

ГБПОУ «КЦО № 1»

# Первичная обработка рыбы

Составила преподаватель:  
Булатова А.П

2019 г

# Пластование рыбы



# Удаление кожи



## ОЧИСТКА, ПОТРОШЕНИЕ И НАРЕЗКА РЫБЫ



Удаление спинного плавника



Прорезание мякоти у головы



Очистка чешуи скребком



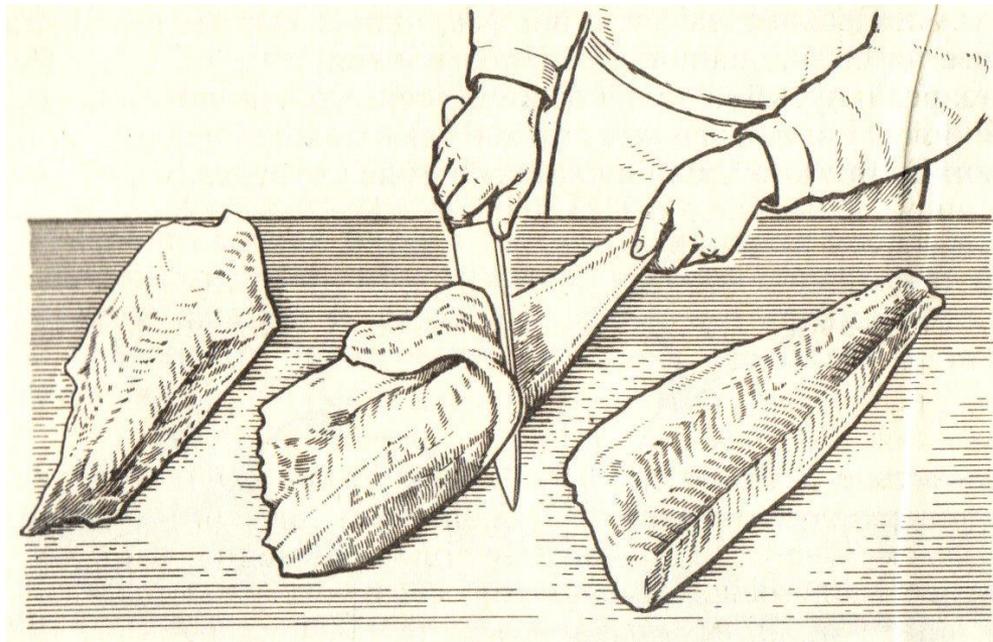
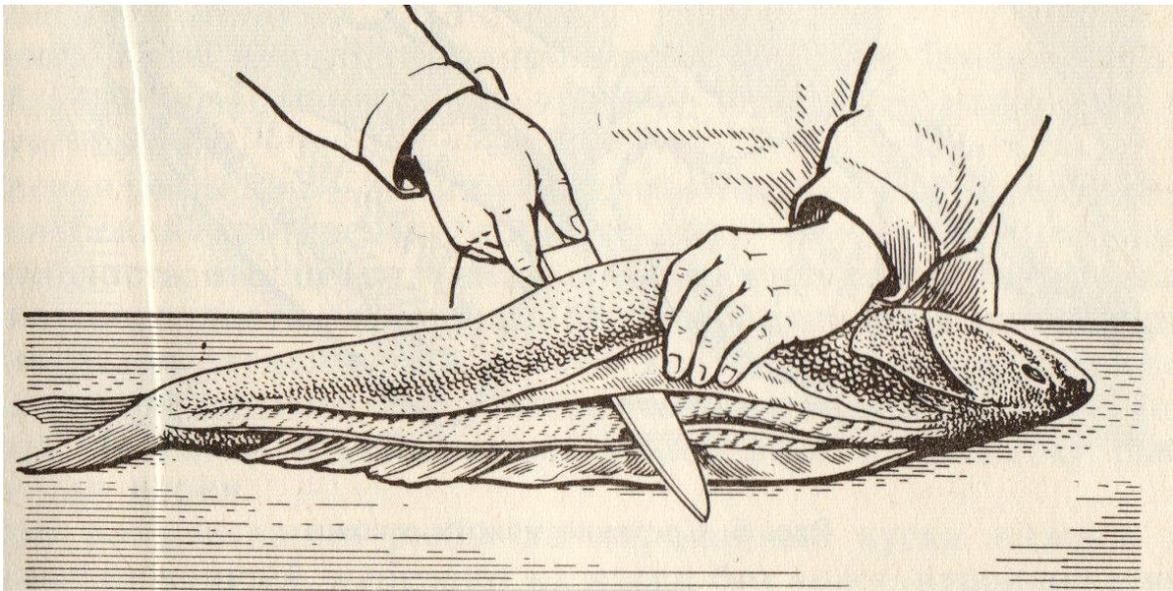
Отделение головы и внутренностей



Разрезание брюшка



Нарезание рыбы на куски

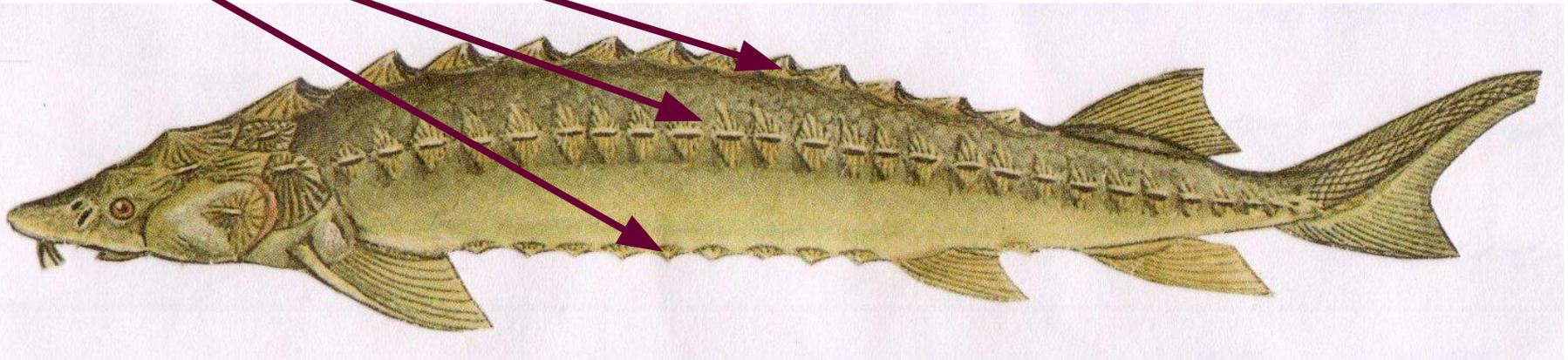


## РАСХОД РЫБЫ

РАСХОД РЫБЫ	ВЫХОД ПОРЦИЙ
<i>ЦЕЛЬНАЯ. Рыба продается целиком, с головой, чешуей, плавниками и внутренностями</i>	<i>450 г на одну порцию</i>
<i>ОЧИЩЕННАЯ, БЕЗ ЧЕШУИ. Цельная рыба, очищена от внутренностей и чешуи, с удаленными жабрами</i>	<i>450 г на одну порцию</i>
<i>ОЧИЩЕННАЯ, БЕЗ ЧЕШУИ И ГОЛОВЫ. Цельная рыба, без внутренностей и чешуи: жабры, плавники, голова и хвост удалены. (Более мелкая рыба, приготовленная таким образом может иметь хвост.)</i>	<i>225-450 г на одну порцию</i>
<i>КУСКОВАЯ РЫБА. Поперечно нарезанные куски крупной рыбы толщиной 2 - 4,5 см, обычно с частью хребта и кожей. Если куски нарублены от такой крупной рыбы, как рыба-меч или тунец, они обычно бывают без костей и могут быть без кожи</i>	<i>125-225 г на одну порцию</i>
<i>ФИЛЕ. Мясистые бока рыбы, отрезанные от хребта. Филе не имеет костей и может быть без кожи. Обычно продаются по отдельности, но можно также приобрести филе-бабочки (обе стороны рыбы, снятые с кости, удерживаемые вместе с кожей).</i>	<i>125-225 г на одну порцию</i>

# Осетровая рыба

жучки



## РАЗДЕЛКА ОСЕТРОВОЙ РЫБЫ



Удаление спинных жучек осетрины



Пластование осетрины на звенья



Удаление спинных жучек стерляди



Удаление боковых жучек стерляди

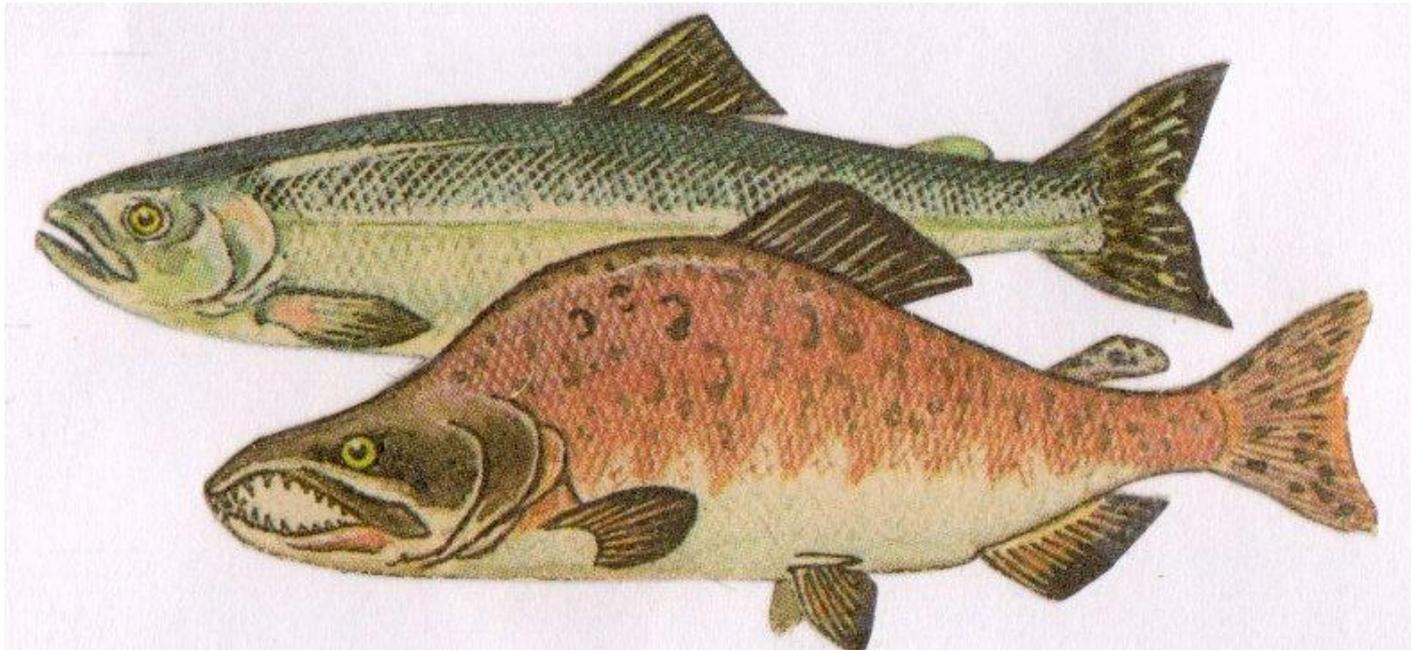


Потрошение стерляди



Удаление вязиги из стерляди

# Лососевые



# Окунёвые



Укол плавником вызывает длительное болезненное воспаление. Поэтому в первую очередь удаляем жёсткий спинной плавник. Подрезаем его по мякоти спинки с двух сторон и вынимаем. Также удаляем анальный плавник, а затем все остальные. Дальнейшая разделка производится как чешуйчатой рыбы.

# Обработка камбалы



Со светлой стороны рыбы счищаем чешую. Голову и часть брюшка отрезаем косым срезом ножа. Через образовавшееся отверстие удаляем внутренности и плавники, затем промываем. Тёмную кожу снимаем. Нарезаем поперёк на порционные куски. Для облегчения очистки рыбу можно предварительно ошпарить.

# Обработка линя



Рыба имеет плотно прилегающую к коже чешую, покрытую слизью, которую трудно очищать. Поэтому рыбу перед очисткой погружают в кипяток на 20 – 30 сек, а затем быстро переключают в холодную воду. Вынув из воды, счищаем ножом слизь, чешую, удаляем плавники, внутренности.

# Обработка наваги

Желчный пузырь расположен слишком близко к стенкам брюшка, поэтому внутренности удаляем, не разрезая брюшко.

У мелкой рыбы снимаем чешую, отрезаем нижнюю челюсть и через образовавшееся отверстие вынимаем внутренности. Затем удаляем плавники и промываем.

У крупной рыбы отрезаем голову и через образовавшееся отверстие вынимаем внутренности, удаляем плавники, снимаем кожу. Затем промываем и нарезаем на порционные куски.

# Салака, килька, хамса



Тюлька

Перебираем, сортируем по размеру, промываем.  
Удаляем голову с внутренности, хвост, а иногда и  
позвоночную кость и снова промываем.

# Закрепление

Укажите цифрами последовательность технологических операций при обработке осетровых рыб.

Название операции	№	Название операции	№
Ошпаривание		Деление рыбы на звенья	
Удаление головы с грудными плавниками		Перевязывание звеньев	
Срезание спинных жучек		Очистка от боковых жучек	
Оттаивание		Вторичное ошпаривание	
Удаление визиги		Срезание хрящей и нарезка на порционные куски	
Промывка		Удаление плавников	