

# 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.







# Виды рыбы и рыбных товаров

В продажу поступает:

- живая
- охлажденная
- мороженая





# Рыбные консервы





- Соленая
- Вяленая
- Сушёная
- Горячего копчения
- Холодного копчения



- Икра
- Рыбные консервы
- Пресервы





# Полезные вещества

Лучше всего сохраняются в живой и охлажденной рыбе



# После вылова



Рыбу обрабатывают на судах и замораживают в специальных морозильных камерах



# Рыбные полуфабрикаты



- Недопустимо многократное оттаивание и замораживание рыбы. Это ухудшает её вкусовые качества и снижает пищевую ценность.

- Покупая консервы, нужно обращать внимание на маркировку.

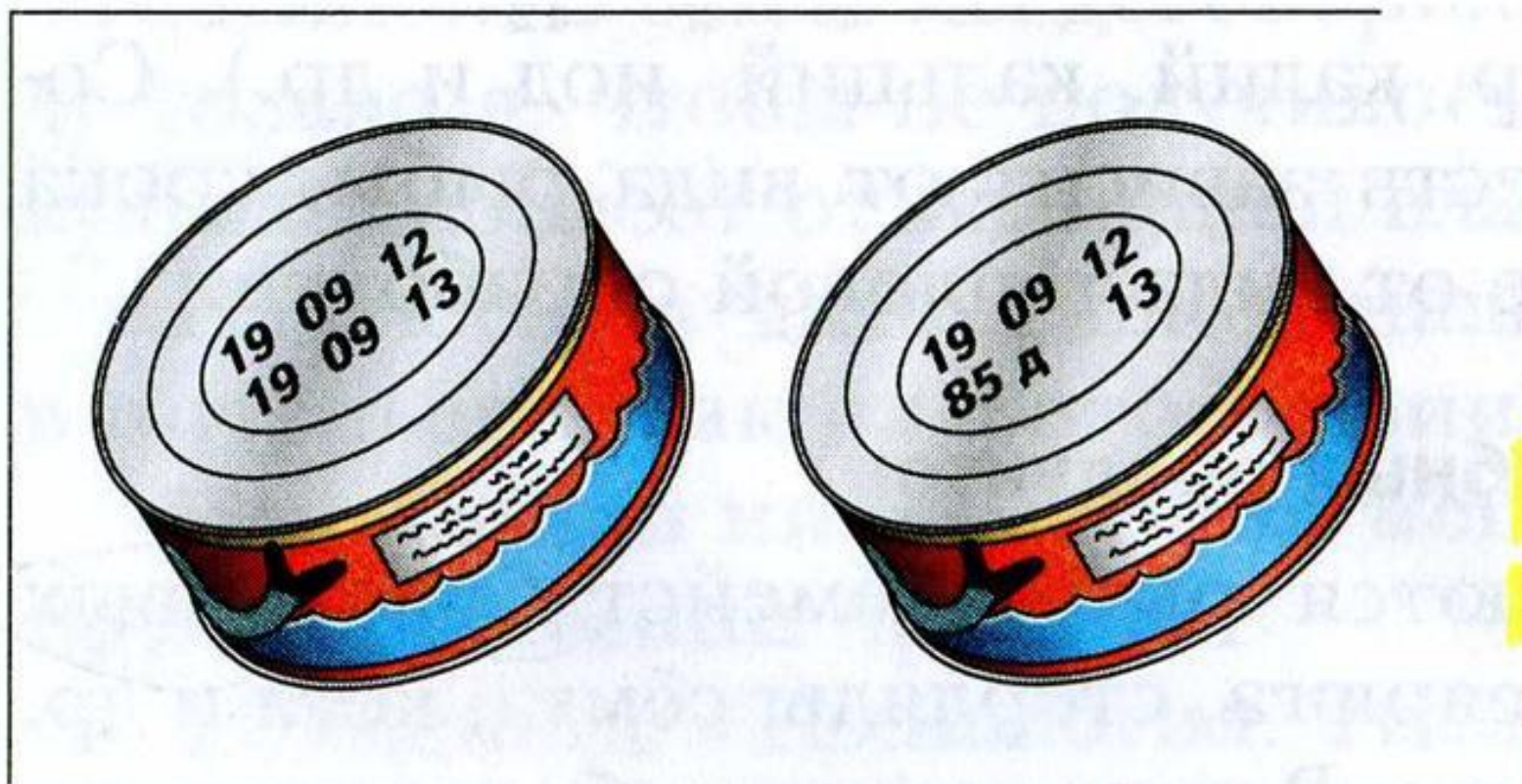


Рис. **17.** Рыбные консервы



# 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.

# Условия и сроки хранения рыбной продукции



стр. 35 в учебнике



# Оттаивание мороженой рыбы



- В холодной воде
- На воздухе (филе, прикрыв пленкой)
- В микроволновой печи

# Вымачивание соленой рыбы



- Вымачивают в холодной воде 4-6 часов.
- Через каждые 1-2 часа воду нужно менять.
- Сельдь вымачивают 2-4 часа.





**Fish18.ru**

# Технология разделки рыбы

- Разделка рыбы – трудоёмкий процесс





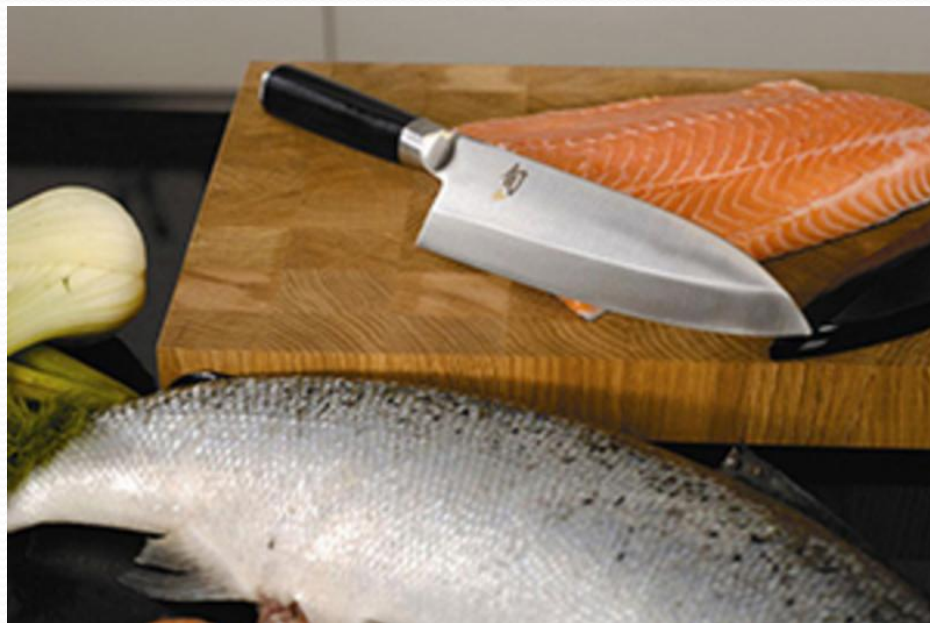
# Первичная обработка рыбы

- Оттаивание (для мороженной рыбы)
- Удаление плавников
- Очистка от чешуи
- Вырезание жабр
- Разрезание брюшка
- Удаление внутренностей, головы
- Промывание и пластование
- Удаление кожи для получения чистого филе
- Нарезание порционными кусками



# Кухонный инвентарь

1. Нож кухонный
2. Разделочная доска





# Очистка от чешуи



# Разрезание брюшка





# Удаление внутренностей

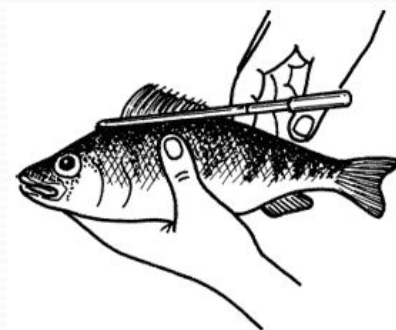
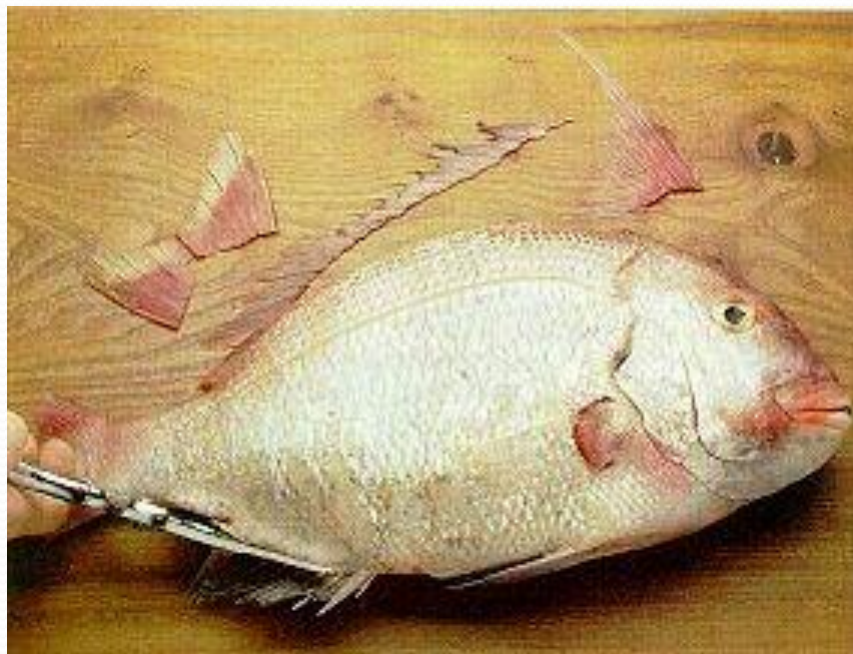


Сам себе кулинар

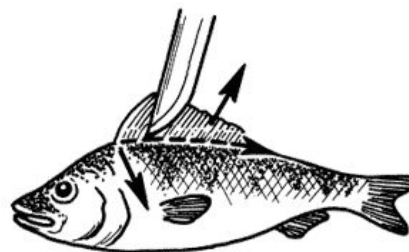
# Промывание рыбы



# Удаление плавников



а



б



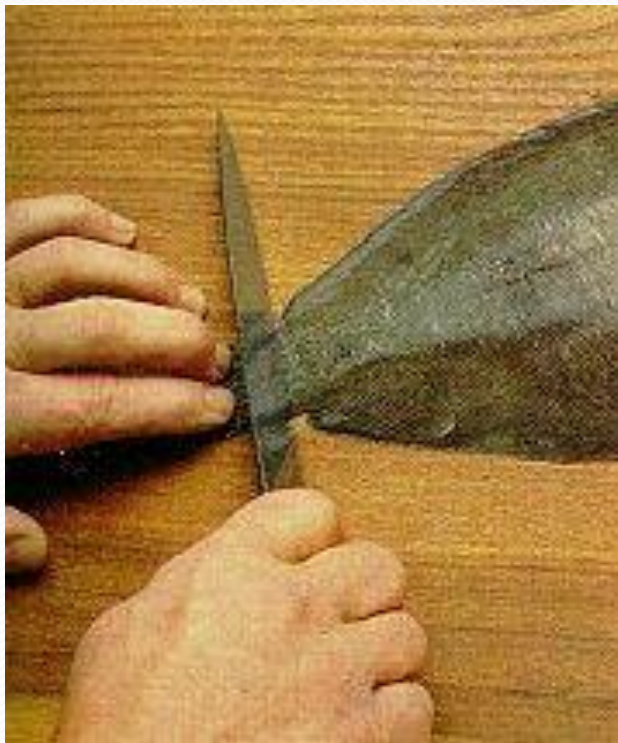
# Удаление головы и хвоста



# Промывание рыбы

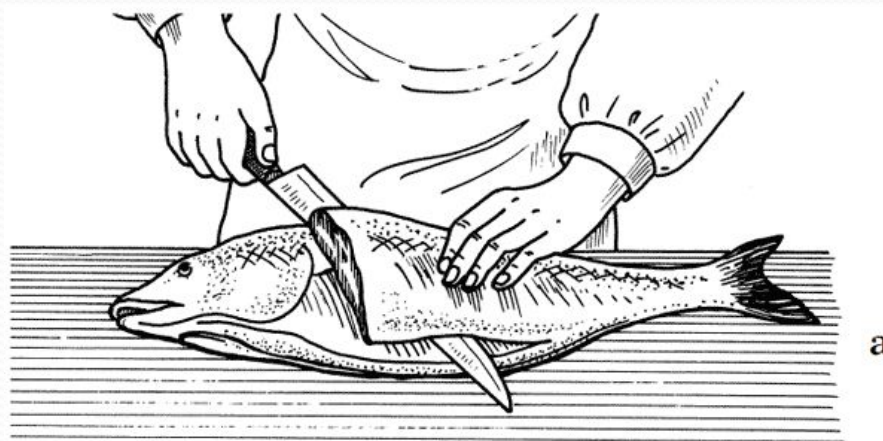


# Снятие с плоской рыбы кожи





# Пластование рыбы



# Нарезание порционными кусками



## **Санитарные требования, которые необходимо соблюдать при обработке рыбы**

- 1. Тщательно мыть руки до и после работы.**
- 2. При работе с ножом соблюдать осторожность.**
- 3. Работать на разделочных досках, соблюдая маркировку.**
- 4. До и после разделки промывать рыбу холодной проточной водой.**
- 5. Удалить полученные рыбные отходы сразу после разделки.**
- 6. По окончании работы вымыть кухонный инвентарь моющим средством и убрать рабочее место.**