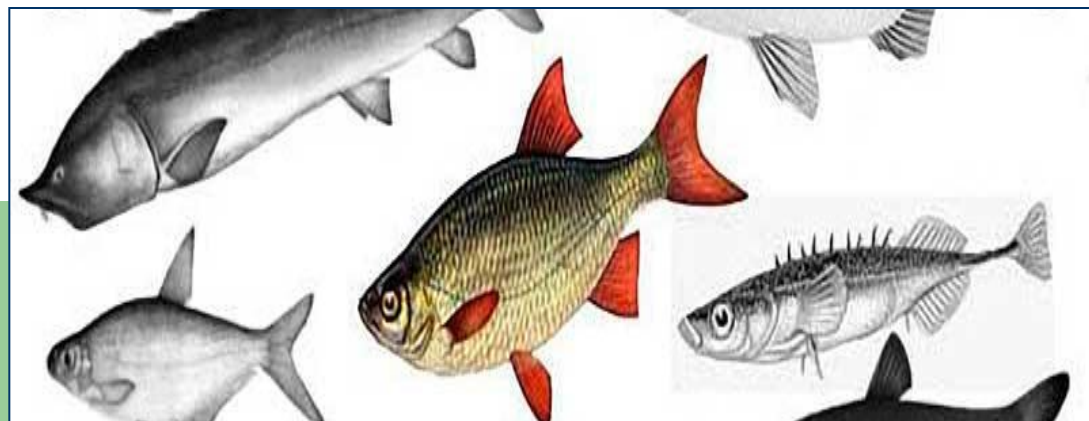


Приготовление блюд из рыбы



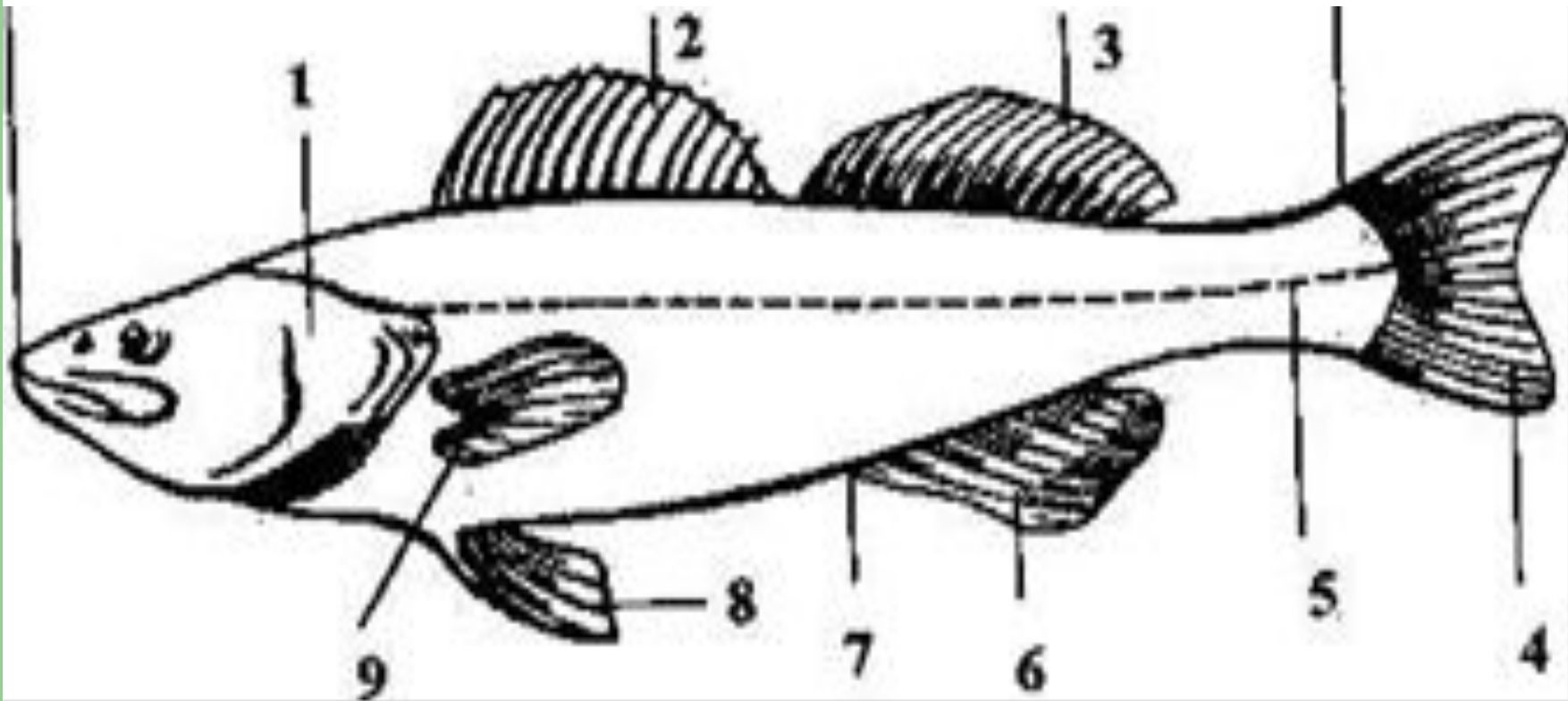


Доброкачественность рыбы

Рыба должна иметь:

1. Чистую поверхность естественной окраски
2. Плотную, упругую консистенцию (при надавливании на брюшко поверхность рыбы быстро выравнивается)
3. Глаза прозрачные
4. Жабры ярко-красного цвета
5. Неповрежденная чешуя
6. Специфический рыбный запах





- Живая рыба
- Охлажденная рыба
- Мороженая рыба

- Запиши в тетрадь характеристику каждого состояния рыб.



На предприятия общественного питания поступает рыба различных видов промышленной обработки:

- неразделанная потрошенная с головой
- потрошенная обезглавленная
- специальной разделки (полуфабрикат)

В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СПОСОБА ОБРАБОТКИ РЫБУ НА П/О ДЕЛЯТ НА ТРИ ГРУППЫ:

В зависимости от способа обработки
рыбу на п/о делят на три группы:

- 1) Чешуйчатая
- 2) бесчешуйчатая
- 3) осетровая.

Разделка рыбы в зависимости от кулинарного использования



ОБРАБОТКА (РАЗДЕЛКА) ЧЕШУЙЧАТОЙ РЫБЫ

Обработка рыбы для использования в целом виде.



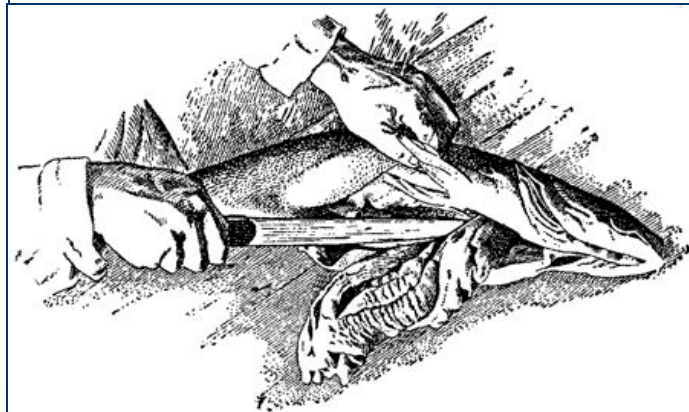
Разделка рыбы на порционные куски (кругляши).



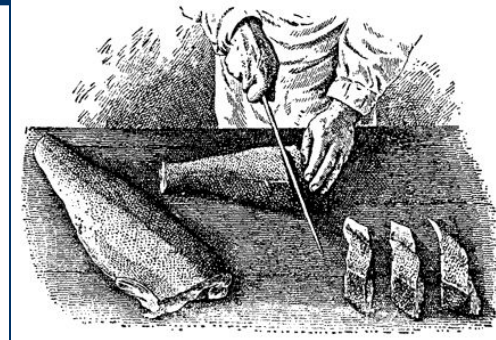
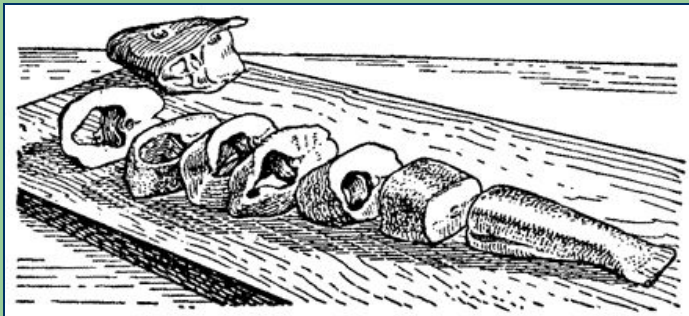
Разделка рыбы на филе (пластование)



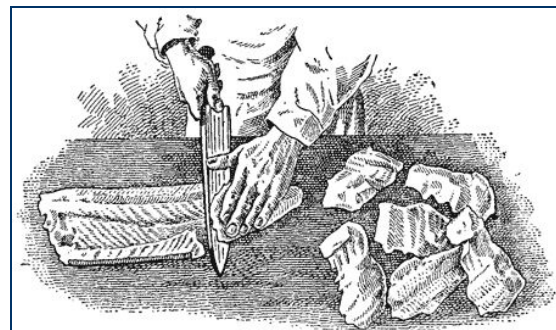
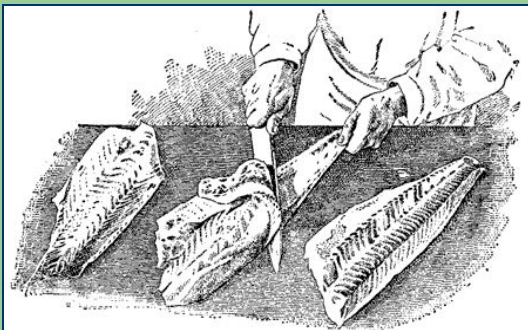
Для использования целиком



Разделка на порционные куски



Пластование рыбы



ОБРАБОТКА БЕСЧЕШУЙЧАТОЙ РЫБЫ

Рыба без чешуи покрыта слоем слизи, имеет плотную кожу, чаще темного цвета, неприятную на вкус. Поэтому при обработке рыбы с неё снимают кожу. Некоторые виды мелкочешуйчатой рыбы обрабатывают так же, как и бесчешуйчатую, поэтому условно её причисляют к этой группе.





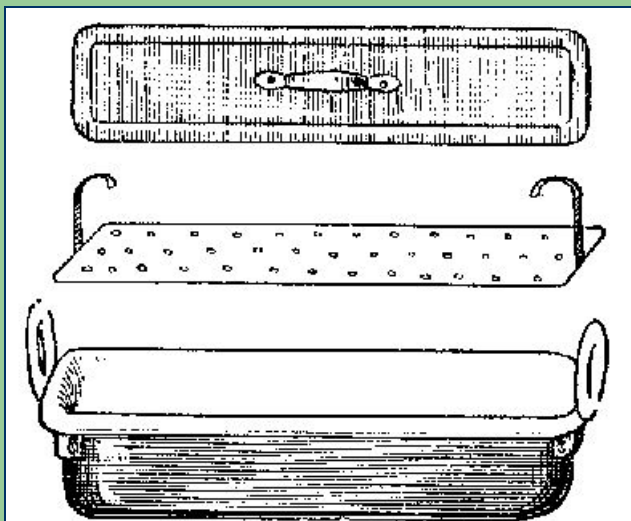
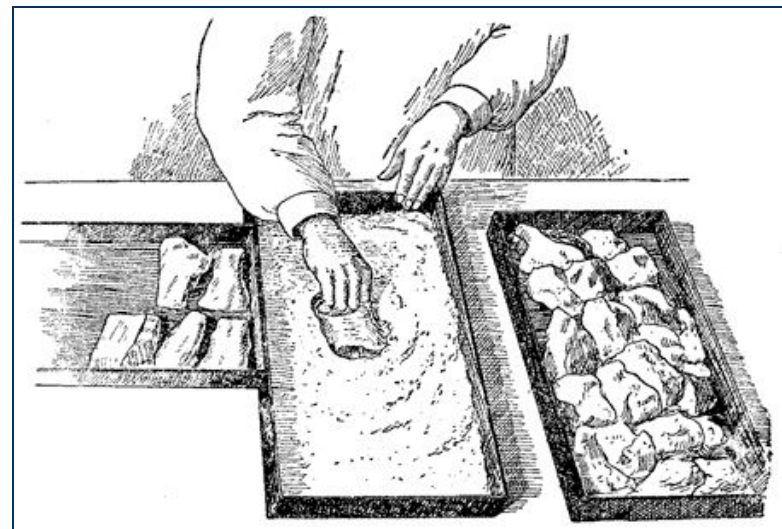
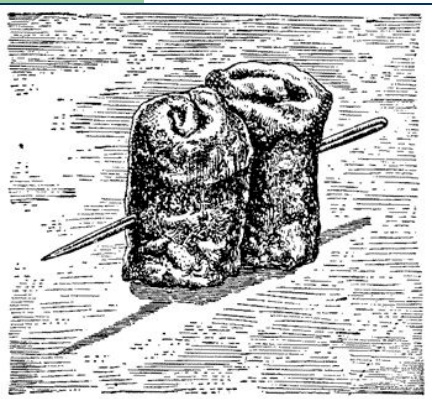
Особенности обработки некоторых видов рыб



Обработка камбалы



Полуфабрикаты из рыбы



ПРИЕМЫ ПРИ НАРЕЗКЕ П/Ф:

Нарезка - ?

Панирование - ?

Маринование - ?



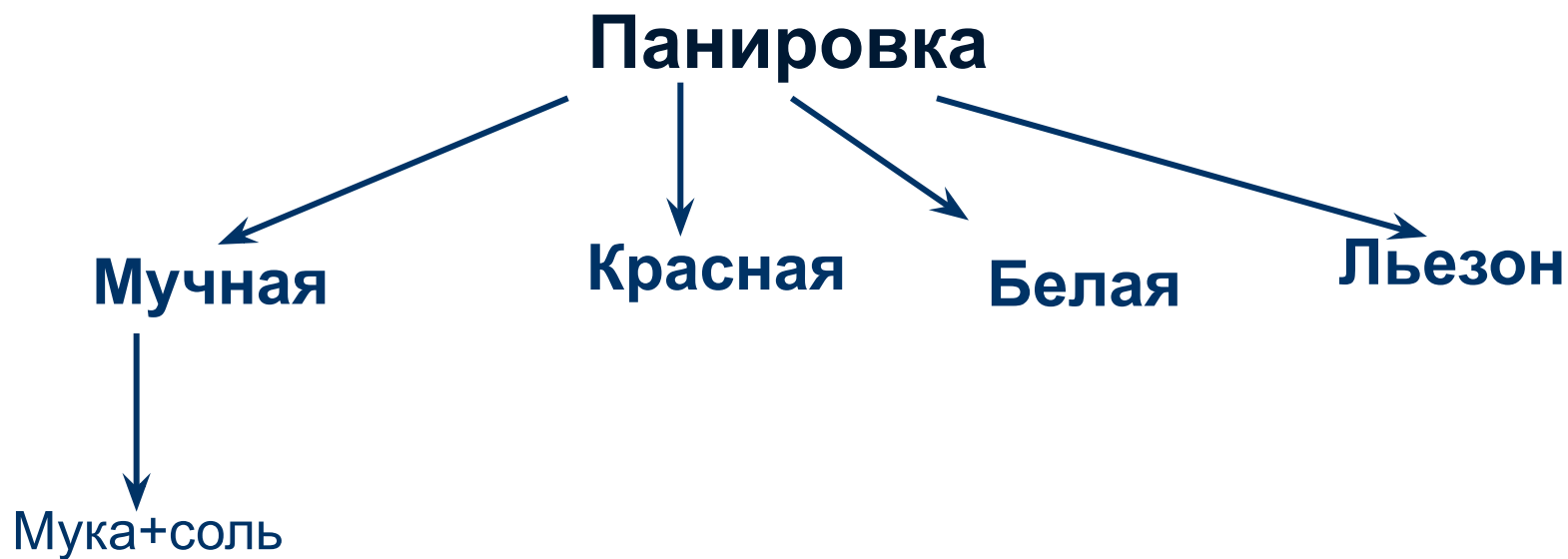
Заполните таблицу

| Способ тепловой обработки | Форма и угол нарезания |
|---------------------------|--|
| Варка основным способом | Рыбу целиком, звенья... |
| Жаренье во фритюре | |
| Припускание | Рыбу в целом виде, некрупные звенья, ... |
| Жаренье основным способом | |

Панирование п/ф

- ❑ Что такое панирование?
- ❑ Цель панирования.
- ❑ Виды панировок.

Допишите схему по образцу.





Пм.04 приготовление блюд из рыбы.

