

МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей  
кулинарной продукции

## Тема: Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы



# 1. Из каких технологических операций состоит приготовление блюда из рыбы

**Механическая  
обработка**

**Тепловая обработка**

**Первичная  
обработка**

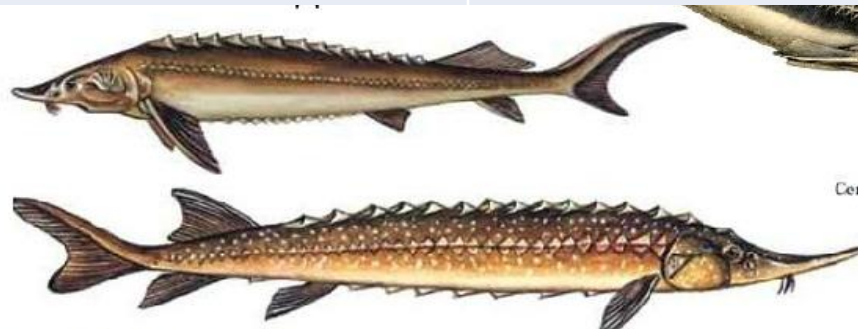
**Доведение продукта  
до готовности**

**Приготовление  
полуфабриката**

**Реализация готового  
блюда**

# Вспомните классификацию рыбы

мелкая (масса до 200 г), средняя (масса от 1 до 1,5 кг), крупная (масса более 1,5 кг)	
рыба с чешуёй (крупночешуйчатая, мелкочешуйчатая), рыба без чешуи, рыба с костными пластинками	
с костным скелетом, костно-хрящевым, хрящевым	
морская рыба, пресноводная, проходная, полупроходная	



# В каких цехах производят обработку и приготовление блюд из рыбы

- Рыбный цех
- Горячий цех

# Обработка чешуйчатой рыбы для использования в целом виде

## Используют:

- Мелкую рыбу, массой до 200 г (салака, ставрида, корюшка);
- Крупную рыбу, для банкетных и выставочных блюд (целиком с головой или без нее)

## Стадии обработки рыбы:

Очистка чешуи – Удаление плавников –  
Удаление внутренностей и жабр - Промывание

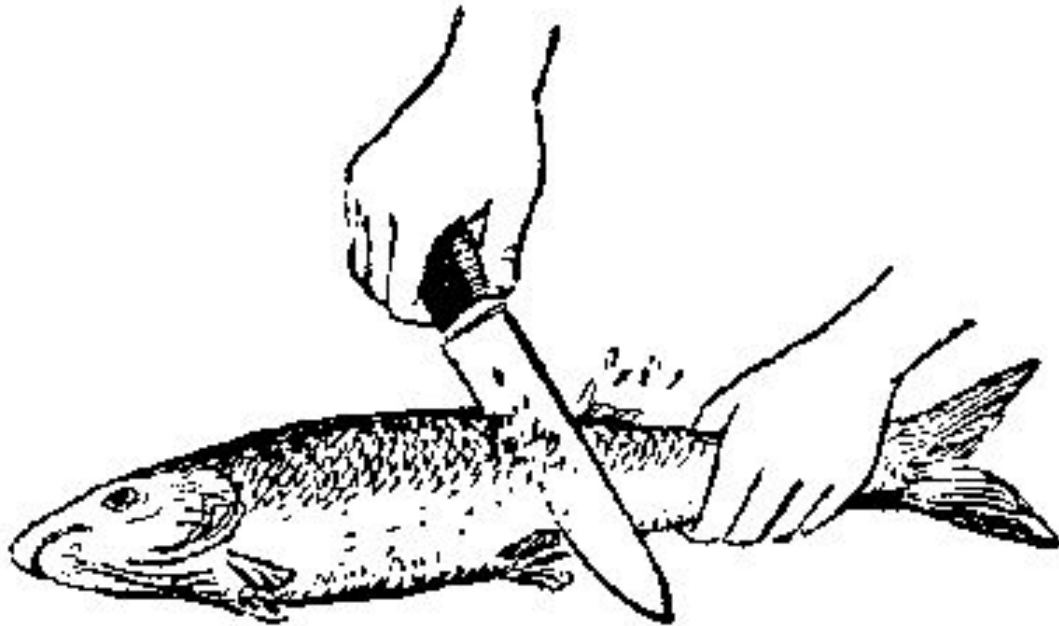
Хранят в холодильнике.

Отходы - 20 %. Если отрезают голову - количество отходов до 35%.

# Очистка чешуи



Очистку чешуи начинают по направлению от хвоста к голове, вначале с боков, потом с брюшка. Очищают рыбу вручную средним поварским ножом или скребком





# Разделка рыбы для фарширования (целиком)

Используют судака, щуку.

У рыбы осторожно очищают чешую, вокруг головы надрезают кожу, снимают «чулком» от головы к хвосту, подрезая плавники. У основания хвоста надламывают позвоночнику, выворачивают чулок, промывают.

Мясо отделяют от костей, готовят котлетную массу, фаршируют.

Обработанную голову (без глаз и жабр) приставляют. Все заворачивают в марлю.



## **Требования к качеству полуфабрикатов.**

Внутренняя поверхность полуфабрикатов должна быть тщательно зачищена от внутренностей, сгустков крови, темной пленки.

Мякоть должна плотно держаться у кости, недопустимы потемнение ее внутренней части, оголение реберных костей.

Кожа обработанной рыбы должна быть целой, без плавников и остатков чешуи. Костистые части плавников, проникающие в мякоть рыбы, должны быть вырезаны.

## **Сроки хранения полуфабрикатов.**

Целую разделанную рыбу или крупные куски хранят - 48 ч;

порционные куски и рыбный фарш — 24 ч;

котлетную массу укладывают на противень слоем не более 5 см и хранят 2... 3 ч;

полуфабрикаты из котлетной массы — до 12 ч.



# Технология приготовления рыбы запеченной фаршированной в целом виде

В фаршированном виде чаще всего приготавливают судака, щуку, карпа. В качестве фарша используют кнельную массу. Для фарширования в целом виде рекомендуют использовать охлажденную рыбу

Фаршированный судак



Фаршированная щука



Фаршированный карп





### Шаг 1

Щуку тщательно вымыть, очистить от чешуи. С помощью ножниц вырезать жабры. Сделать с двух сторон надрез вдоль жаберных костей. Полоска кожи, соединяющая спинку с головой рыбы, должна остаться нетронутой.



### Шаг 2

Отогнуть голову рыбы назад и помогая себе небольшим острым ножом,



### Шаг 3

отделить кожу от мяса.



### Шаг 3

Плавники вырезать изнутри ножницами. Не доходя до хвоста 2–2,5 см, отсечь очищенное от кожи мясо. Таким образом, должна получиться шкурка рыбы с головой, хвостом и плавниками. Расправить ее и отложить в сторону.



### Шаг 4

Из тушки удалить внутренности, хребтовую и реберные кости. Мясо промыть и нарезать небольшими кусками, удаляя все большие косточки. С хлеба срезать корку, мякоть замочить в молоке. Поместить в чашу блендера куски рыбы, слегка отжатый хлеб и яйцо. Измельчить в пюре.



### Шаг 5

Зелень вымыть и нашинковать, чеснок очистить и измельчить. Маслины откинуть на сито. Нарезать кружками. Добавить в рыбный фарш зелень, чеснок и маслины, посолить, поперчить по вкусу. Перемешать.





### **Шаг 6**

Наполнить фаршем кондитерский мешок.  
Аккуратно наполнить подготовленную кожу щуки.



### **Шаг 7**

Разогреть духовку до 200°C. Противень смазать растительным маслом. Поместить на противень щуку брюшком вниз. Придать ей нужную форму. Смазать яйцом и запекать 1 час 15 мин.



Блюдо можно подавать как горячим, так и холодным.

Задание на урок для самостоятельного изучения темы:

**Технология приготовления щуки запеченной фаршированной в целом виде.**