

КОГПОБУ “Вятский колледж профессиональных технологий управления и сервиса”

**«МЕХАНИЧЕСКАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА И
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КАЛЬМАРОВ»**

Выполнил:

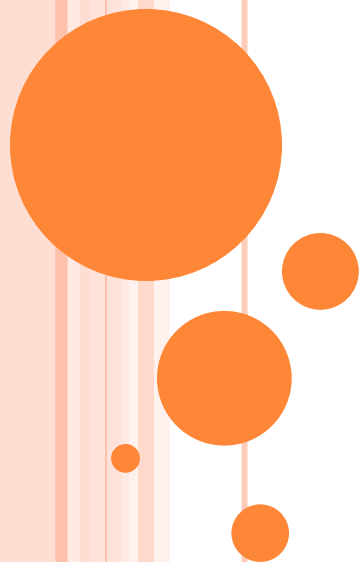
студент гр. 35-О

Исупов Илья

Преподаватель:

Кирилловых Ольга

Сергеевна



ВВЕДЕНИЕ

- **Кальма́ры** - отряд десятируких головоногих моллюсков. Обычно имеют размеры 0,25 - 0,5 м.
- Многие виды кальмара съедобны, они используются в кулинарии и являются объектом промысла. В пищу идёт тушка кальмара и щупальца. Шкура при этом очищается. Основные способы приготовления кальмаров: отваривание, консервирование, жарка, тушение, вяление. Используются в салатах вместе с другими морепродуктами и в качестве самостоятельной закуска.



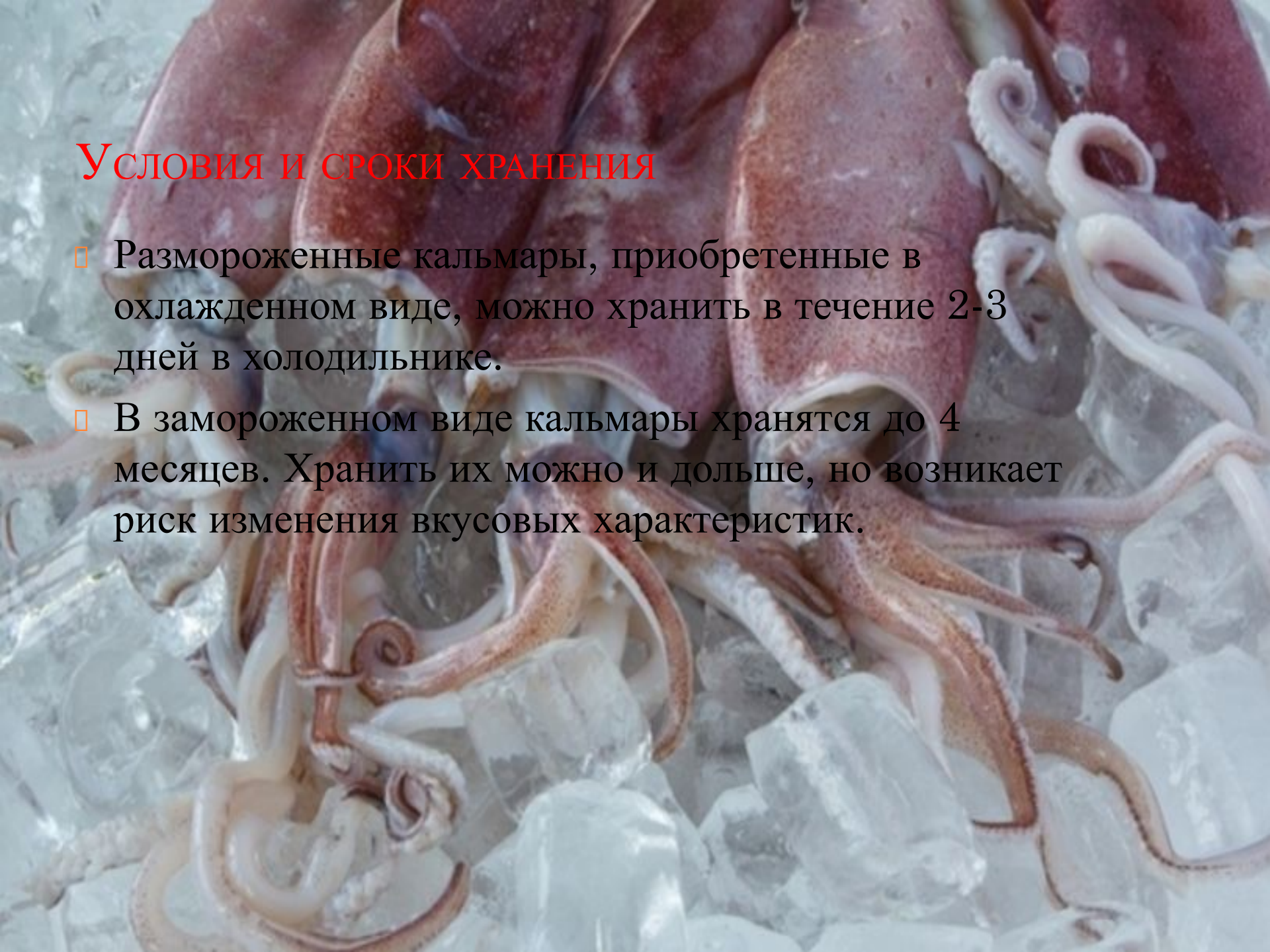
ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

- Внешний вид - Поверхность ровная, чистая. Могут быть незначительные впадины на поверхности отдельных блоков.
- Цвет - Естественный, присущий данному виду. (для кальмара без кожицы — от белого до розоватого).
- Консистенция - Упругая, эластичная.
- Запах - Свойственный данному виду кальмара без постороннего запаха.
- Вкус - Приятный, свойственный данному виду продукции без посторонних признаков и горечи.



УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ

- ❑ Размороженные кальмары, приобретенные в охлажденном виде, можно хранить в течение 2-3 дней в холодильнике.
- ❑ В замороженном виде кальмары хранятся до 4 месяцев. Хранить их можно и дольше, но возникает риск изменения вкусовых характеристик.



МЕХАНИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА КАЛЬМАРОВ

- ❑ Прежде всего, кальмара необходимо промыть в проточной воде, затем разморозить в холодной воде. Разделяют кальмара так: одной рукой захватывают голову у основания, другой осторожно разрывают связки между мантией (туловищем) и головной частью. Отделяют голову вместе с внутренностями. В этом случае туловище кальмара остается целым, и его можно использовать для приготовления фаршированных блюд.
- ❑ Можно разделать кальмара и другим способом: острым ножом делают разрез туловища от края мантии до основания плавника, стараясь несильно углублять нож в тело, чтобы не повредить мешочек с красящей жидкостью, отгибают стенки мантии и удаляют внутренности и хитиновую пластинку, брюшную полость зачищают тупой стороной ножа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ

- Обработанную мантию кальмара промывают холодной водой и варят 3-5 минут . После чего нарезают соломкой и используют для приготовления закусок.
- Так же кальмаров можно использовать для приготовления котлет, салатов, в копченом и фаршированном виде.



КУЛИНАРНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- В кулинарии используются тушки и щупальцы моллюска. Причем они одинаково вкусные, питательные. Процесс приготовления тушек и щупалец ничем не отличается, за исключением фаршировки. В этом случае берут небольшие тушки кальмаров.

Кальмар подают на стол в салатах или в качестве отдельных блюд в проваренном или обжаренном виде. Также вкусным он является в соленом или маринованном виде.



Спасибо за внимание!

