

Обработка рыбы и нерыбного водного сырья Приготовление полуфабрикатов из рыбы.

Производство обработки, приготовления полуфабрикатов из
рыбы.

Классификация рыбы.

ПРИЗНАКИ КЛАССИФИКАЦИИ РЫБЫ В КУЛИНАРИИ

По размеру

- ✓ крупная
- ✓ средняя
- ✓ мелкая

По характеру покрова

- ✓ с чешуёй
- ✓ без чешуи

По состоянию

- ✓ живая
- ✓ охлаждённая
- ✓ мороженная
- ✓ солёная



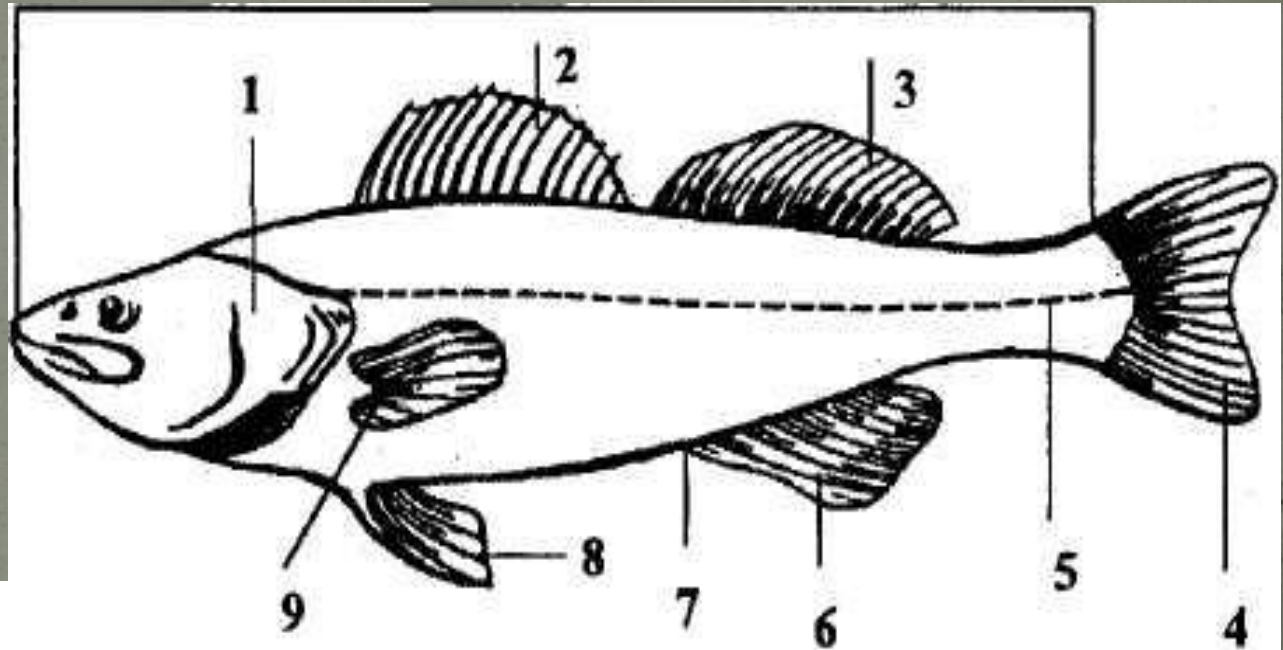
По способу разделки

- ✓ тушки неразделанные
- ✓ рыба потрошёная
- ✓ филе

По строению

- ✓ с костным скелетом
- ✓ с хрящевым скелетом

Строение рыбы



- 1 - жаберная крышка;
- 2 - спинной плавник (жесткий)
- 3 - спинной плавник (мягкий);
- 4 - хвостовой плавник;
- 5 - боковая линия;
- 6 - анальный плавник;
- 7 - анальное отверстие;
- 8 - брюшной плавник;
- 9 - грудной плавник

Механическая кулинарная обработка рыбы

Размораживание рыбы



На воздухе

при комнатной температуре размораживают все виды филе без костей, крупную рыбу, потрошеную рыбу, имеющую рыхлую ткань, и тушки специальной разделки
Рыбу укладывают в один ряд на столы, выдерживают 4—10 ч до температуры в толще слоя -2°C , потери массы рыбы составляют 2%

В воде

размораживают чешуйчатую и бесчешуйчатую рыбу при температуре воды $10-15^{\circ}\text{C}$
На 1 кг рыбы берут 2 л воды. Мелкую рыбу размораживают в течение 2-2,5 ч, крупную — 4-5 ч
Масса рыбы увеличивается на 5—10%
В воду добавляют соль (от 7 до 13 г на 1 л воды), чтобы сократить потери минеральных веществ

Комбинированный способ

размораживают некоторые виды неразделанной океанической рыбы
Ее помещают в холодную воду на 30 мин, добавляют соль (10 г на 1 л), затем вынимают, дают воде стечь и продолжают размораживать на воздухе до температуры в толще мышц 0°C

Вымачивание соленой рыбы

Соленая рыба содержит соли от 6 до 20%, перед приготовлением блюд её вымачивают до концентрации соли 1—5%.

- 1) Для вымачивания **в сменной воде** рыбу помещают в ванну и заливают водой с температурой 10—12°C. Воды берут вдвое больше, чем рыбы. Воду периодически меняют через 1, 2, 3 и 6 ч.
- 2) Для вымачивания **в проточной воде** рыбу укладывают на решетку в ванну, в нижнюю часть которой поступает холодная вода, постоянно омывающая рыбу и выливающаяся в верхней части ванны. Время вымачивания соленой рыбы — от 8 до 12 ч. Вымоченную рыбу используют для варки, приготовления котлетной массы и холодных закусок.

Обработка рыбы средних
размеров на кругляши.

Чистка от чешуи.



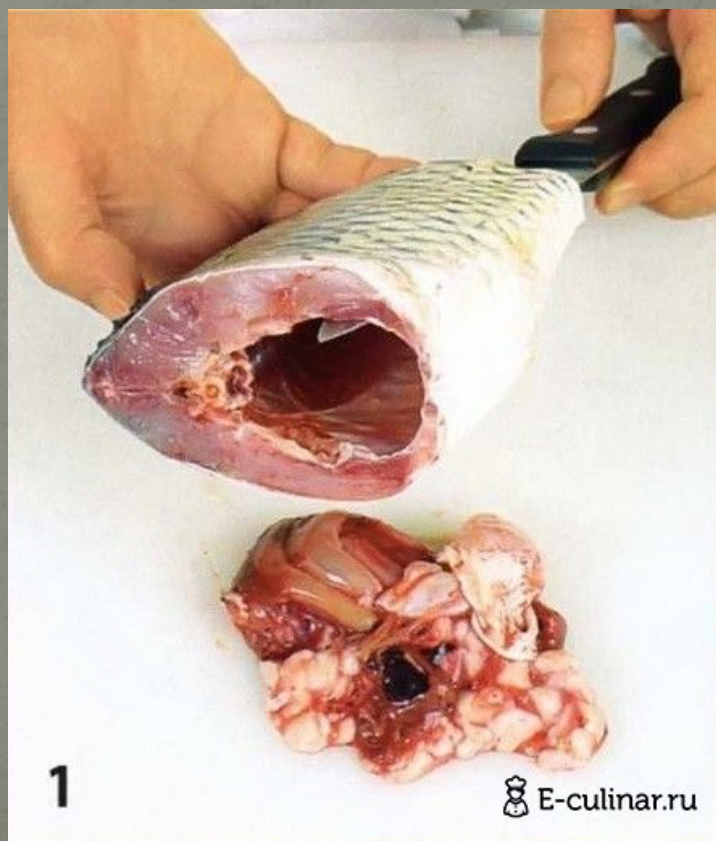
Удаление плавников.



Удаление головы.



Удаление внутренностей через отверстие, образовавшееся после отрезания головы.

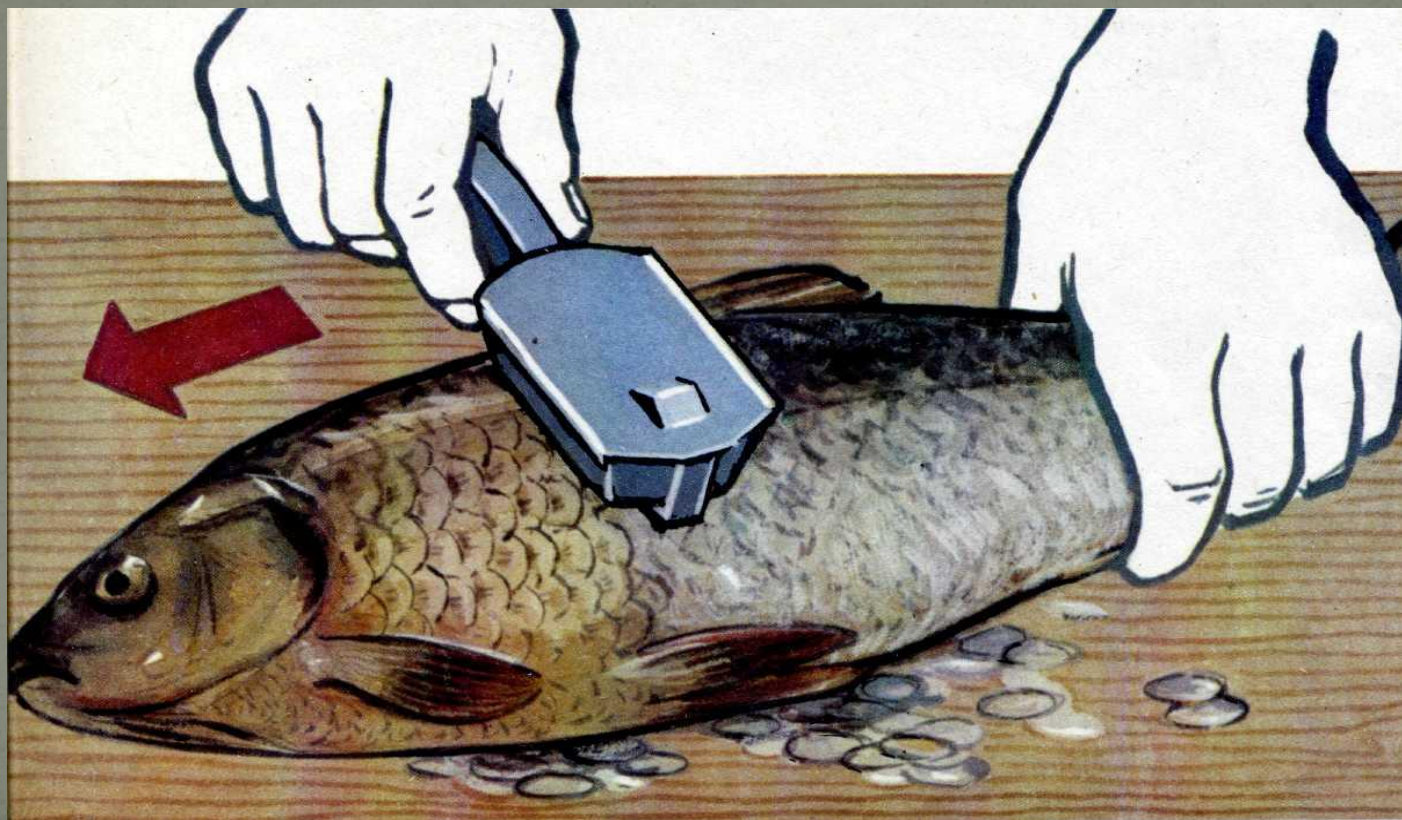


Промывание

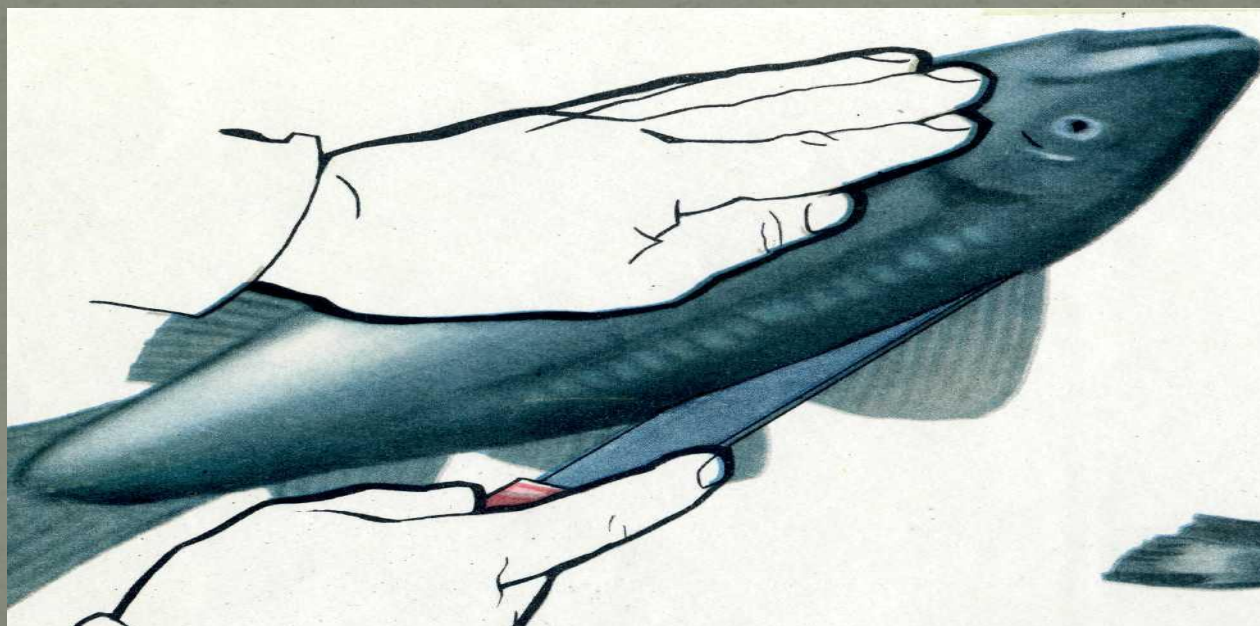


Обработка крупной рыбы.

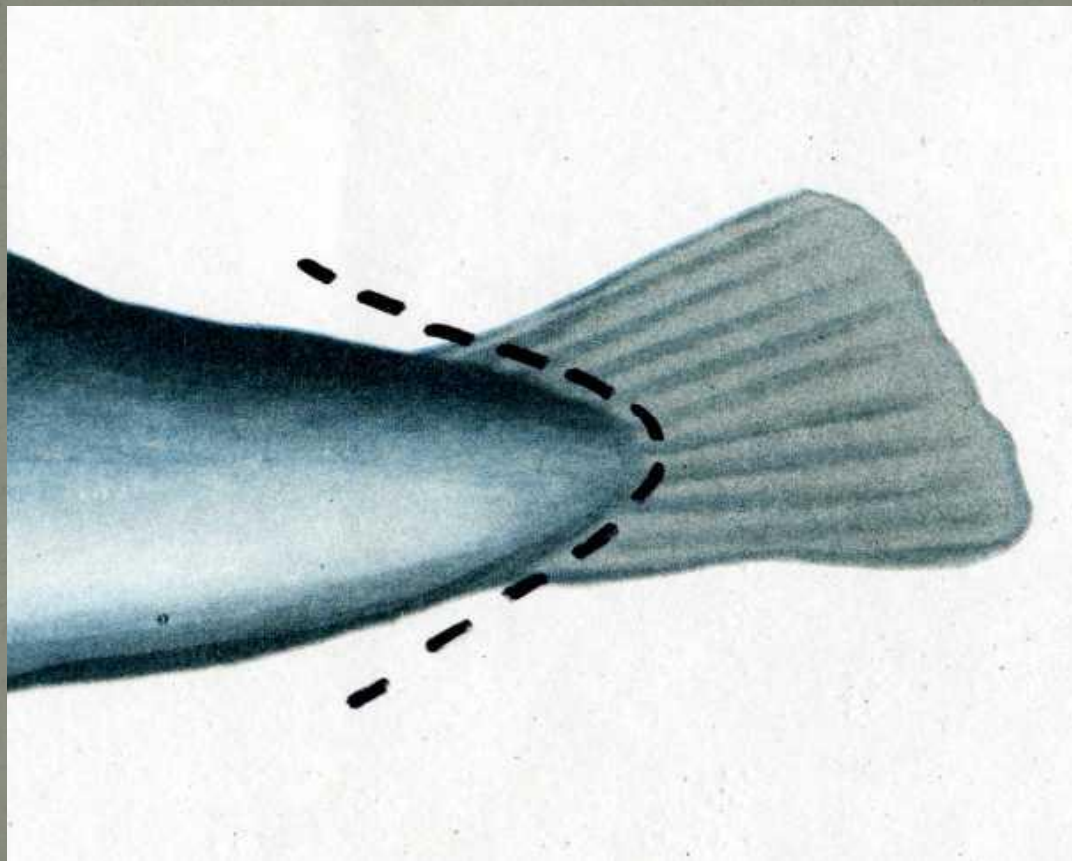
Очищают чешую в направлении
от хвоста к голове, вначале с
боков, затем с брюшка



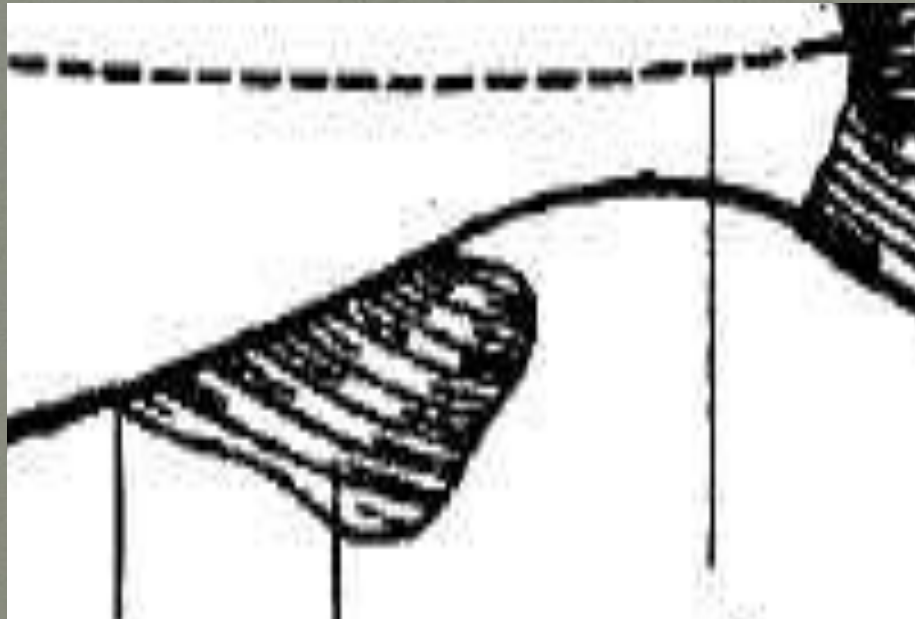
Удаление спинного плавника:
рыбу кладут на бок и прорезают
мякоть вдоль плавника сначала с
одной, а затем с другой стороны,
плавник удаляют



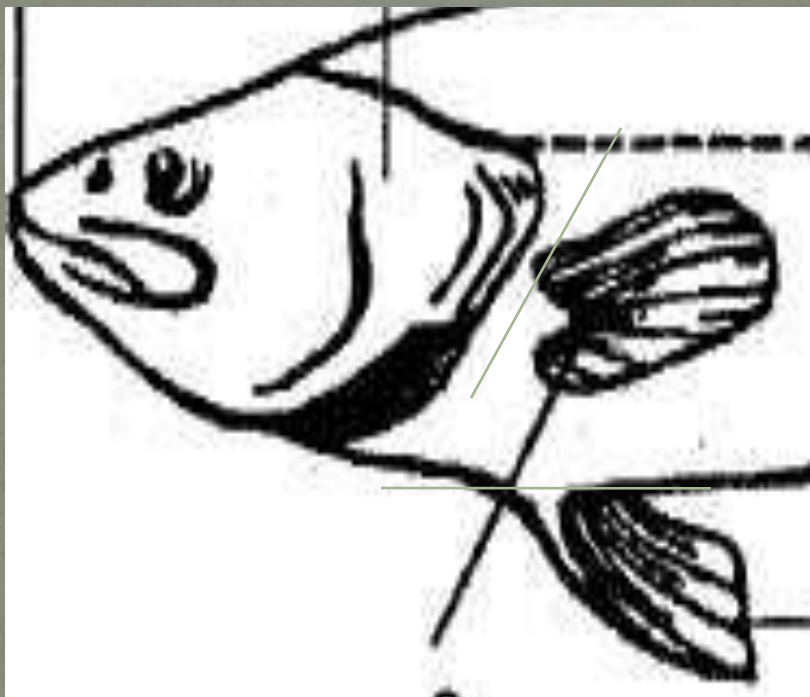
Удаление хвостового плавника: удаляют по контуре

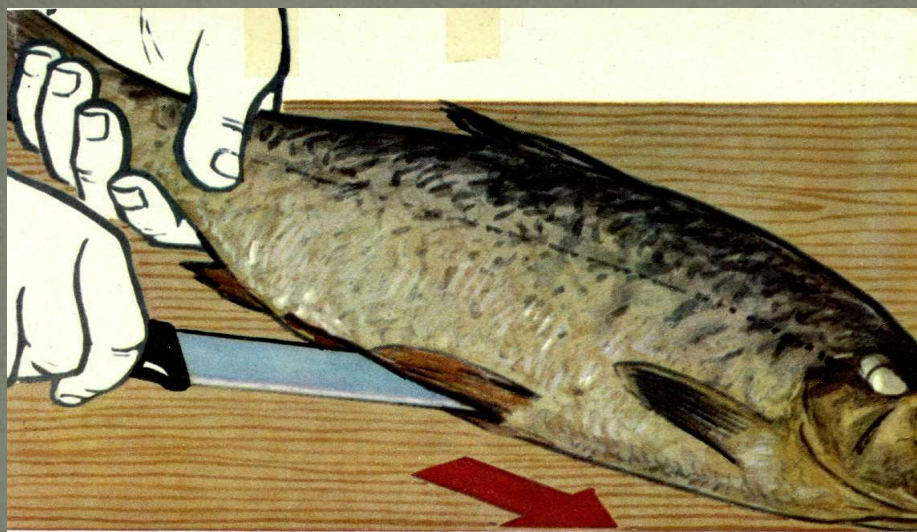


Удаление анального
плавника: удаляют как
спинной плавник

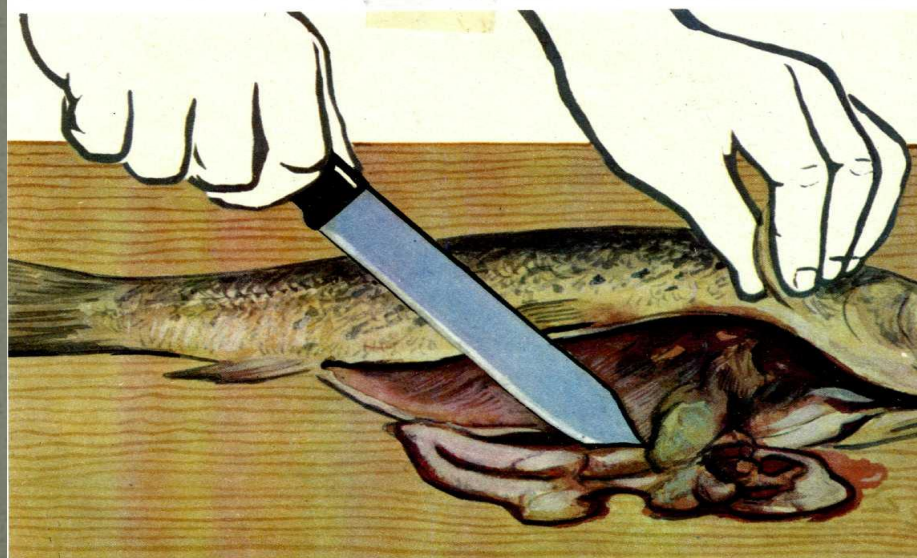


Удаление грудных и брюшных
плавников: плавники отрезают
или отрубают.





2. Надрезать брюшко.



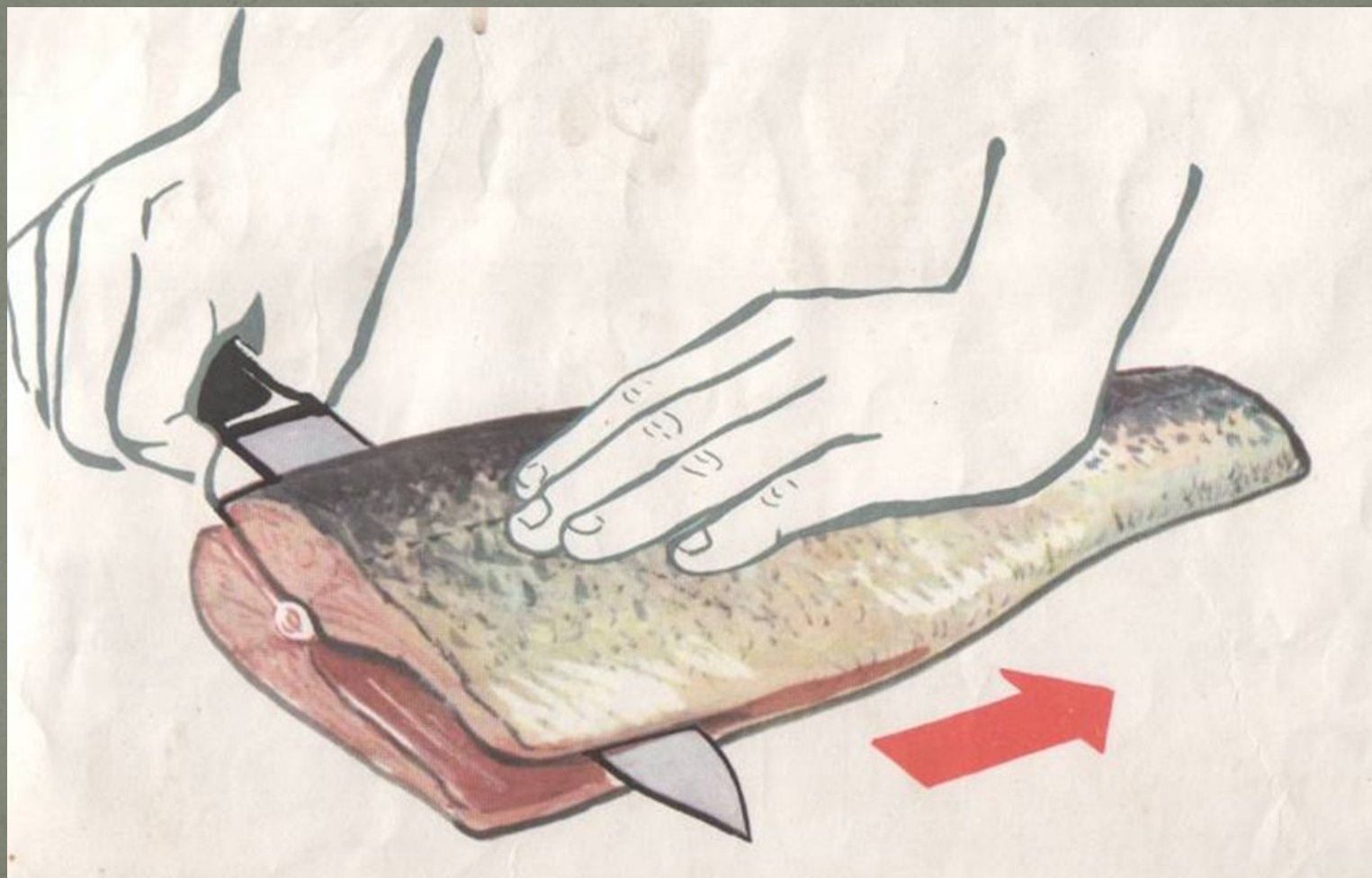
Удаление
внутренностей:
делают разрез
между грудными
плавниками от
анального
отверстия к голове,
затем у жабр нож
переворачивают, не
вынимая из
брюшка, и делают
разрез до анального
отверстия.

Удаление головы (если рыба используется без головы)

Делают надрез острым ножом под жаберные крышки с одной и другой стороны под углом 45° и перерезают позвоночную кость



Снятие верхнего филе с реберными костями пластованием рыбы

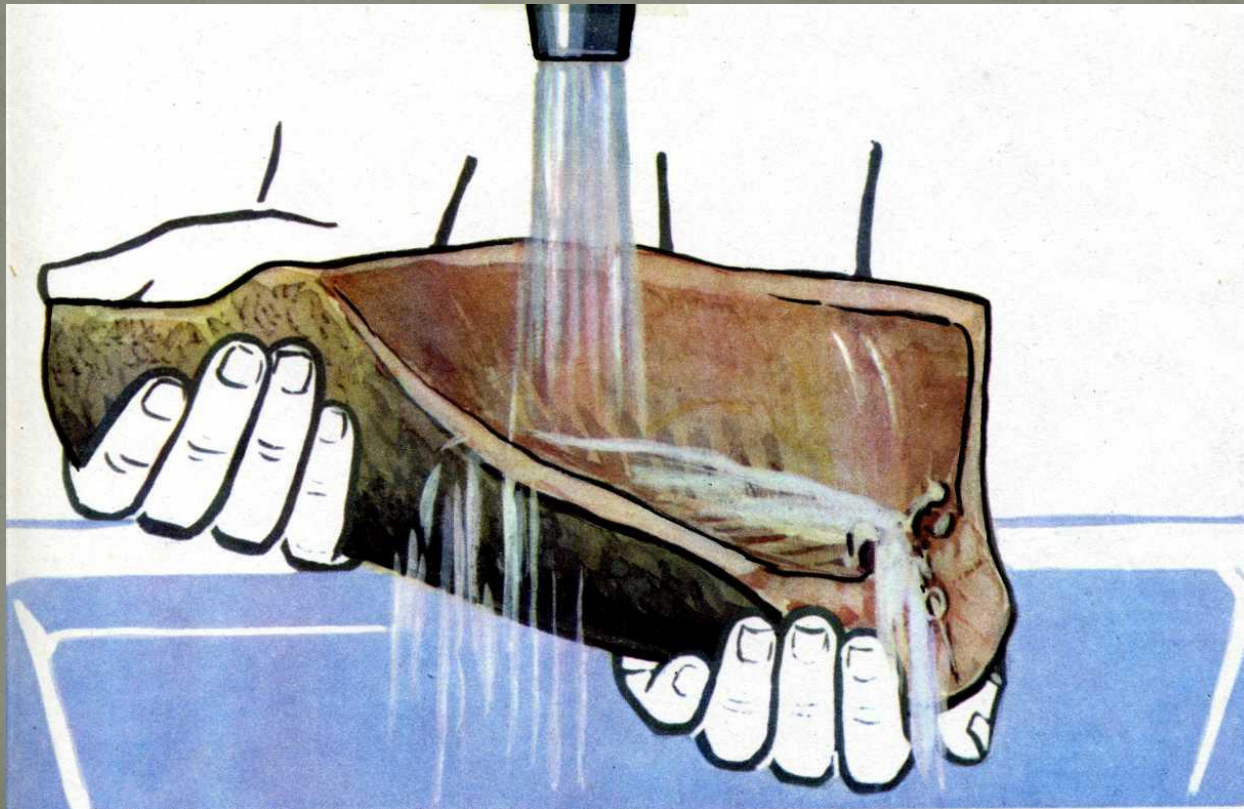


Филе с кожей, позвоночником и реберными костями, и филе с кожей и реберными костями.



Промывание.

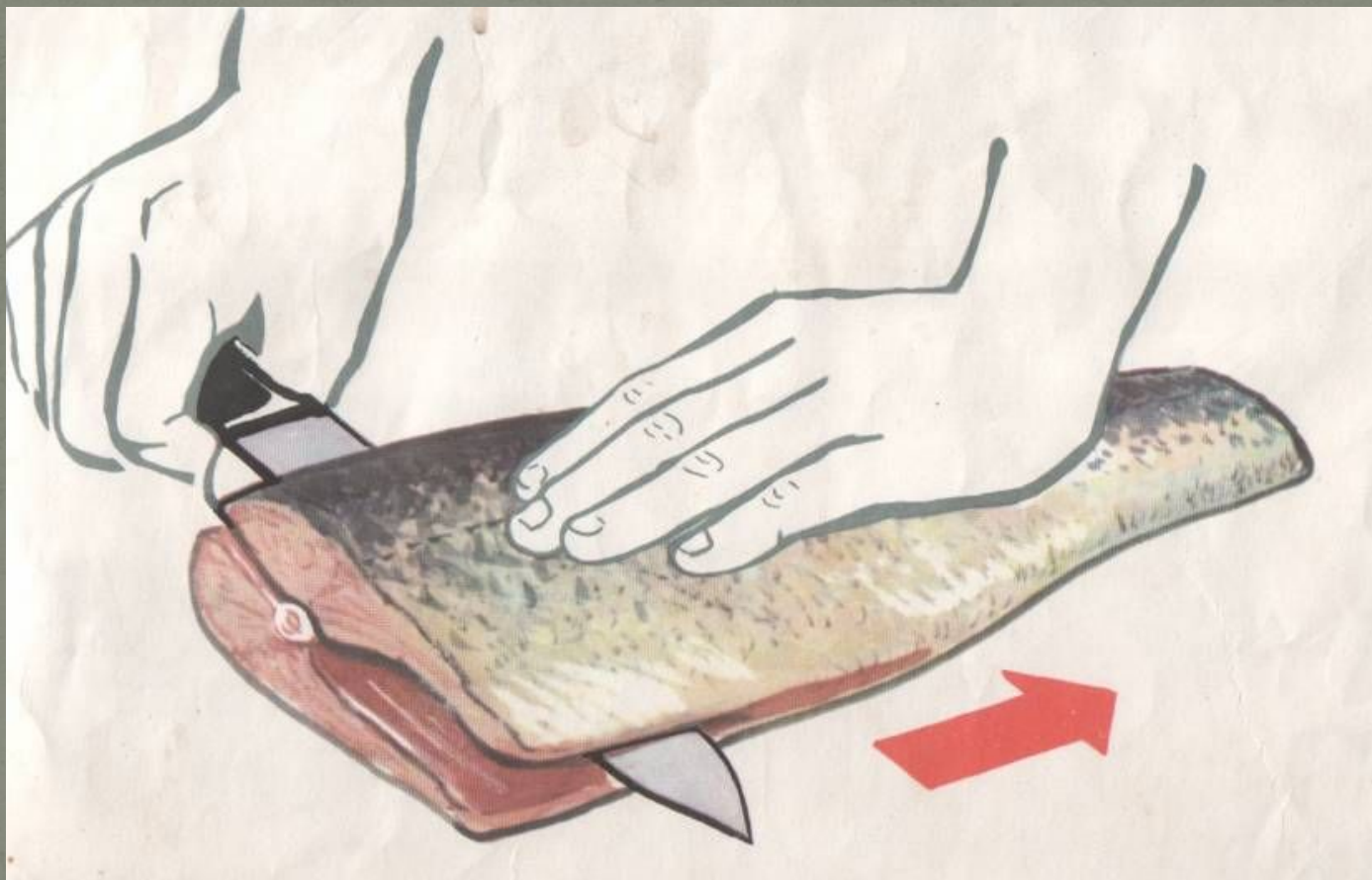
Промывают холодной водой, удаляя остатки плёнки и сгустки крови, и просушивают на противне брюшком вниз.



Обработка головы (если рыба используется с головой)

- из головы удаляют жабры и глаза.

Снятие верхнего филе с реберными костями пластованием рыбы.



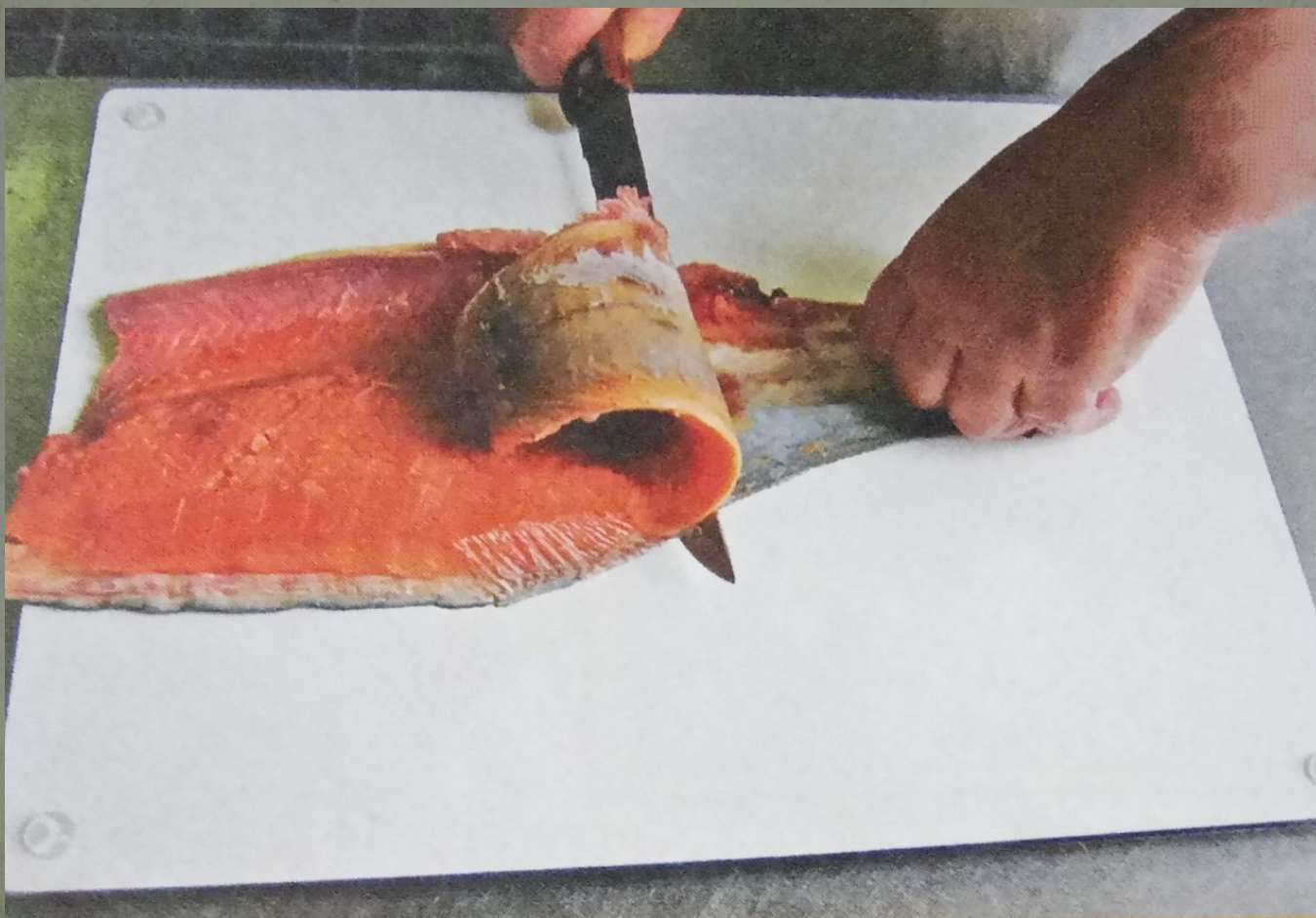
Удаление позвоночной кости.



Срезание с филе реберных костей.



Удаление с филе кожи.



Нарезание на порционные куски.



Порционные куски.



Полуфабрикаты из рыбы.

Целиком

Тушка

Филе с кожей без
костей

Чистое филе

Кругляши



ЭКО РЫБА
ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН



Нарезание на порционные куски круглой формы.



Кругляши.



Полуфабрикаты для варки, припускания и запекания.

Для варки разделанную рыбу нарезают на порционные куски с кожей и костями, поперек тушки, держа нож под прямым углом, начиная от головы. Кожу надрезают в двух-трех местах, чтобы куски не деформировались при варке.

Для припускания и запекания рыбу нарезают на куски с кожей без костей или на куски без кожи и костей, а рыбу осетровых пород - на куски без кожи и хрящей.



Полуфабрикаты для жарки.

Для жарки можно использовать мелкую рыбу (корюшку, карася, мелкую навагу) в целом виде, рыбу, обработанную и нарезанную на порционные куски с кожей и костями или с кожей, но без костей, а также куски без костей и кожи, нарезанные из обработанных звеньев осетровых рыб.



Порционные куски рыбы, а также мелкую целую рыбу жарят в натуральном и панированном видах:

- 1) в муке;
- 2) в муке, льезоне и красной панировке;
- 3) в муке, льезоне и белой панировке;
- 4) в масле и белой панировке;
- 5) в тесте кляр.

Полуфабрикаты из фаршированной рыбы.

Фаршируют щуку, судака, карпа. Щуку фаршируют целиком и порционными кусками, а судака и карпа только целиком.

Щука фаршированная. Для фарширования целиком щуку очищают от чешуи, промывают непотрошеную, подрезают кожу вокруг головы и снимают ее «чулком», начиная с головы, оставляя хвост при коже. Мясо щуки' снимают с костей и готовят из него фарш следующим образом: мякоть рыбы пропускают через мясорубку, кладут хлеб, замоченный в молоке, лук, соль, перец, смешивают и снова пропускают через мясорубку. Добавляют сырые белки, молоко, сливочное масло и выбивают до получения пышной массы. Этим фаршем наполняют хорошо промытую кожу щуки так, чтобы не было пустых мест в коже, у хвоста делают разрез для удаления воздуха и рыбу укладывают в посуду для варки.



Фарширование щуки.

1. Оттаивание
мороженой рыбы
2. Очистка от чешуи
3. Промывание
4. Надрезание кожи



Фарширование щуки.

5. Снятие кожи
«чулком»

6. Удаление
головы

7. Разрезание
брюшка и
удаление
внутренностей

8. Промывание



Фарширование щуки.

9. Разделывание
на чистое филе

10. Наполнение
кожи фаршем

11. Прокалывание
в районе хвоста

12. Пришивывание
головы



Фарширование щуки.

13. Завертывание в марлю

14. Перевязывание шпагатом

15. Укладывание в рыбный котел

