



РЫБНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



РЫБНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

- **Кулинарным рыбным полуфабрикатом** называют рыбу или ее части, приготовленные для кулинарной обработки



- **Рыбное филе** — половина разрезанной продольно обезглавленной потрошеной рыбы с удаленными позвоночником, плавниками, черной пленкой



- **Классификация и характеристика ассортимента**



По видам разделки:

- **филе без кожи** — голова, позвоночник, реберные и плечевые кости, плавники, кожа, внутренности, черная пленка, сгустки крови удалены. У удильщика удалена брюшная часть. Филе макруруса с колючей чешуей и удильщика изготавливают только без кожи
- **филе с кожей без чешуи** — удаляются чешуя и все (голова, позвоночник, реберные и плечевые кости, плавники, внутренности, черная пленка, сгустки крови), кроме кожи. У ставриды океанической удаляются жучки

- **Классификация и характеристика ассортимента**



По видам разделки:

- **филе с кожей и чешуей, изготовляемое из трески**, — удаляется все (голова, позвоночник, реберные и плечевые кости, плавники, внутренности, черная пленка, сгустки крови), кроме кожи и чешуи
- **филе с наличием крупных реберных костей из сырца крупной атлантической скумбрии**, изготовляемое на судах для предприятий общественного питания

- **Классификация и характеристика ассортимента**



По видам разделки:

- **филе с кожей, сдвоенное из сардин, скумбрии, ставриды и путассу** при машинной разделке без разреза по спинке с оставлением лучей спинного плавника и наличием остатков черной пленки
- **филе океанических рыб с кожей, остатками реберных костей и жучек у ставриды океанической**
- **филе макруруса с кожей и остатками черной пленки**

- **Факторы, формирующие качество (сырье)**

- **Мороженое филе допускается изготавливать со следующими пищевыми добавками:** ортофосфат натрия, ортофосфат калия, пирофосфат натрия, пирофосфат калия, трифосфат натрия, трифосфат калия, полифосфат кальция, полифосфат натрия (индивидуально или в комбинации) — не более 10 г/кг (включая не более 5 г/кг добавленного фосфата) в пересчете на P_2O_5 ; альгинат натрия — не более 5 г/кг; аскорбат натрия или аскорбат калия — не более 1 г/кг по аскорбиновой кислоте.



- Факторы, формирующие качество (технология)



- В реализацию филе поступает в мороженом виде.
- Филе замораживают сухим естественным способом блоками, поштучно, а также в пачках, пакетах.
- Температура в толще филе или блока филе при выгрузке из морозильных установок должна быть **не выше —18 °С**.
- Филе в блоке подпрессовано и заморожено в форме прямоугольника массой от 0,25 до 13 кг включительно.
- Филе, замороженное поштучно, представляет собой одиночный мороженный филейчик.

- Факторы, формирующие качество (технология)



- Мороженое филе изготавливают в глазированном виде.
- Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность мороженого блока филе или филе, замороженного поштучно, и не должна отставать при легком постукивании.
- **Масса глазури** при выпуске филе или блока филе с рыбообрабатывающих судов или из производственных холодильников должна быть **от 2 до 4 %** по отношению к массе глазированных филе или блока филе.

- **Факторы, формирующие качество (технология)**



Не глазируют мороженое филе:

- обернутое до замораживания в антиадгезионную бумагу;
- упакованное под вакуумом в пакеты из пленочных материалов;
- замороженное в пакетах из пленочных материалов или пачках из парафинированного с внутренней стороны картона или картона с полимерным покрытием;
- изготовленное способом распиловки крупных мороженных глазированных блоков.

Мороженое филе может быть изготовлено с разделением блока полосой антиадгезионной бумаги, пергаментом или подпергаментом на мелкие блоки массой не более 2,5 кг с последующим глазированием открытых поверхностей блока.

- Факторы, сохраняющие качество (упаковка)



- Мороженое рыбное филе упаковывают:
 - в ящики из гофрированного картона предельной массой продукта 30 кг;
 - пачки из картона предельной массой продукта 1 кг;
 - пакеты пленочные предельной массой продукта 1 кг.
- Пачки из картона и пленочные пакеты с продукцией упаковывают в ящики из гофрированного картона предельной массой продукта 30 кг.

В каждой упаковочной единице должно быть филе, изготовленное из рыбы одного наименования, вида разделки, категории и вида потребительской тары.

- Факторы, сохраняющие качество (условия транспортировки)
- Транспортируют мороженое **рыбное филе** в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении следующих **температурных режимов:**
 - в рефрижераторных вагонах и автомобилях — **при температуре не выше -15°C** ;
 - в рефрижераторных судах — **при температуре не выше -18°C** .



- Факторы, сохраняющие качество (хранение)



- Хранят мороженое рыбное филе **при температуре не выше -18°C .**
- Сроки хранения мороженого филе, глазированного в блоках с даты изготовления:
 - тресковых и океанических рыб — **5 мес.;**
 - морского окуня, зубатки, палтуса — **6 мес.;**
 - ставриды, скумбрии и сардин — **4 мес.**

- Факторы, сохраняющие качество (хранение)

- Сроки хранения мороженого рыбного филе не глазированного:

- упакованного в полиэтилен высокого давления, **приравняются к сроку хранения глазированного филе в блоках;**
- обернутого в антиадгезионную бумагу, **уменьшаются на 20 % по сравнению со сроком хранения глазированного филе в блоках;**
- замороженного в потребительской таре, **уменьшаются на 1 мес. по сравнению со сроком хранения глазированного филе в блоках;**
- изготовленного способом распиловки на мелкие блоки и упакованного в потребительскую тару, **уменьшаются на 1 мес. по сравнению со сроком хранения глазированного филе в блоках.**



СТЕЙКИ

- **Товароведная характеристика**

- **Стейки**

представляют собой куски шириной до 3 см, получаемые поперечным распиливанием потрошенных мороженных крупных или среднего размера рыб после удаления голов и плавников



- **Срок хранения при температуре не выше -18°C составляет обычно от 3 до 6 мес.** в пределах сроков хранения мороженной рыбы из которых изготовлены стейки

ПОРЦИОНИРОВАННАЯ РЫБА

- **Товароведная характеристика**
- **Порционированная рыба** представляет собой тушки и куски массой от 75 до 500 г



- **Разделанную рыбу промывают и обрабатывают охлажденным раствором поваренной соли** в течение нескольких минут, затем укладывают в инвентарную тару вместимостью до 20 кг и охлаждают.
- **Если полуфабрикат заготавливается в замороженном виде**, то тушки и куски рыбы после фиксации блоками массой до 20 кг, поштучно в пленочных пакетах или в парафинированных картонных коробках массой до 1 кг замораживают **при температуре не выше — 18 °C** и упаковывают в деревянные ящики с прокладкой из гофрированного картона, а также выстланные оберточной бумагой.

- **Товароведная характеристика**

- **Рыба спецразделки** — это тушки рыбы без плавников, плечевых костей, чешуи и черной пленки



- **Тушка** может быть разрезана на куски массой от 0,2 кг до 1 кг.
- **Рыба специальной разделки** на товарные сорта не подразделяется.
- **Предельные сроки хранения глазированной рыбы специальной разделки при температуре не выше — 18 °С, мес. с даты изготовления от 2 до 9 мес.**

РЫБНЫЙ ФАРШ

- **Товароведная характеристика**

- **Рыбный фарш** — это измельченная рыба, подвергнутая предварительной обработке



- **Для удаления резкого специфического запаха** фарш может быть промыт горячей водой температурой 80 °С.
- **Такой фарш называется особым, срок хранения** повышается **до 6 мес. при температуре —18 °С**, вместо 3...4 мес. для непромытого фарша.
- **Чтобы улучшить потребительские свойства особого фарша**, применяют для промывания 1,5%-ный раствор поваренной соли, вкусовые вещества (например, до 1 % сахара) и пищевые добавки (лимоннокислый натрий или натрийтриполифосфат)

- **Товароведная характеристика**
- **Формованные рыбные продукты** — это продукты заданной формы и размеров, приготовленные из рыбного филе или фарша с различными добавками
- Среди формованных полуфабрикатов наиболее популярны **рыбные палочки**, которые изготавливают из филе или фарша.



РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ

- **Товароведная характеристика**

- **Рыбные котлеты** — это продукты из рыбного фарша или измельченного филетированного мяса свежей либо мороженой рыбы с добавлением размоченного в воде пшеничного хлеба, обжаренного лука, перца, соли, сырых яиц, а также сливочного масла



- **Котлеты** овальной или круглой формы массой 45-50 или 80-85 г, панируют сухарной мукой, укладывают в пластиковые лотки и охлаждают **до -6°C** .
- **Котлеты должны иметь** правильную форму, равномерно запанированную поверхность, однородный фарш, вязкую однородную консистенцию, светло-серый цвет на разрезе, вкус и запах — свойственные данному виду продукта, без посторонних привкусов и запахов, содержание поваренной соли 1-2 %.

РЫБНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ

- **Товароведная характеристика**

- **Рыбные пельмени**
ГОТОВЯТ ИЗ ТОНКО
ИЗМЕЛЬЧЕННОГО
РЫБНОГО ФАРША С
ДОБАВЛЕНИЕМ
ПРЯНОСТЕЙ, МАСЛА,
ЯИЦ, САХАРА, ЛУКА И
ТОНКОРАСКАТАННОЙ
ТЕСТОВОЙ ЗАГОТОВКИ



- **Сроки годности мороженых рыбных пельменей при температуре — 18 °С** составляют обычно **10-30 сут.**, а **при температуре -4,.. —6 °С — не более 48 ч** с момента окончания технологического процесса.

- После формовки пельмени замораживают **до температуры —10...—12 °С**, слегка посыпают мукой и упаковывают в потребительскую тару — полимерные пакеты по 0,5 или 1,0 кг.

РЫБНЫЙ ШАШЛЫК

- **Товароведная характеристика**

- **Рыбный шашлык** готовят из осетровых рыб



- **Мясо** делят на кусочки по 20 г, нанизывают на деревянные палочки порциями по 100 г, переслаивая кружочками репчатого лука, и маринуют в специально приготовленном маринаде в течение одного часа.
- **Шашлык** заворачивают в целлофан, пергаментную бумагу или полимерные пакеты, укладывают в ящики по 10 кг, охлаждают и немедленно направляют на реализацию.
- **Шашлык** должен иметь аромат пряностей, уксусного маринада и лука. Содержание соли 1,5-2 %, кислотность 0,2-0,8.

- **Товароведная характеристика**

- **Рыбные суповые наборы** готовят из рыб разных семейств и видов, из рыбных пищевых отходов и пряностей



- **Нормируется массовая доля голов** не более 20-60 % (в зависимости от вида рыбы) к массе нетто одного набора, а также количество прихвостовых кусков (от 2 до 4 шт.) в одном наборе.
- **Сроки хранения наборов при температуре не выше —18 °С — не более 2-3 мес.** с даты изготовления (в зависимости от упаковки и наличия глазури).

РЫБНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

- **Кулинарным рыбным изделием** называется рыба или продукция из нее, готовые к употреблению без дополнительной обработки



- **Товароведная характеристика**

- К натуральным изделиям относятся **отварная рыба, жареная и печеная рыба, заливная рыба, зельц**



- **Срок хранения и реализации отварной рыбы при температуре 0-8 °С — не более 48 ч.**
- **Срок хранения рыбы в кляре и в соусах при температуре от 0 до +4 °С — не более 72 ч** с момента завершения технологического процесса.
- **Печеную рыбу хранят при температуре не более +8 °С не более 72 ч**, допускается ее замораживание **при температуре не ниже —18 °С и хранение в этих условиях не более 15 сут.** с момента выработки.

- **Товароведная характеристика**
- Из рыбного фарша готовят различные кулинарные изделия — **фаршированную рыбу, котлеты рыбные, колбасы и сосиски, фрикадельки**, а также **начинки для пирожков и пельменей**



- **Срок реализации котлет — 24 ч при температуре не выше 8 °С**
- **Колбасные изделия хранят при температуре 8 °С не более 48 ч.**

- **Товароведная характеристика**
- Структурированные изделия из фарша сурими (**крабовые палочки, имитация крабового мяса, «крабовые» рулеты, лепестки, ветчина, коктейли и др.; продукты, имитирующие креветочные и омаровые изделия, например омаровые «хвосты», палочки, аналоги креветок**)



- **Сроки годности структурированных кулинарных мороженных изделий при температуре хранения -18 °С составляют обычно — 18 мес.**

- **Товароведная характеристика**
- Изделия рыбоовощные — салаты и винегреты, солянка, рыба с овощами
- **Сроки реализации** охлажденных изделий при **температуре от 0 до -2 °С** составляют (с момента окончания технологического процесса), не более: **12 ч** — салаты из рыбы без заправки и многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания



- **Товароведная характеристика**
- К рыбомучным изделиям относят **пирожки, кулебяки, расстегаи из кислого теста**
- **Обжаренные и выпеченные изделия** охлаждают на стеллажах **до температуры не выше 20 °С**, упаковывают в потребительскую тару и направляют в реализацию.



- **Товароведная характеристика**

- В замороженном виде можно выпускать многие виды кулинарных изделий: **рыбные палочки, крокеты рыбные с рисом, плов рыбный, рыбу под яично-масляным соусом, рыбу жареную с овощным гарниром, солянку рыбную, пельмени рыбные и др.**



- **Сроки годности замороженной кулинарной продукции** устанавливает изготовитель в соответствии с техническими условиями, разработанными и утвержденными для конкретных видов кулинарных изделий.
- **Сроки годности импортируемых кулинарных мороженных изделий при температуре хранения -18 °C** составляют обычно **12 мес.**