

# Первичная обработка рыбы включает следующие процессы

- оттаивание замороженной рыбы, очистка от чешуи
- отделение от рыбы частей, имеющих пониженную пищевую ценность (голова, плавники, хвост)
- потрошение
- пластование.



**Рыбу прежде всего оттаивают.**

**Чистка рыбы** производится различными способами в зависимости, во-первых, от приготавливаемого блюда, и, во-вторых, от вида рыбы. Всего же существует три способа чистки и разделки рыбы.

Первый способ применяется в том случае, когда рыбу подают целиком, «на костях», или порционными кусками с костями в вареном или жареном виде. Чешую легко и просто можно удалить при помощи специальных приспособлений. За неимением последних чешую следует осторожно срезать с кожи острым филейным ножом, стараясь не порезать кожу. Можно оскабливать чешую теркой, положив рыбу в воду, чтобы чешуя не разлеталась.

Существуют многочисленные приемы, облегчающие снятие чешуи, особенно с некоторых морских рыб, у которых чешуя слишком мелкая и снять ее не так то просто.

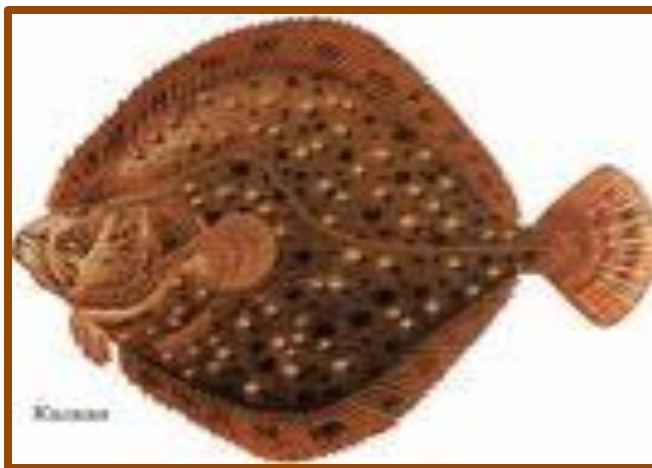
У **скумбрии** и **ставриды**, например, чешуя особенно плотная. Такую рыбу рекомендуется перед очисткой погрузить на 25-30 сек в кипящую воду. Ту же самую операцию рекомендуется проделывать и с лисом.

Если рыбу собираются варить целиком, то чешую вообще лучше не снимать, а оставить на время варки.

В таком случае рыбу потрошат, удаляют жабры, промывают в воде и варят.

**Камбалу** перед очисткой ошпаривают.

Рыба хорошо чистится, если ее слегка протереть уксусом и оставить на некоторое время. Чтобы рыба при очистке не скользила, нужно пальцы окунуть в соль. После снятия чешуи рыбу промывают и разделывают. Прежде всего следует удалить плавники ( у рыб с колючими плавниками во избежание укулов рук спинной плавник удаляют перед очисткой чешуи: вокруг плавника делают глубокие надрезы и, и прихватив его салфеткой, удаляют, начиная от хвостовой части).

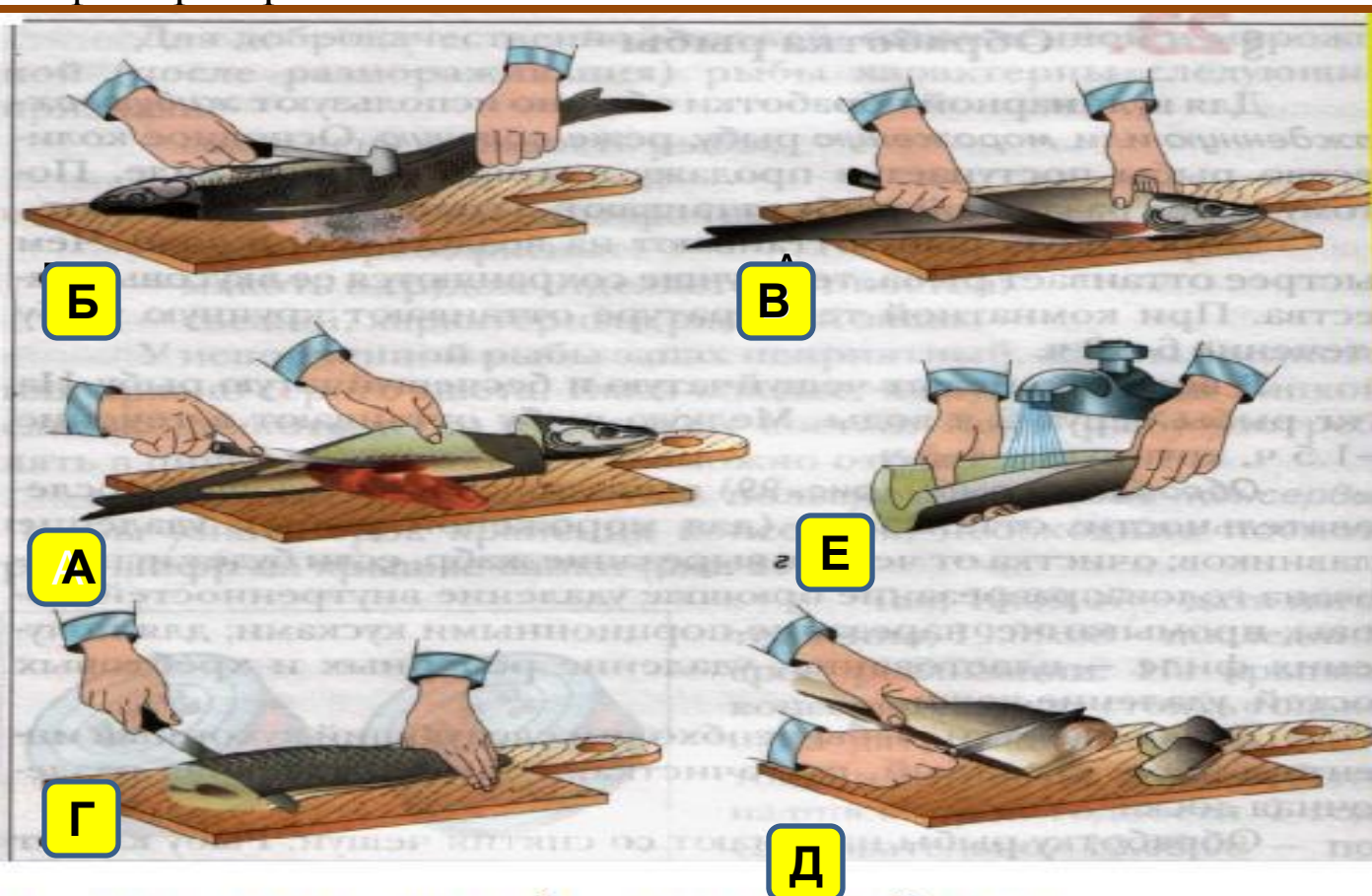


Некоторые виды рыб массой до 200 г (бычки, вобла, корюшка, омуль, скумбрия, ставрида, форель, хариусы) используют в целом виде, не разрезая тушки. У такой рыбы после снятия чешуи вырезают спинной, и другие плавники, а затем делают осторожный разрез, вынимают внутренности, удаляют жабры, оставляя голову и хвост.

Для жарения мелкую рыбу кладут на сковороду целиком, не разделанной тушкой.

**Пластование** состоит из трех последовательных операций: сначала удаляют спинной плавник, предварительно надрезав мякоть на спине и продольном направлении с обеих сторон до позвоночника;

-затем, надрезав мякоть у жаберной крышки, срезают одно филе с позвоночной кости, переворачивают рыбу на другую сторону, и срезают второе филе, и наконец, срезают с филе реберные косточки.



### Задание

расставьте буквы в правильном порядке:

а — очистка от чешуи; б — разрезание брюшка;  
в — удаление внутренностей, головы; г — промывание;  
д — пластование; е — нарезание порционными кусками

# Вот какие блюда можно приготовить из рыбы

