

Санитарно-гигиенические требования к механической и термической обработке: Морепродуктов

Выполнила: Пузанова Дарья
Группа: ООП-1

Морепродукты

- ▶ Нерыбные пищевые продукты моря все чаще используют на предприятиях общественного питания для приготовления разнообразных блюд и закусок. Наиболее ценные из них - ракообразные, моллюски и водоросли - содержат большое количество белков (до 22%), минеральных веществ, витаминов, В, РР, С, D, жира, гликогена, ферментов, микроэлементов, необходимых для жизнедеятельности организма. Благодаря содержанию микроэлементов и тонизирующих веществ морепродукты широко используются в лечебном питании.

Ракообразные

- ▶ К ним относят крабов, креветок, омаров, лангустов и речных раков. Их мясо очень нежное и сладковатое на вкус.
- ▶ Крабы - самые крупные морские раки. В кулинарии используют консервы из крабов. Перед приготовлением блюд консервные банки вскрывают и вынимают из них содержимое. Удалив бумагу и костные пластинки, отделяют целые кусочки мякоти с красной поверхностью от мелких отдельных белых волокон.
- ▶ Креветки - это плавающие раки массой до 100 г. Съедобной частью является брюшко, расположенное в хвостовой части. Мясо креветок по вкусовым качествам уступает лишь крабам. Креветки поступают в свежемороженом, варено-мороженом, варено-охлажденном виде, а также в консервированном.

- ▶ Замороженные креветки оттаивают на воздухе или в воде и после промывания варят в кипящей подсоленной воде 3-4 мин. Консервированные креветки предварительно не обрабатывают. Креветки используют в натуральном виде, а для приготовления блюд шейку освобождают от панциря. Креветки входят в состав салатов, из них готовят закуски, супы, вторые блюда в отварном, жареном или запеченном виде или украшают ими рыбные блюда.



- ▶ Омары и лангусты - крупные морские раки массой 5-10 кг. Так же как и креветки, они могут поступать свежеморожеными, варено-морожеными, консервированными. Наибольшей пищевой ценностью обладают омары и лангусты, поступающие в живом виде, которых варят без предварительной подготовки, закладывая в кипящую подсоленную воду. Замороженных ракообразных предварительно оттаивают на воздухе или в воде от 1 до 3 ч. Омаров и лангустов используют в отварном или жареном виде, а консервированных - для приготовления различных холодных блюд и горячих закусок.



- ▶ Речные раки на предприятия общественного питания поступают в живом виде. Их промывают и закладывают в кипящую воду с солью и специями для варки. Отварных раков используют как закуску в натуральном виде. Съедобной частью у раков является раковая шейка. Поэтому для приготовления салатов, холодных и горячих блюд раков очищают от панциря. Отварными раками и раковыми шейками украшают рыбные блюда.



Моллюски

- ▶ Кальмары - головоногие моллюски массой до 350 г, но отдельные экземпляры достигают 750 г. Качество блюд, приготовленных из кальмаров, зависит от правильного хранения и обработки продуктов. Кальмары поступают на предприятия общественного питания неразделанными, в мороженом виде, где их хранят в течение 2-3 дней, а также консервированными.



- ▶ Мороженных кальмаров оттаивают на воздухе или в воде при температуре 18-20 °С, потрошат, удаляя внутренности, ротовую полость и глаза. Для удаления кожи с мантии, щупалец и головы кальмаров ошпаривают горячей водой (1:3) при температуре 65-70 °С 4-5 мин, энергично перемешивают, затем промывают холодной водой. Для снижения потерь массы рекомендуется ошпаривать кальмаров кипящей водой в течение 30 с и промывать холодной водой, но при таком способе мясо приобретает розовую окраску.

- ▶ Морской гребешок - двустворчатый моллюск (ракушка). Съедобной частью морского гребешка являются мускул и мантия, которые могут поступать в свежемороженом, вареном и консервированном виде.
- ▶ Мороженое мясо морского гребешка оттаивают в воде, затем промывают и варят 7-10 мин в кипящей подсоленной воде с добавлением корней и специй, охлаждают и нарезают. Мясо морского гребешка очень нежное и вкусное. Его используют для приготовления деликатесных блюд и закусок - салатов, холодных и горячих блюд в натуральном виде и с соусом, первых блюд, фаршей, запеченных и жареных блюд.



- ▶ Сушеные трепанги покрыты угольным порошком, который используют в процессе сушки. Поэтому их тщательно промывают теплой водой, чтобы отмыть порошок, после чего трепанги заливают холодной водой и оставляют для набухания на сутки, в течение которых 2-3 раза меняют воду. В процессе набухания масса трепангов увеличивается в 5 раз. После этого трепангов разрезают вдоль брюшка и удаляют остатки внутренностей. Зачищенных трепангов промывают и варят 2-3 ч, пока их мясо не станет мягким, после чего его используют для приготовления кулинарных изделий. Из трепангов готовят холодные блюда, соусы, добавляют к первым блюдам, приготавливают вторые горячие блюда в жареном, тушеном и запеченном видах. Используют в качестве фаршей.

