

Организация работы рыбного цеха предприятия с полным производственным циклом

*Преподаватель:
Гранина Е.А.*

Новосибирск
2015

ЦЕЛИ УРОКА

- Знать принципы организации основных рабочих мест для разделки рыбы с костным скелетом и приготовления ПФ;
- Знать требования нормативных документов к организации рабочих мест, условиям и срокам хранения рыбных полуфабрикатов;
- Знать правила организации труда и расстановки работников в рыбном цехе;
- Уметь подбирать оборудование и грамотно его размещать;
- Уметь оснащать рабочие места кухонной посудой и инвентарем;
- Уметь производить расстановку работников в рыбном цехе;
- Уметь сравнивать теорию и практику и делать выводы.

ВОПРОСЫ УРОКА

- 1. НАЗНАЧЕНИЕ РЫБНОГО ЦЕХА**
- 2. РАЗМЕЩЕНИЕ И СВЯЗЬ С ДРУГИМИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМИ ПОМЕЩЕНИЯМИ**
- 3. АССОРТИМЕНТ ПЕРЕРАБАТЫВАЕМОГО СЫРЬЯ И ВЫПУСКАЕМЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ**
- 4. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ РЫБНОГО ЦЕХА, ОСНАЩЕНИЕ ИХ ОБОРУДОВАНИЕМ И ИНВЕНТАРЁМ**
- 5. ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДА В РЫБНОМ ЦЕХЕ**

ИСТОЧНИКИ

- СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
- Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.- Ростов н/Д: Феникс, 2009, с.175-177.
- Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания.- Ростов н/Д: Феникс, 2010, с. 185-188.
- Новая Линия (электронный ресурс) – режим доступа – URL: <http://www.n-line.ru/restoran/tehnology/market/>.
- Торговый дизайн- Новосибирск - _торгово – технологическое оборудование – режим доступа – URL: <http://www.nsk.t-d.ru/>-<http://www.robot-coupe.com/rus>.
- Оборудование для ресторанов, баров, столовых режим доступа – URL:<http://www.klenmarket.ru/>.
- Русский проект – режим доступа – URL:[http:// www.rproject.ru](http://www.rproject.ru).
- Ресторанный гид г. Новосибирска <http://www.sibrestoran.ru> -Resto.ru - поисковая система для гурманов.

1. НАЗНАЧЕНИЕ РЫБНОГО ЦЕХА

- РЫБНЫЙ ЦЕХ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ РЫБЫ, МОРЕПРОДУКТОВ И ИЗГОТОВЛЕНИЮ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ НИХ.
- РЫБНЫЙ ЦЕХ ОРГАНИЗУЕТСЯ НА КРУПНЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ С ПОЛНЫМ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ЦИКЛОМ.
- НА ПРЕПРИЯТИЯХ СРЕДНЕЙ МОЩНОСТИ ОБРАБОТКА РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ В МЯСО-РЫБНОМ ЦЕХЕ НА ОТДЕЛЬНОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ЛИНИИ.

2. РАЗМЕЩЕНИЕ РЫБНОГО ЦЕХА

- **РЫБНЫЙ ЦЕХ РАЗМЕЩАЕТСЯ НА 1 ЭТАЖЕ ЗДАНИЯ, РЯДОМ С КАМЕРАМИ ХРАНЕНИЯ РЫБЫ И ИМЕЕТ УДОБНУЮ СВЯЗЬ С ГОРЯЧИМ ЦЕХОМ.**

3. АССОРТИМЕНТ СЫРЬЯ РЫБНОГО ЦЕХА

- ❑ РЫБА ОКЕАНИЧЕСКАЯ И МОРСКАЯ (СИБАС, ДОРАДА, ГОРБУША, КЕТА, НЕРКА, ХЕК, МИНТАЙ);
- ❑ РЫБА РЕЧНАЯ И ОЗЕРНАЯ (НЕ ПОСТАВЛЯЕТСЯ В МАГАЗИНЫ И ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ);
- ❑ РЫБА ИЗ ИСКУССТВЕННЫХ ВОДОЕМОВ (ФОРЕЛЬ, КАРП, СТЕРЛЯДЬ, ОСЕТР, СУДАК, КАРАСЬ, ОКУНЬ);
- ❑ МОРЕПРОДУКТЫ И НЕРЫБНОЕ ВОДНОЕ СЫРЬЁ (КАЛЬМАРЫ, ЛАНГУСТЫ, КРАБЫ, ОСЬМИНОГИ, КРЕВЕТКИ, УСТРИЦЫ, МИДИИ, МОРСКАЯ КАПУСТА)

3. АССОРТИМЕНТ СЫРЬЯ РЫБНОГО ЦЕХА

**ПО ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ВСЯ РЫБА
ДЕЛИТСЯ:**

- 1. РЫБА С КОСТНЫМ СКЕЛЕТОМ (СУДАК, ЩУКА, КАРП, ФОРЕЛЬ, ГОРБУША, КАРАСЬ, ОКУНЬ);**
- 2. РЫБА С ХРЯЩЕВЫМ СКЕЛЕТОМ (ОСЕТР, БЕЛУГА, СЕВРЮГА, СТЕРЛЯДЬ, МИНОГА)**

АССОРТИМЕНТ ПОЛУФАБРИКАТОВ РЫБНОГО ЦЕХА

СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

Наименование полуфабриката	Срок реализации, час	Температура, градус
Тушка целиком (вес до 400 г)	24 ч	от -2 до +2°C
Рыба нарезанная на порции, кругляши	24 ч	от -2 до +2°C
Филе рыбное (с кожей и костями, с кожей без костей, чистое филе)	24 ч	от -2 до +2°C
Фаршевые изделия (котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки рыбные)	6 ч	от -2 до +2°C
Суповой набор	12 ч	от -2 до +2°C

Технологический процесс обработки рыбы

ДЕФРОСТАЦИЯ

РАЗДЕЛКА РЫБЫ (зависит из вида рыбы и изготавливаемого полуфабриката)

ПРОМЫВАНИЕ

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТА

ХРАНЕНИЕ

РАБОЧИЕ МЕСТА РЫБНОГО ЦЕХА

- ❖ РАБОЧЕЕ МЕСТО ПО ДЕФРОСТАЦИИ И ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКЕ РЫБЫ;
- ❖ РАБОЧЕЕ МЕСТО ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ И ХРАНЕНИЮ РЫБНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

РАБОЧЕЕ МЕСТО ПО ДЕФРОСТАЦИИ И ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКЕ РЫБЫ

1. Дефростация (размораживание)

- Крупной рыбы, потрошенной и рыбного филе производится на воздухе на стеллаже;
- размораживание мелкой и средней не потрошенной рыбы производится в 3-5% солевом растворе поваренной соли при температуре 20 град) в ваннах с сетчатыми вкладышами;



2. ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА РЫБЫ

2. РАЗДЕЛКУ РЫБЫ (УДАЛЕНИЕ ПЛАВНИКОВ, ЧЕШУИ, ГОЛОВЫ, ПОТРОШЕНИЕ) ПРОИЗВОДИМ НА СТОЛЕ СПР



Чешую с рыбы удаляют специальными приспособлениями — терками и скребками различной конструкции, а в крупных предприятиях — с помощью рыбочистки РО-1М.

При удалении слизи с бесчешуйчатой рыбы их тушки натирают солью, а затем промывают.

У некоторых видов рыбы (камбалы, налима, угря, сома) удаляют кожу.



УДАЛЕНИЕ ПЛАВНИКОВ



Удаление головы



ПОТРОШЕНИЕ РЫБЫ



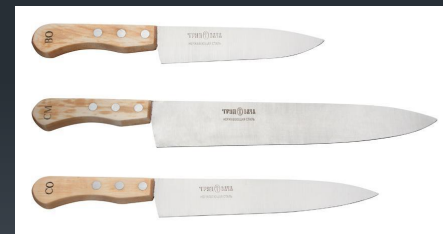
Victorinox.in.ua

Нож специальный MORA Frosts 950-Р потрошитель для рыбы



Рабочее место для приготовления порционных рыбных полуфабрикатов

- Стол производственный,
- Весы электронные,
- Инвентарь, маркированный «СР» (доски разделочные, ножи поварской тройки, гастрорёмкости)



Рабочее место для приготовления рубленых рыбных полуфабрикатов

- ▣ Стол производственный,
- ▣ Весы электронные,
- ▣ Мясорубка.



- ▣ Инвентарь, маркированный «СР» (доска разделочная, ножи поварской тройки, лопатка металлическая, ёмкости)



ТАРООБОРУДОВАНИЕ (ГАСТРОЁМКОСТИ)



ХРАНЕНИЕ РЫБНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ:



**Шкаф
ХОЛОДИЛЬНЫЙ
ШХ-0,8**

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

