|  |  |
| --- | --- |
| Учебная дисциплина | МДК.03.01Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд |
| Профессия | 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы |
| Преподаватель | Мировова Елена Леоновна |
| Раздел 4. | Приготовление блюд из рыбы |

**Урок №2**

**Тема: «Обработка рыбы осетровых пород»**

План

1.Обработка рыбы осетровых пород.

2. Особенности обработки некоторых видов рыб.

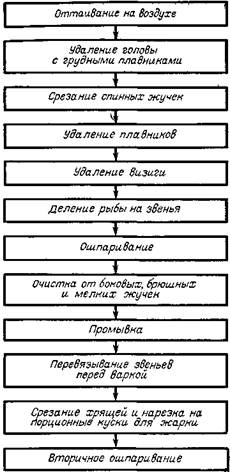
3. Пищевые отходы при механической кулинарной подготовке и их использование в кулинарии».

*Этот знак в конспекте будет обозначать выполнения задания в конспекте***1.Вопрос** Осетровая рыба отличается от других видов рыб:

1.Имеет хрящевой скелет

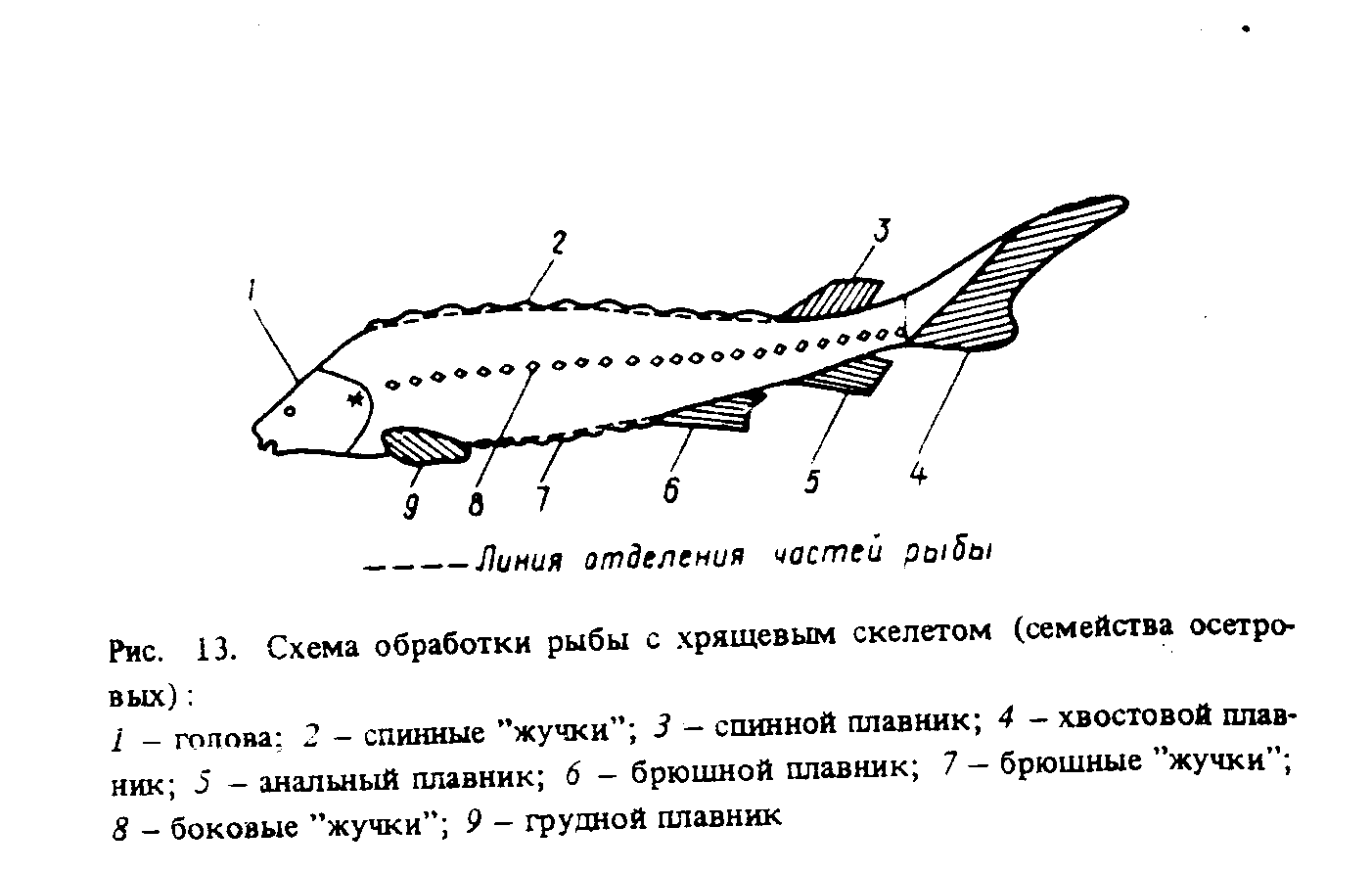
2. Поверхность покрыта жучками

3.Размораживают на воздухе



**Заполнить таблицу: виды осетровых рыб**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Вид рыбы** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Схема обработки осетровой рыбы  


**2. Особенности обработки некоторых видов рыб.**

**1.Треска, пикша.**Эти рыбы поступают на предприятия без голов и внутренностей.. Тушку трески или пикши очищают от чешуи, удаляют плавники, пленки из брюшной полости, промывают. Обрабатывают рыбу на филе с кожей, так как мякоть этих рыб при варке крошится.

**2.Судак.** Обработку судака и других окуневых рыб начинают с удаления жесткого спинного плавника, подрезав мякоть с двух сторон плавника вдоль спинки. Укол плавником вызывает длительное болезненное воспаление.

**3.Камбала.**Со светлой стороны рыбы очищают чешую, косым срезом ножа отрезают голову и часть брюшка, удаляют внутренности через образовавшееся отверстие, отрубают плавники, начиная от головы снимают темную кожу, так как она издает неприятный запах при тепловой обработке. Затем промывают и нарезают поперек на порционные куски, крупную рыбу разрезают вдоль, по позвоночнику и потом на порционные куски. Если камбала имеет шипы, то перед обработкой ее ошпаривают в течение 2..3 мин.

**3.Навага.**Навагу лучше обрабатывать в мороженном виде. Мелкую навагу очищают от чешуи, отрезают нижнюю челюсть, через образовавшееся отверстие вынимают внутренности, оставляя молоку и икру. Разрезать брюшко нельзя, так как желчный пузырь расположен близко к стенкам брюшка и его можно повредить , отчего рыба будет иметь горький вкус. У крупной наваги отрезают голову, вынимают внутренности через образовавшееся отверстие, удаляют плавники, снимают кожу и промывают.

**4.Линь.**У линя чешуя плотно прилегает и покрыта слизью, трудно очищается. Поэтому лишь, перед очисткой погружают в кипящую воду на 20..30 с, а затем быстро перекладывают в холодную воду. После чего счищают слизь, чешую, удаляют плавники, внутренности и промывают.

**5.Хек серебристый.**Мелкий хек используют целиком для жаренья. У него снимают черную пленку с брюшной полости, очищают чешую или снимают грубую кожу, отрубая голову, и промывают. Крупные экземпляры режут на порционные куски (кругляши).

**6.Сельдь соленая.** У сельди отрезают часть брюшка, вынимают внутренности, удаляют темную пленку из брюшной полости, промывают, отрезают голову и хвост, подрезают кожу с двух сторон спинного плавника: снимают кожу , начиная с головы. Сельдь пластуют, для получения чистого филе, удаляют кости.

Очень соленую сельдь вымачивают целыми тушками в холодной воде или чае. Дубильные вещества, содержащиеся в чае, укрепляют консистенцию сельди, не дают стать сельди дряблой. Для придания сочности, улучшения вкуса филе сельди можно вымачивать в молоке или воде с молоком.

**Составить технологическую схему обработки сельди солёной**

**3.вопрос Пищевые отходы при механической кулинарной подготовке и их использование в кулинарии».**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые отходы (для дальнейшего приготовления) | | |
| 1. | Голова осетровых рыб (головизна) | ошпаривают и очищают от мелких костных жучек, разрубают на две части и промывают.  **КУЛ**. варят бульоны Мякоть головы после варки используют для приготовления супов, фаршей, салатов. |
| 2. | Кости, кожа, плавники | **КУЛ.варки бульонов** |
| 4. | Икра | применяют для осветления рыбных бульонов и для приготовления рыбных закусок. |
| 5. | Молоки | рыбную котлетную массу. |
| 6. | Чешуя | **Кул. Варки желе.** Окуни-наибольшая клейкость |
| 8. | Визига | фарш для расстегаев и кулебяк. |

**Домашнее задание**:

1.просмотреть презентацию, законспектировать урок и выполнить задание:

2.заполнить таблицу виды рыб

3.составить технологическую схему обработки сельди солёной.