

# Приготовление блюд из рыбы

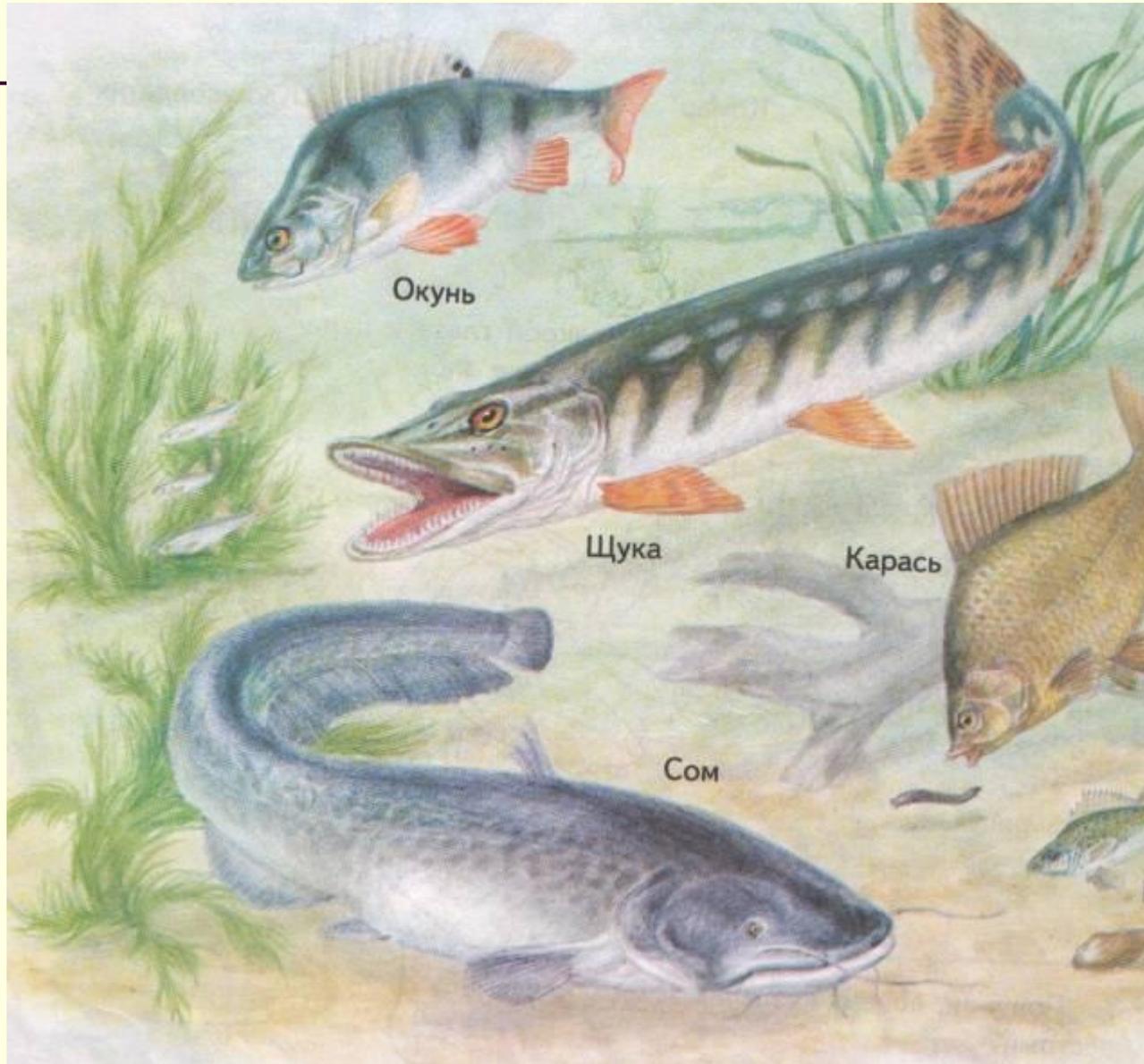


# Химический состав рыбы (в %)

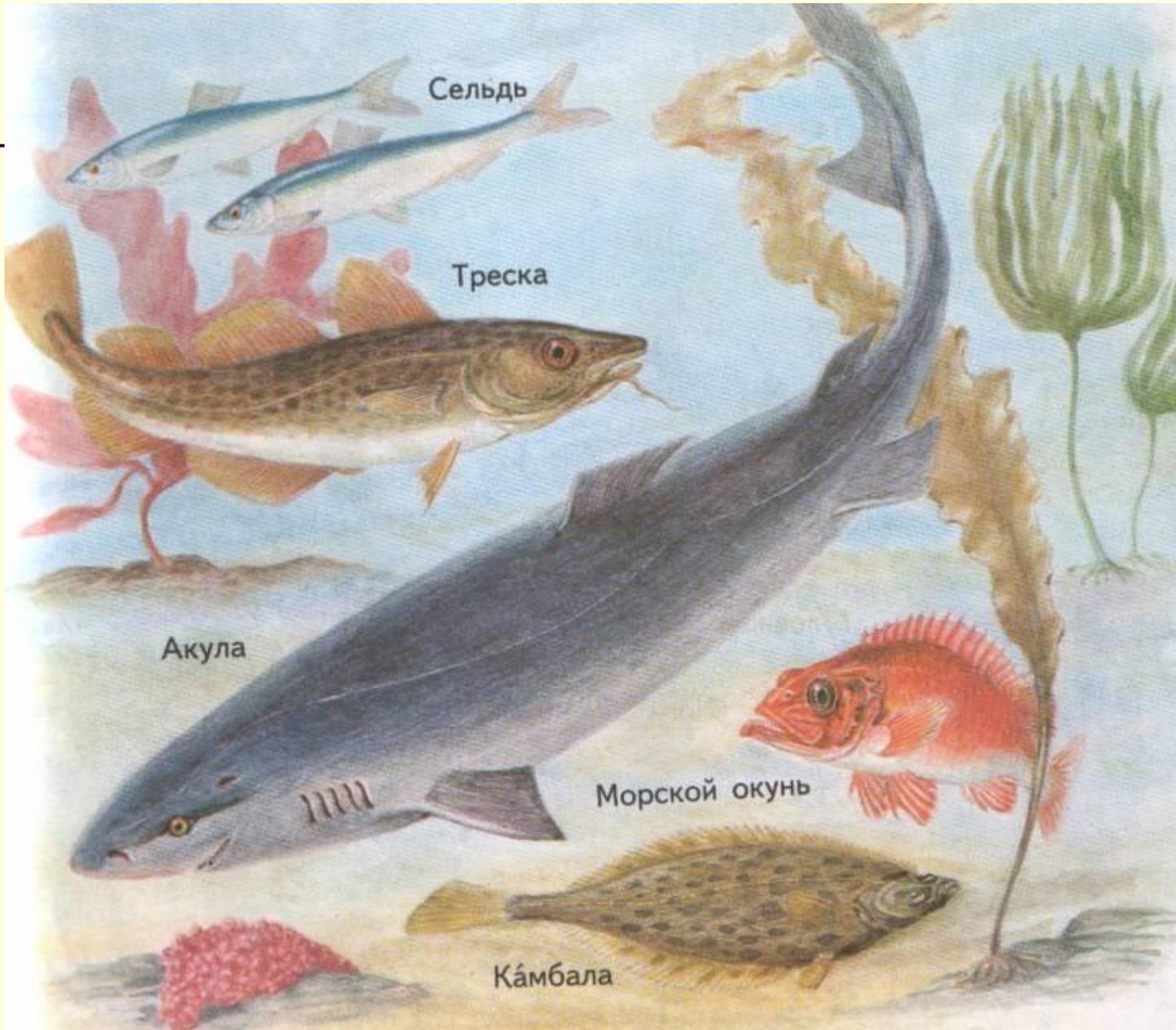
---

- Белки – 13-21
- Жиры – 0,2-30
- Минеральные вещества
- Вода – 53,5 – 85
- Витамины А, Д, В1, В2, РР

# Речные рыбы



# Морские рыбы



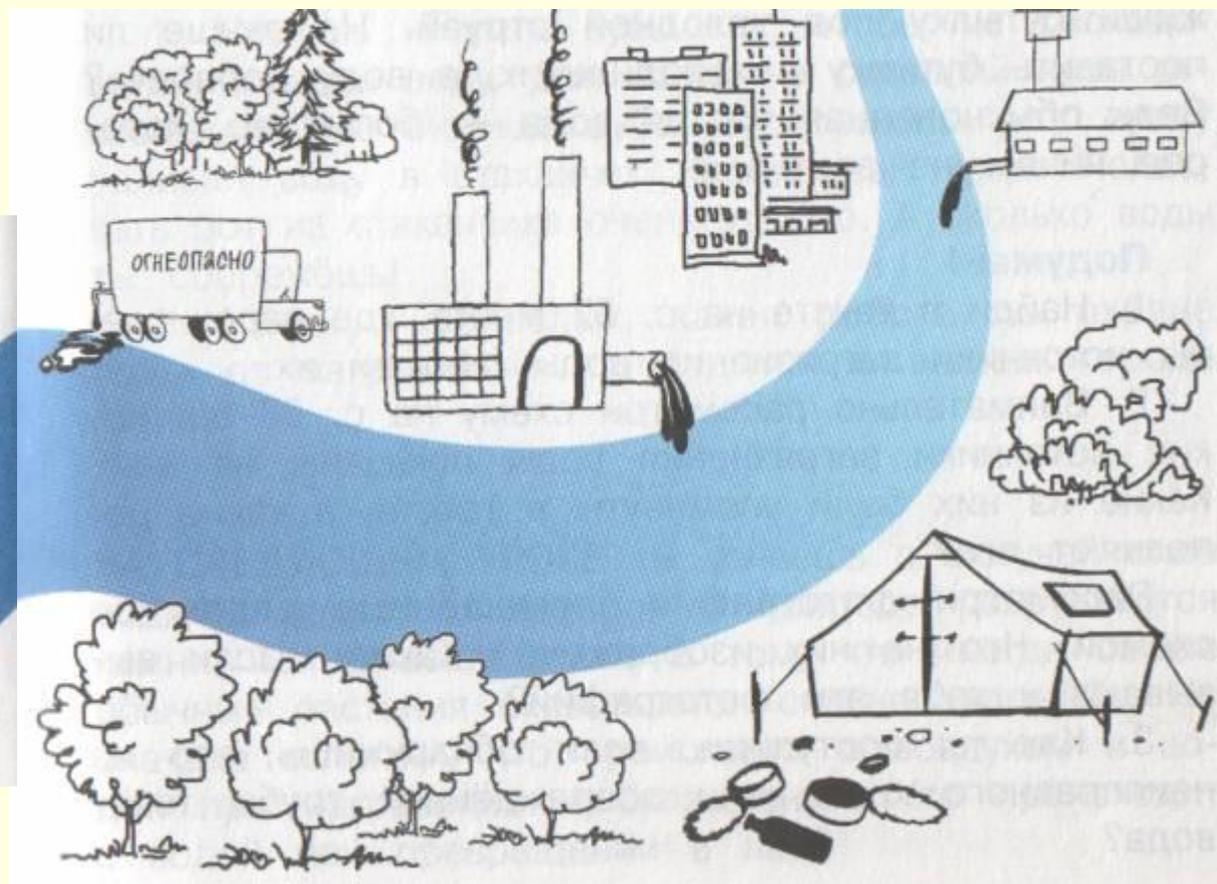
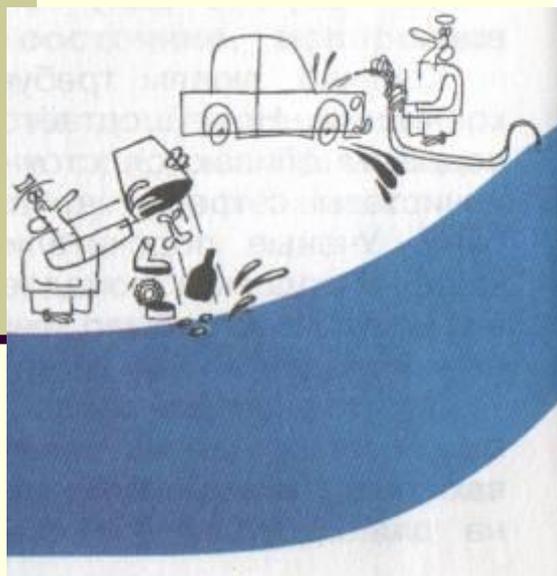


# Оформление рыбных блюд

---



# Загрязнение водоемов

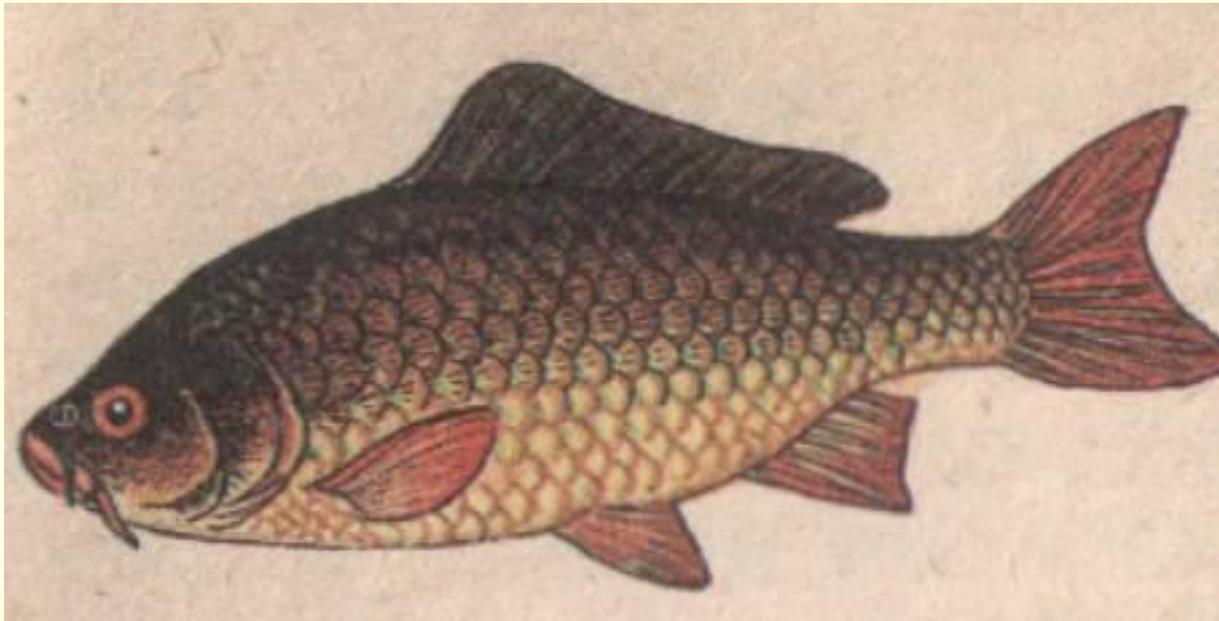






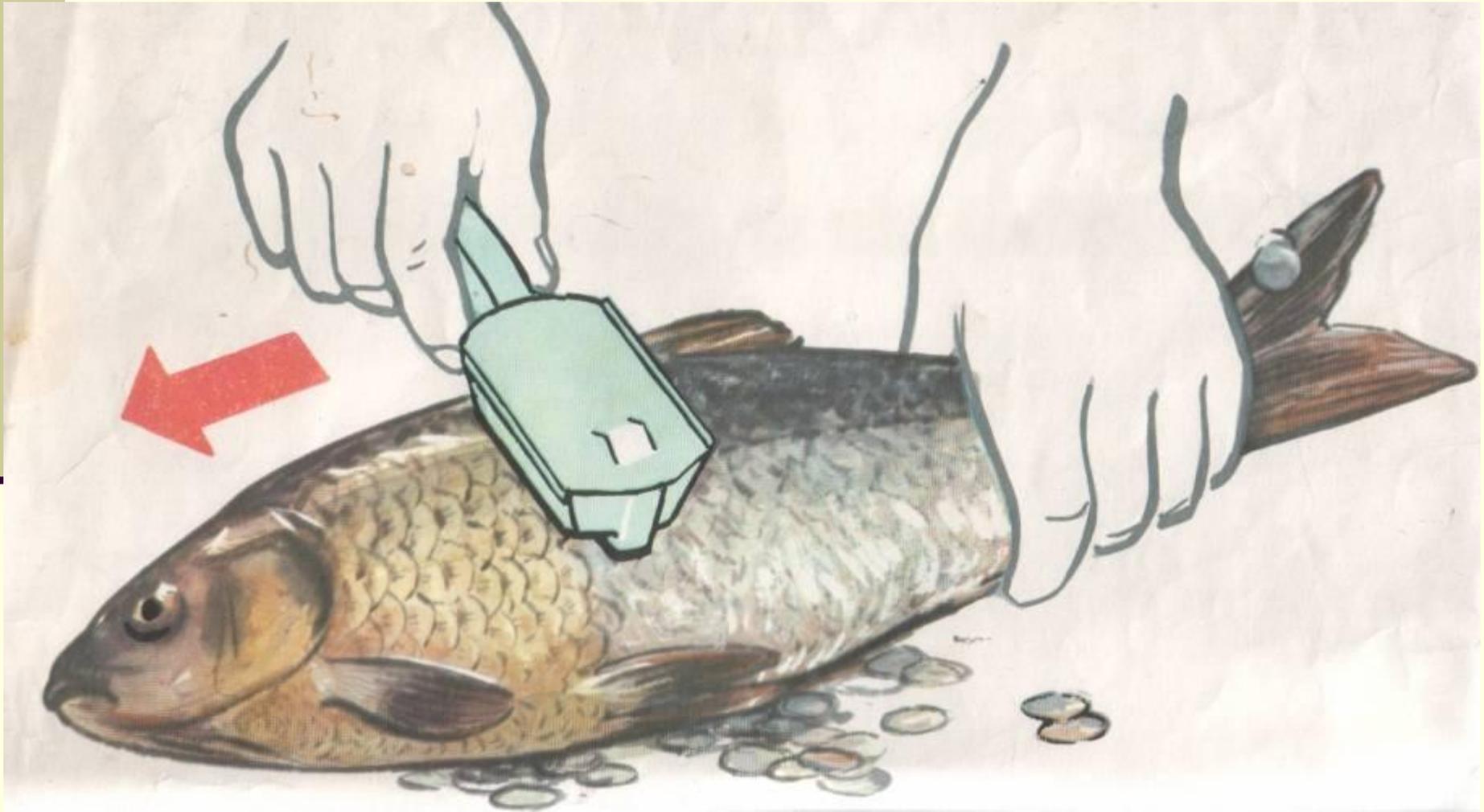


# Первичная обработка рыбы

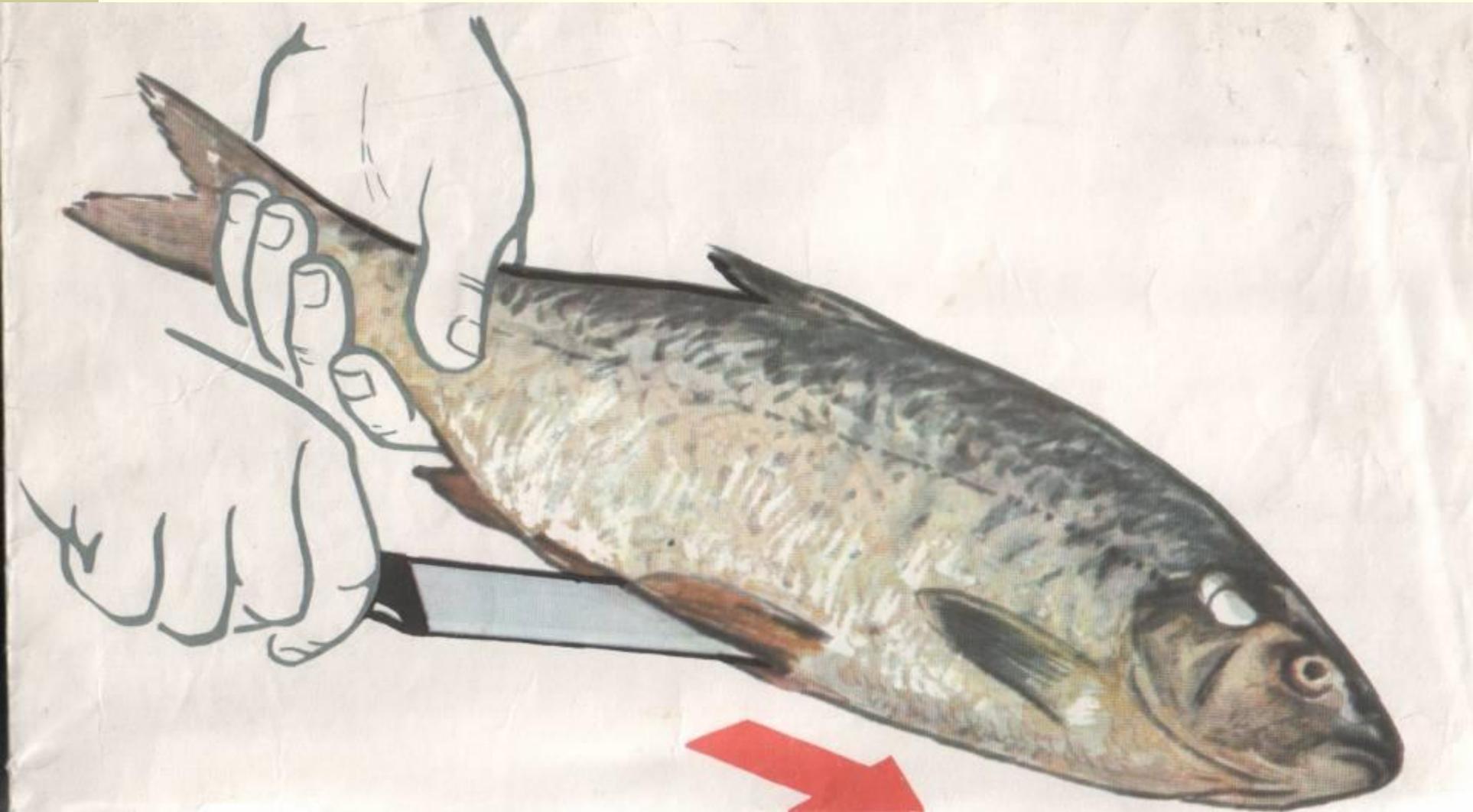


# Очистка рыбы от чешуи

---

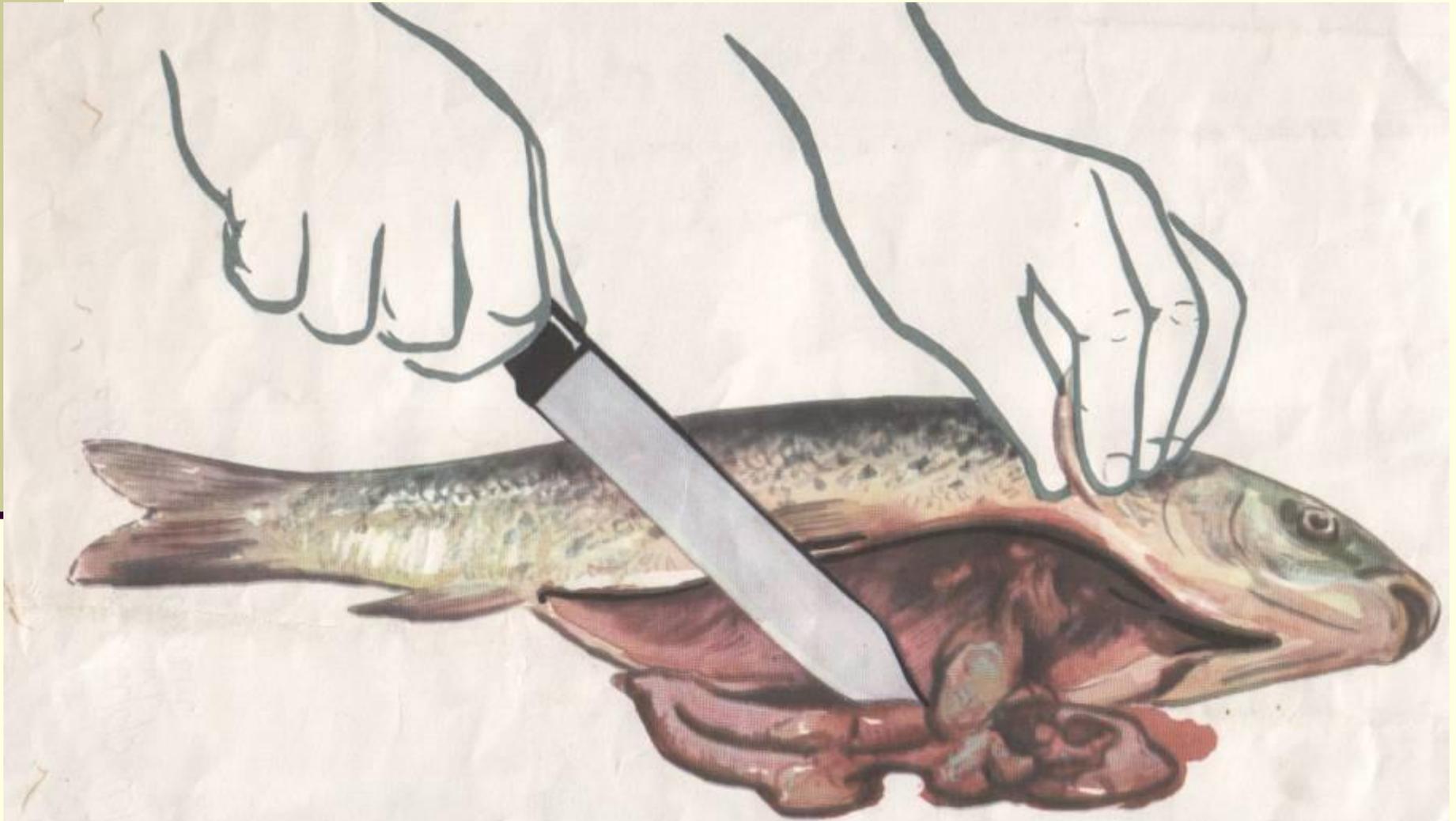


# Разрезание брюшка



# Удаление внутренностей

---



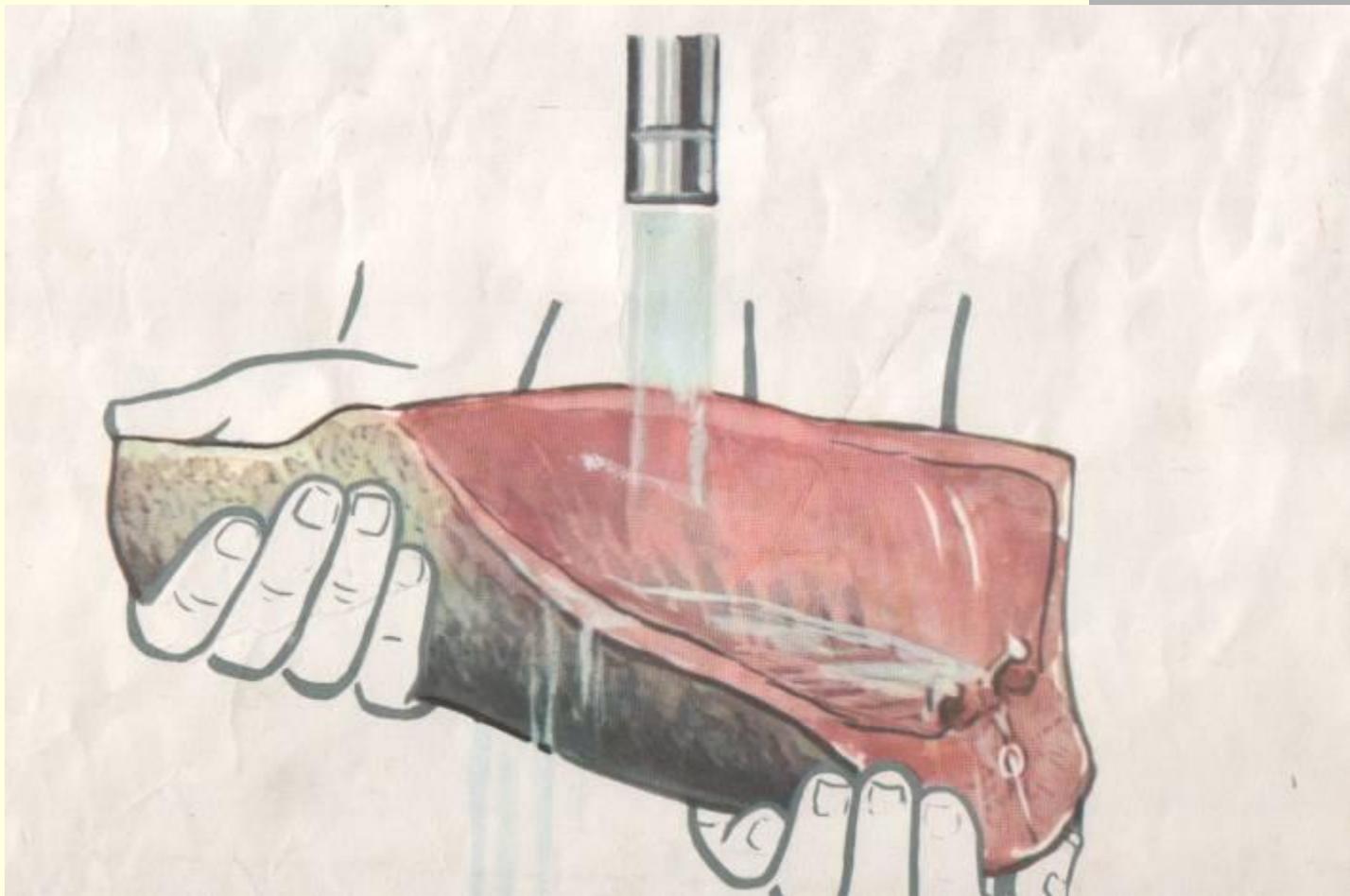
# Удаление головы и плавников

---

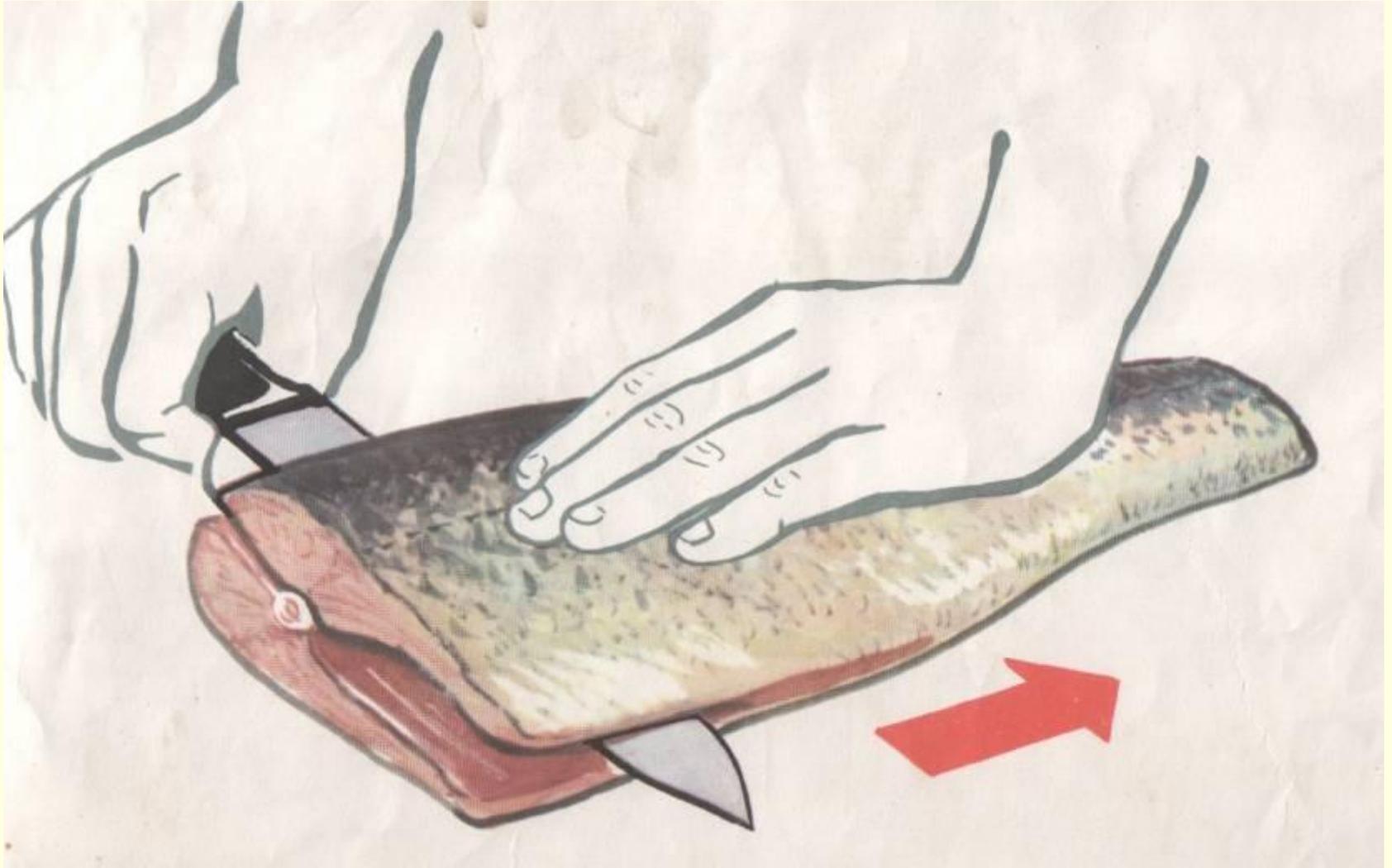


# Промывание

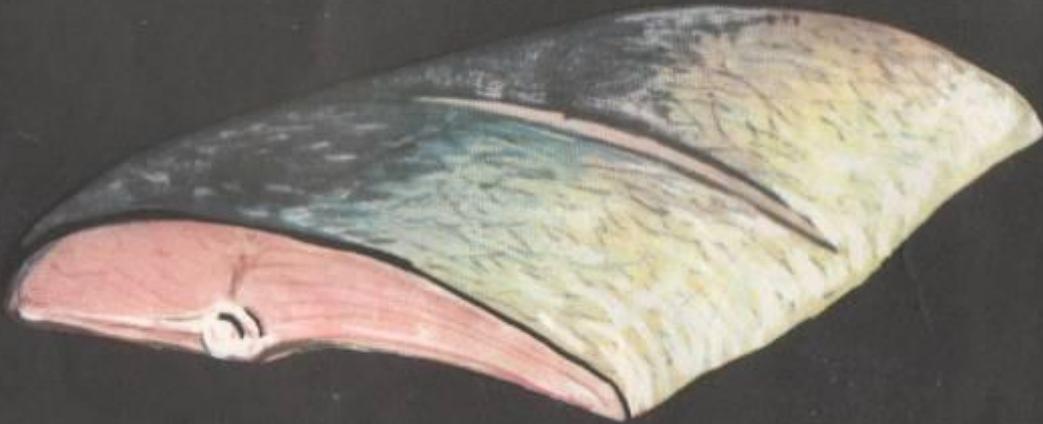
---



# Пластование



# Рыбные полуфабрикаты



Для варки



Для припускания



Для жарения

# Тепловая обработка рыбы

---

Варка

Припускание

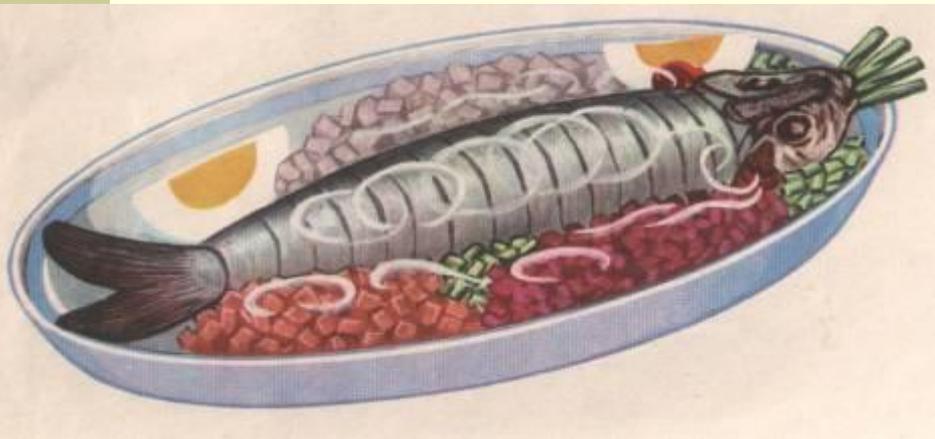
Жарение

Тушение

Запекание



# Приготовление блюд из рыбы



**Закуски**

**Вторые блюда**



**Первые блюда**

## **Инструкционная карта «Приготовление сельди с гарниром».**

*Инвентарь и посуда:* доски разделочные ВО, СО, разделочная доска и нож для сельди, ножи для овощей, селедочница.

*Норма продуктов:* сельдь – 52, гарнир – картофель – 55, морковь 30, свекла 40, лук репчатый -10, лук зеленый (или зелень петрушки) -5, растительное масло -10.

### *Разделка сельди.*

1. Обмыть сельдь.
2. Обрезать край брюшка, хвост, голову и вынуть внутренности, зачистив пленки.
3. Сделать надрезы вдоль спинки и удалить плавник.
4. Снять кожу от головы к хвосту.
5. Разделать сельдь на филе, удалив при этом хребтовую и реберные кости.

### *Нарезка сельди.*

6. Сложив два филе вместе, нарезать его прямо или наискось на кусочки шириной 1,5 – 2 сантиметра.
7. Нарезанные кусочки уложить на селедочницу, приложить голову и хвост.

### *Приготовление гарнира.*

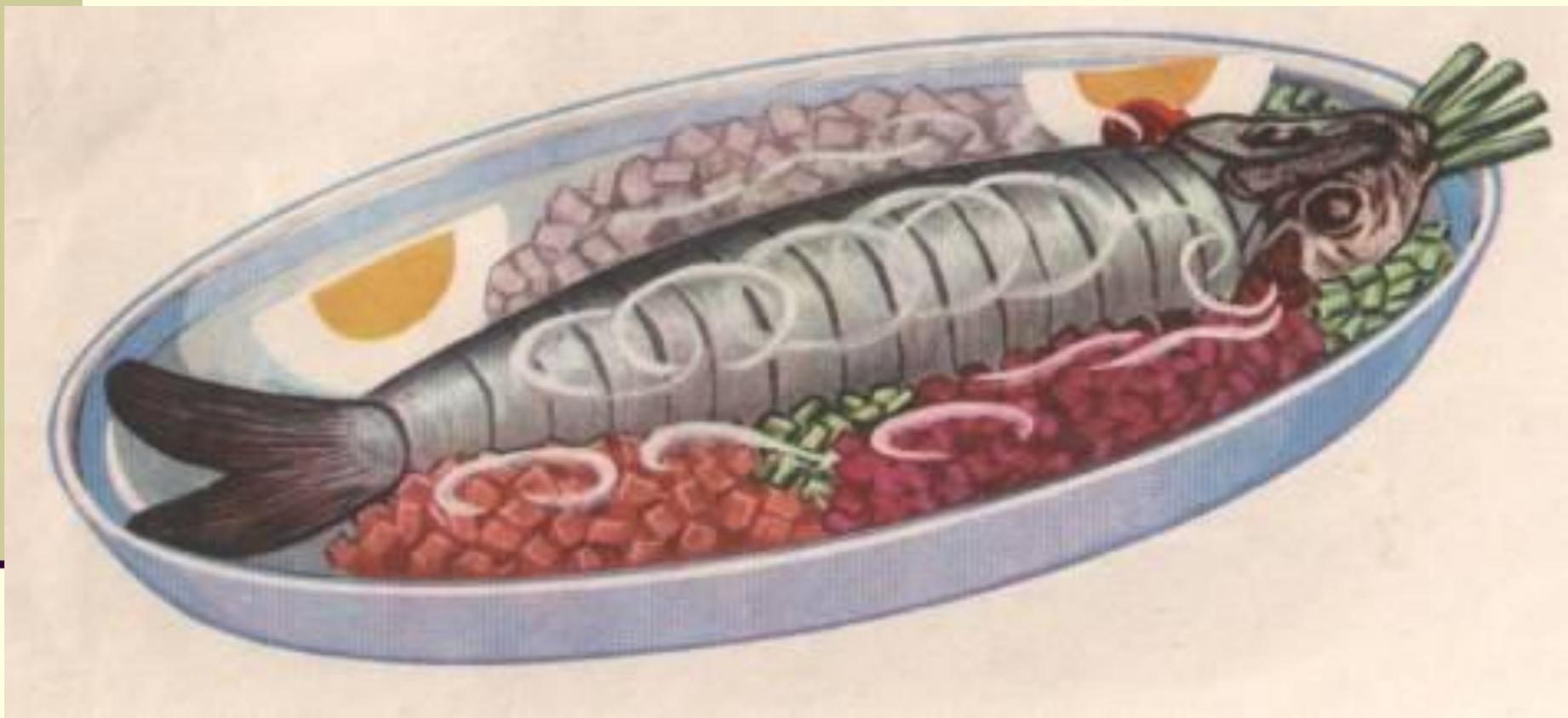
8. Очистить овощи.
9. Картофель, свеклу, морковь нарезать кубиками.
10. Репчатый лук нарезать кольцами.
11. Зеленый лук или зелень петрушки мелко нарезать.
12. Часть овощей нарезать фигурной нарезкой для оформления.

### *Оформление готового блюда (слайд 21)*

13. Разложить нарезанные овощи вокруг сельди, так чтобы они красиво сочетались по цвету и форме.
14. Перед подачей полить растительным маслом.

# Оформление сельди с гарниром

---



# Сервировка стола

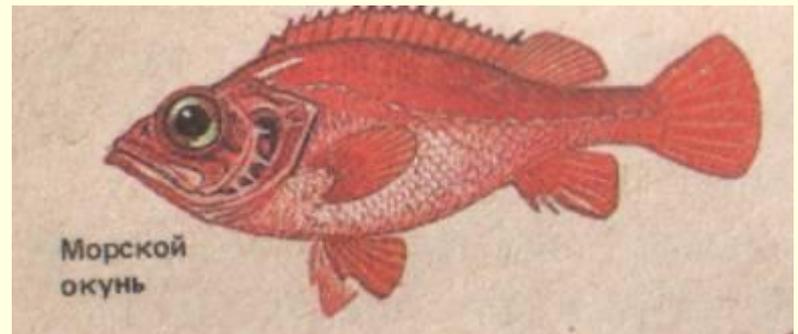


**Приятного аппетита!!!**



# Переставив буквы в словах и соединив их, вы узнаете названия промысловых рыб

Рог	шуба
Лама	бак
Дар	сани
Вата	сидр
Ад	сук
Лото	столбик
Аз	сан
Вал	топ



# Профессия повар

