

The background of the slide features a vibrant blue water surface with shimmering ripples at the top. Below the surface, the background transitions to a solid light blue color. At the bottom of the slide, there are green, feathery underwater plants and several clear, realistic-looking bubbles rising from them.

Тема: «Технология первичной обработки рыбы»

Пищевая ценность рыбы.

- Белок 20-26%
- Жиры 0,1 – 30%
- Витамины: А, Д, В1, В2, В12, Е, С, РР.
- Минеральные вещества: железо, фосфор, калий, кальций, йод, натрий, магний.
- 20 аминокислот.

Виды рыб.

Семейство осетровых и лососевых (красная рыба)



осётр



белуга



кета



севрюга



сёмга



стерлядь

Виды рыб.

Семейство карповых.



кари



лещ



сазан



толстолобик



карась



краснопёрка

Виды рыб.

Семейство окунёвых



судак



окунь

Виды рыб

Семейство тресковых.



треска



пикша



сайда



навага



минтай



серебристый хек

Промышленная механическая обработка рыбы.



Рыбные полуфабрикаты.



Рыбные продукты.



Не допускается многократное оттаивание и замораживание рыбы. Это значительно ухудшает её вкусовые качества и снижает пищевую ценность.

Рыбные консервы.

Расшифруйте маркировку рыбных консервов

160507	→	дата изготовления
85Д 157	→	ассортиментный знак,
1Р	→	номер предприятия-
	→	изготовителя
	→	номер смены
		индекс рыбной промышленности



Признаки доброкачественности рыбы.

У живой и охлаждённой рыбы :

- тело должно быть плотным, слизь прозрачной;
- жабры красными;
- глаза выпуклыми и прозрачными;
- спинка мясистая и округлая, брюшко целое;
- охлаждённая рыба тонет в воде;
- при надавливании на её тело не образуется ямка (или она быстро исчезает).

Испорченная рыба имеет неприятный запах.

Признаки доброкачественности рыбы.

Качественная мороженная рыба должна быть твёрдой, без повреждений и пятен. Её мясо после размораживания не должно иметь посторонних запахов, отставать от костей.

Солёная рыба
не должна быть покрыта
липким белым
или жёлтым налётом.



Условия и сроки хранения рыбной продукции

Охлаждённую рыбу хранят:

- в холодильнике при температуре от 0 до +8° С до 3 суток,
- в морозильной камере до 14-20 суток,
- соленая, копченая, маринованная в холодильнике до 7 суток,
- горячего копчения до 3 суток,
- холодного копчения до 10 суток, вяленую — в сухом прохладном месте периодически осматривая её.

Консервы.

- Консервы заводского производства хранят при обычной температуре. нельзя держать консервы в жарком помещении.
- После вскрытия консервы следует сразу переложить в стеклянную или эмалированную посуду.



Оттаивание мороженной рыбы.

- Мороженную рыбу и рыбное филе перед тепловой обработкой *оттаивают*. Для этого рыбу кладут на некоторое время в холодную воду, а затем споласкивают чистой водой. Филе лучше размораживать на воздухе, прикрыв плёнкой, чтобы оно не сохло.



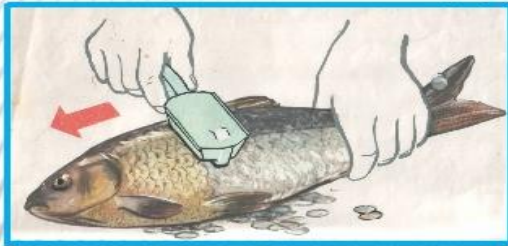
Вымачивание солёной рыбы.

- Солёную рыбу вымачивают в холодной воде. Воды наливают столько, чтобы она покрыла рыбу, и оставляют на 4-6 часов. Через каждые 1-2 часа воду нужно менять. Для вымачивания сельди достаточно 2-4 часа.



Разделка рыбы

1)



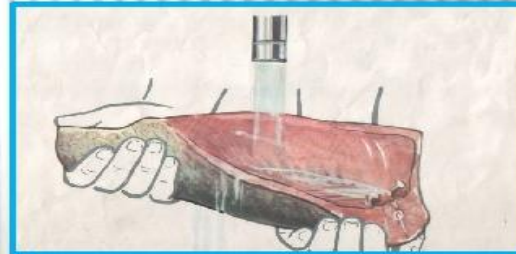
2)



3)



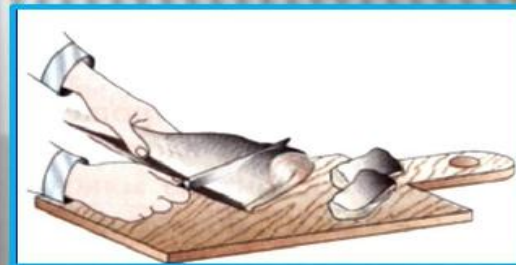
4)



5)



6)



1- очистка от чешуи.

2- разрезание брюшка.

3- удаление внутренностей, головы.

4- промывание.

5- пластование.

6- нарезание порционными кусками.

Санитарные требования при обработке рыбы.

1. Для разделки рыбы использовать специальную разделочную доску с маркировкой «Сырая рыба».
2. Во время разделки промывают рыбу холодной проточной водой.
3. Сразу после разделки рыбные отходы сложить в пакет, вынести в мусоропровод.
4. После окончания работы разделочную доску и инвентарь вымыть горячей водой с моющим средством и промыть холодной водой, убрать рабочее место.

Упражнение 1

Обозначьте цифрами правильную последовательность разделки рыбы.

- Очистить от чешуи
- Пластовать.
- Промыть.
- Прорезать плёнку на позвоночнике.
- Надрезать брюшко.
- Удалить плавники.
- Нарезать порционными кусками.
- Удалить внутренности.

Упражнения 2

Утверждение	да	нет
1. Доброкачественная охлаждённая рыба тонет в воде		
2 Любые рыбные блюда хранят в холодильнике не более 6 часов		
3 Рыбное филе лучше размораживать в воде		
4 Солёную рыбу вымачивают в молоке.		
5 Для разделки рыбы используют специальную разделочную доску с маркировкой «варёная рыба»		

Спасибо за внимание.

