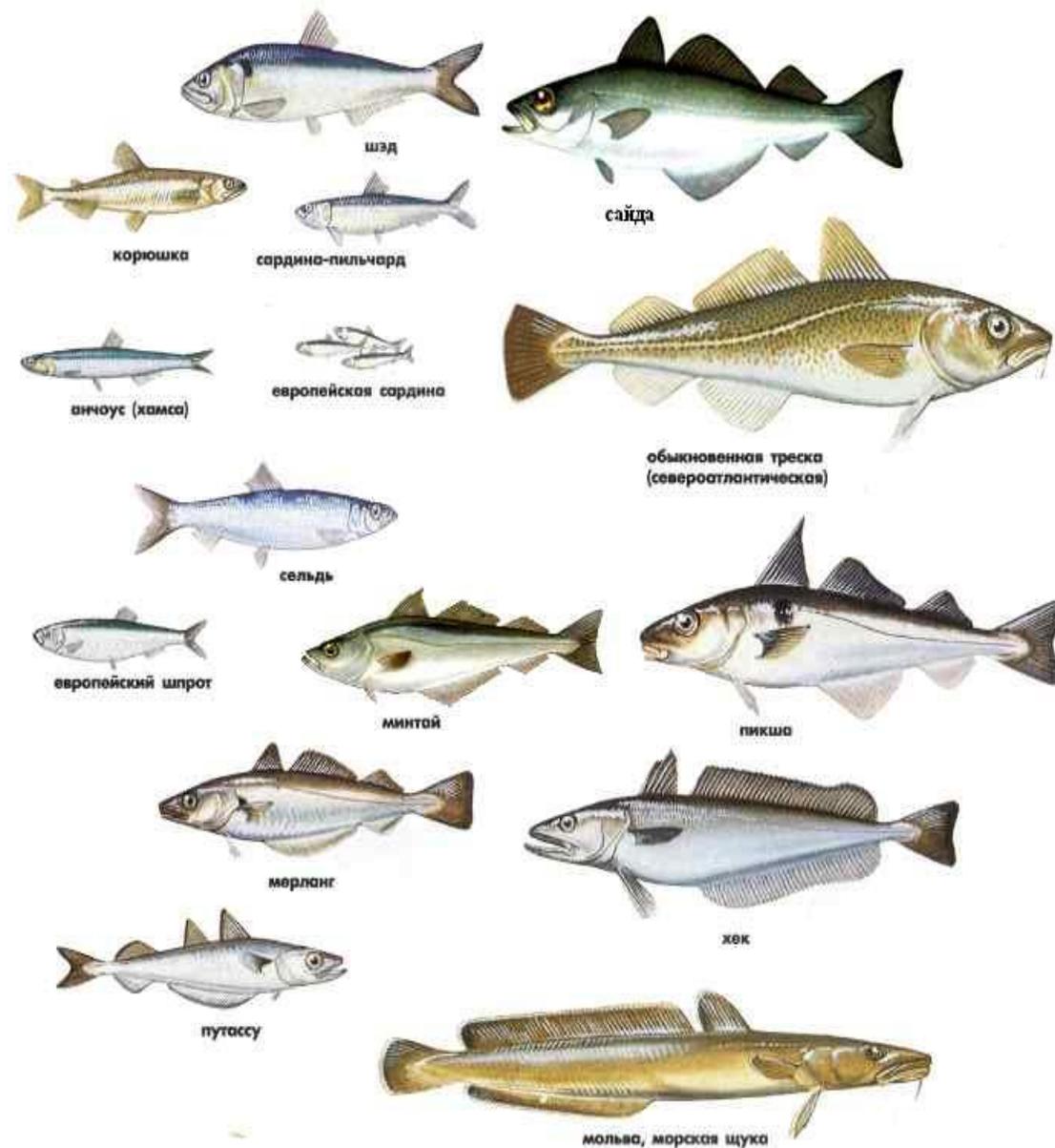
К семейству осетровых относятся белуга, калуга, осетр, стерлядь, севрюга и др. Форма тела веретенообразная, оно покрыто пятью рядами костных образований (жучки). Между рядами расположены костные зерна и пластины. В голове также костные образования. Большая часть жира расположена между мышцами. Съедобная 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, балычных изделий, икры, консервов. Визигу используют для начинок в пироги, кулебяки, расстегаи.



## Семейство тресковых.

К этому семейству относят треску, пикшу, навагу, сайду, минтая, путассу. Тело у тресковых удлиненное, 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.



## 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, сдвоенное 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.

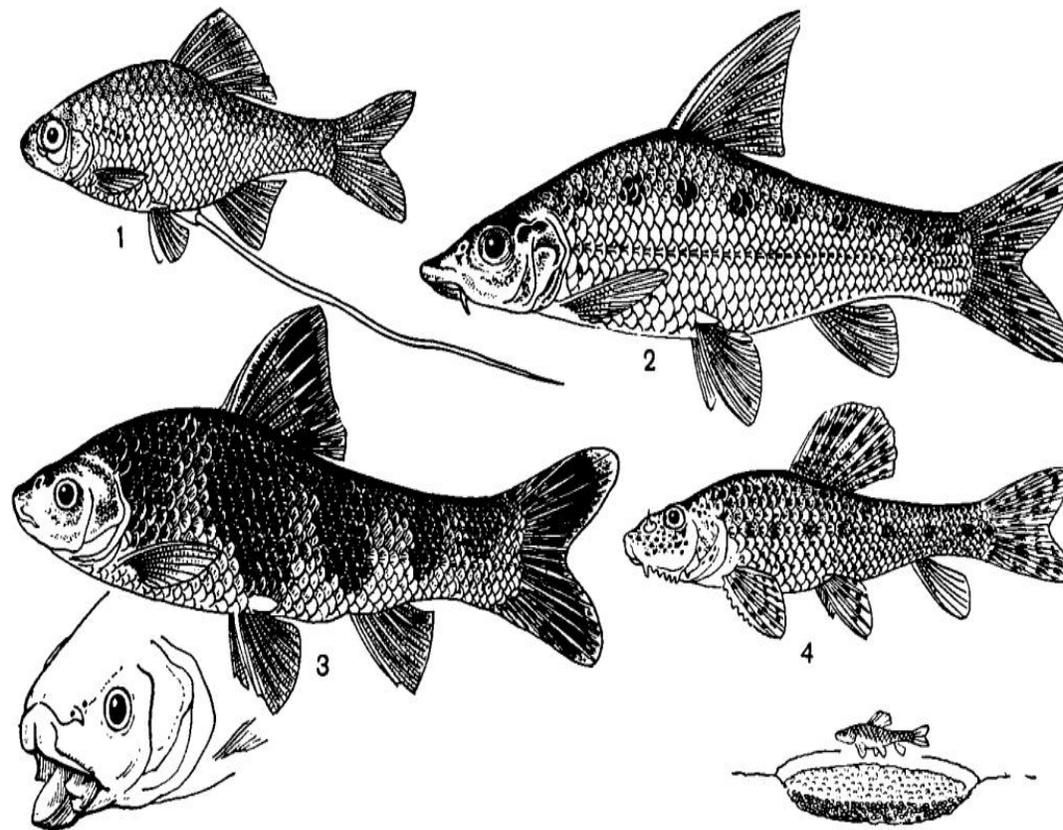


Рис. 121. Карповые:

1 — горчак обыкновенный (*Rhodeus sericeus*); 2 — пятнистый конь (*Hemibarbus maculatus*); 3 — пескарь-лень (*Sarcophilichthys sinensis*); 4 — лжепескарь (*Pseudogobio rivularis*).

## 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.

*Атлантическая*



Длина 45 см,  
масса — 1,1 кг

*Салака*



Длина до 20 см,  
весит 25—50 г

*Килька*



Длина 10 см.  
Вес — до 50 гр.

*Тихоокеанская*



*Шпроты*



Длина тела до 13—18 см  
масса — 10—12 г

*Анчоус*

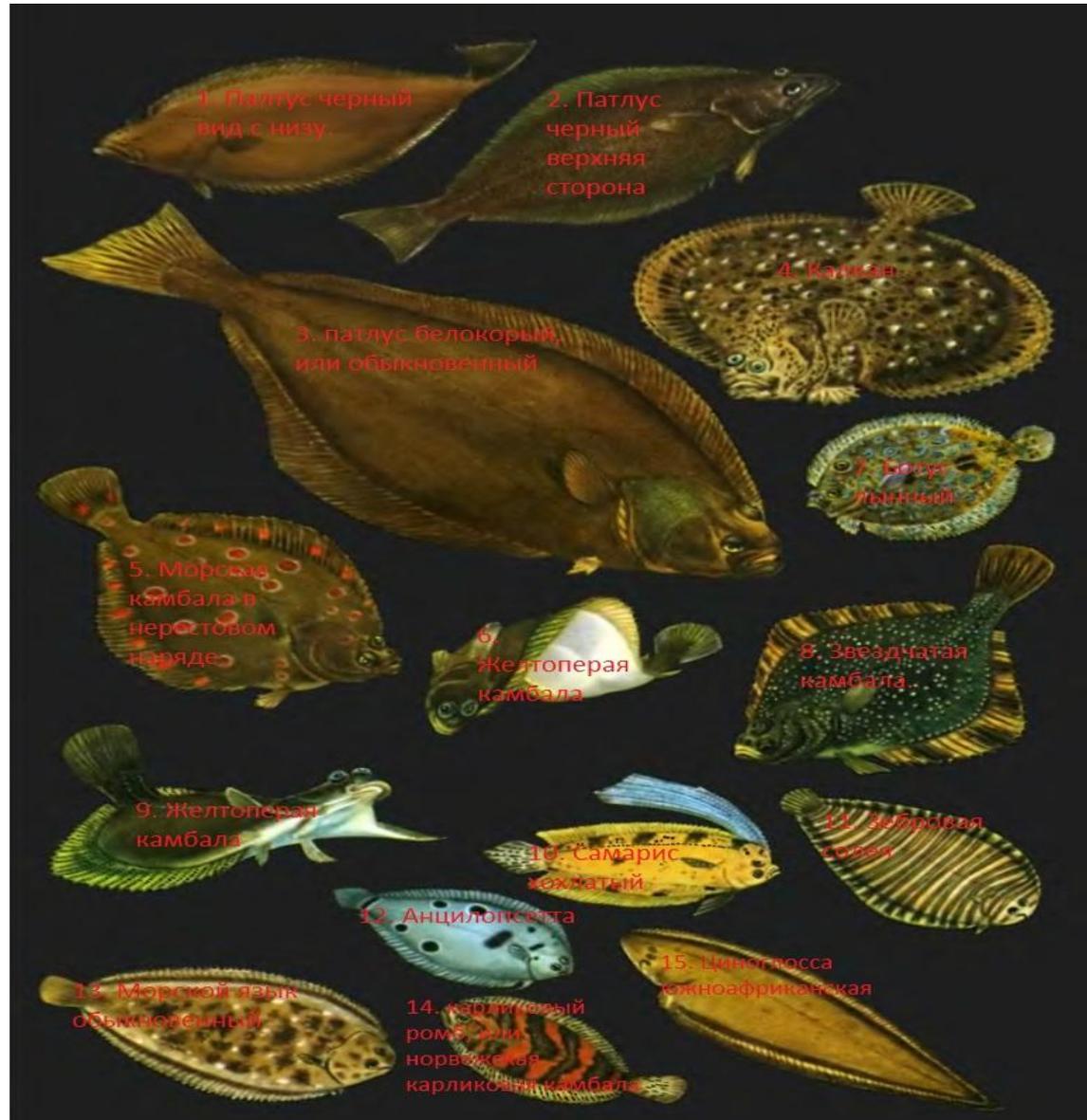


Длина до 20 см.

## 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 щукОВЫХ

Щука (семейство щуковых) -  
Монотипическое семейство с  
единственным  
родом **Щуки** обитает в водоемах  
с пресной водой. Тело  
удлиненное, покрыто мелкой  
чешуей, голова большая, с  
вытянутым и сплюснутым  
рылом. Спинной и анальный  
плавники расположены в конце  
туловища. При обработке кожа  
легко снимается. Поэтому щуку  
часто используют для  
фарширования;

## ***СЕМЕЙСТВО ЩУКОВЫХ***



**Обыкновенная щука.** Спинной, анальный и хвостовой плавники желтовато-серые с бурыми или черноватыми пятнами. Длина тела до 1,5 м, вес до 35 кг. В мясе щуки содержится (в %): воды – 79,4, белка – 18,8, жира – 0,7, минеральных веществ – 1,1.