

# Технология первичной обработки рыбы 6 кл.



Учитель технологии:  
Горских О.В.

# Пищевая ценность рыбы.

- Мясо рыбы - очень ценный продукт питания . В нём содержатся белки и жиры , которые хорошо усваиваются организмом человека , а также углеводы , витамины А, D, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>12</sub>, минеральные вещества (железо , фосфор , калий , кальций , йод). Содержание полезных веществ зависит от вида рыбы , срока и условия её хранения , а также от вида тепловой обработки.

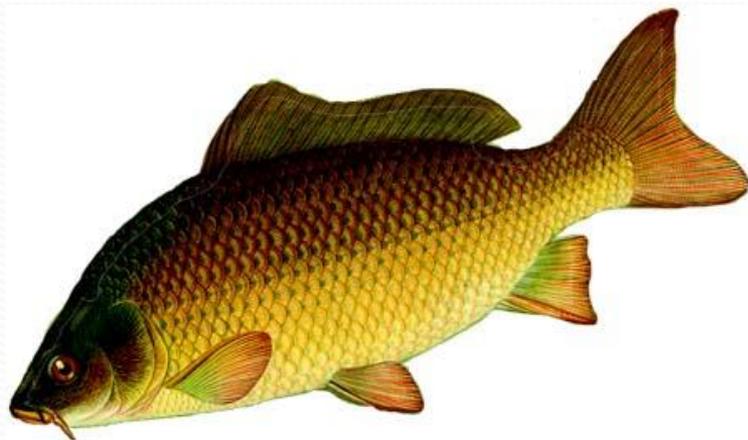


# Виды рыб и рыбных продуктов.

- Наиболее ценными считаются рыбы семейства осетровых и лососёвых – осетр , белуга , сёмга и др . Их мясо жирное и очень вкусное . Эту рыбу считают деликатесной и называют красной.



- Большую группу рыб составляет семейство карповых – карп , лещ , сазан , карась , красноперка и др.



- Обширную группу рыб семейство тресковых – треска , пикша , минтай и др.





# Рыбные консервы



- Покупая консервы, нужно обращать внимание на маркировку.

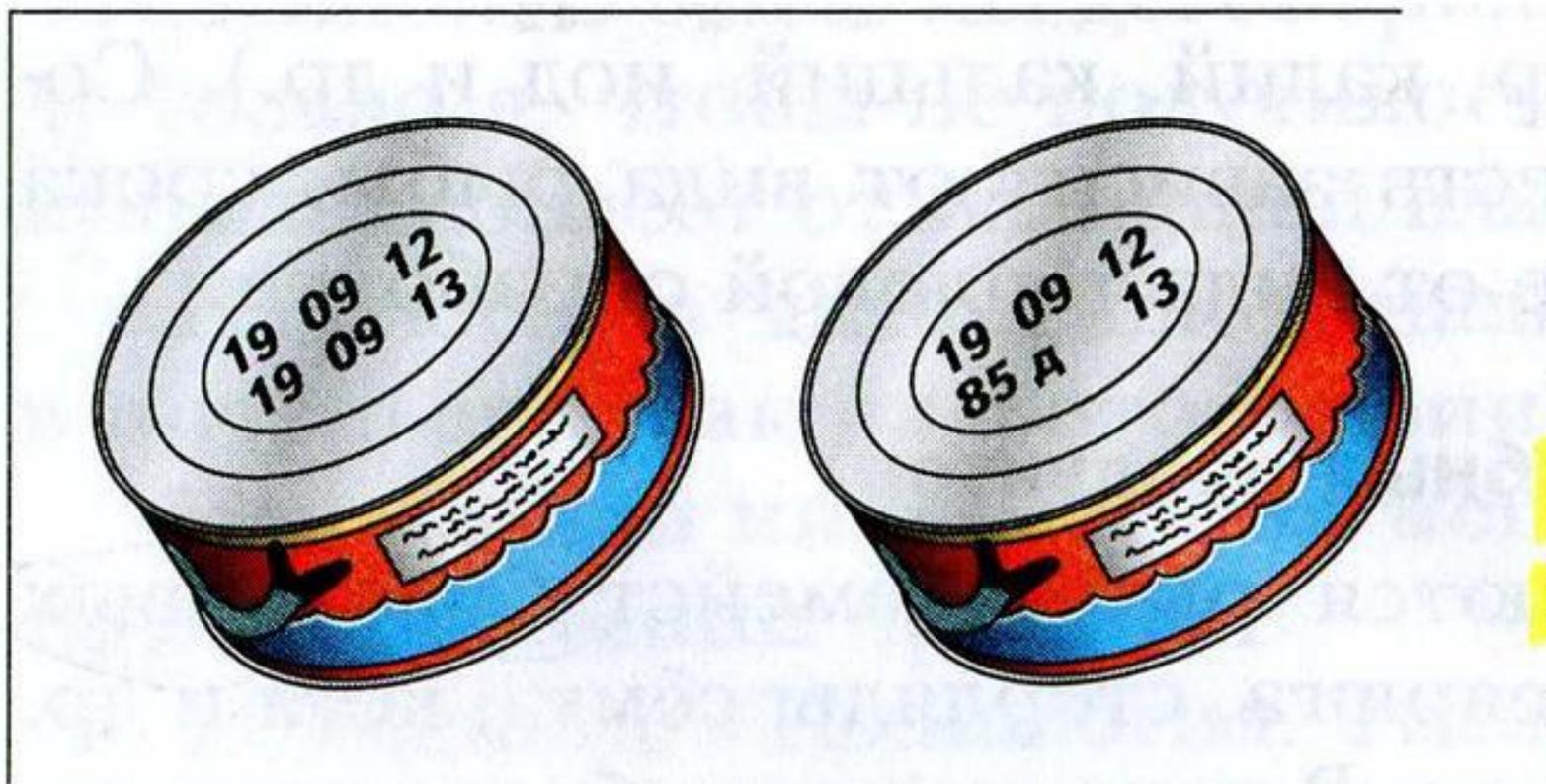


Рис. 17. Рыбные консервы

# Признаки доброкачественной рыбы.

- У живой и охлажденной рыбы тело должно быть плотным , слизь прозрачным , жабры красными , глаза выпуклыми и прозрачными. Спинка хорошей рыбы мясистая , округлая.
- Охлаждённая рыба тонет в воде и при надавливании на её тело не образуется ямка (или она быстро исчезает).
- Солёная рыба не должна быть покрыта липким белым или жёлтым налётом.
- Испорченная рыба имеет неприятный , отталкивающий запах.

