

# тема 1.2. Организация процесса и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции



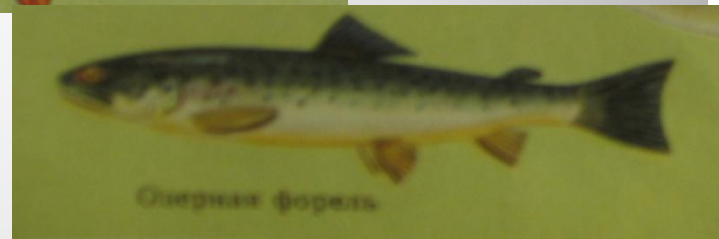
# **ПЛАН**

- 1.Значение рыбы в питании человека.**
- 2.Товароведно-технологическая характеристика поступающего сырья.**

Учебник -Н.И.Ковалев, Л.К.Сальникова,  
«Технология приготовления пищи»  
Стр.109 - 114,

## **ПЛАН**

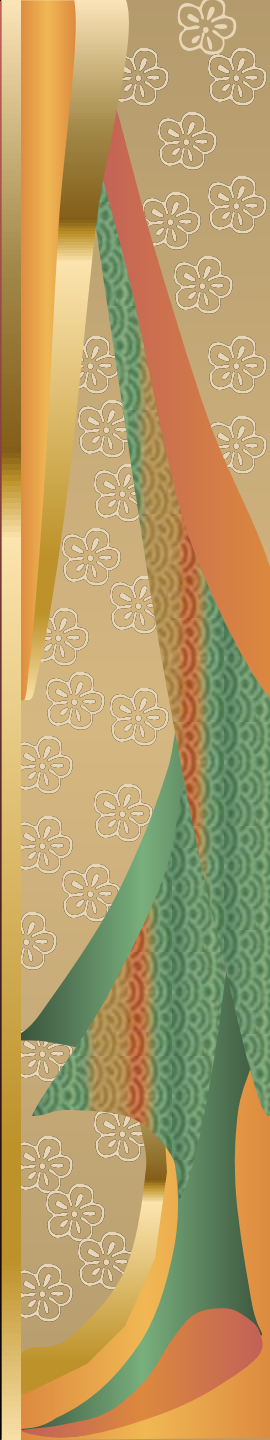
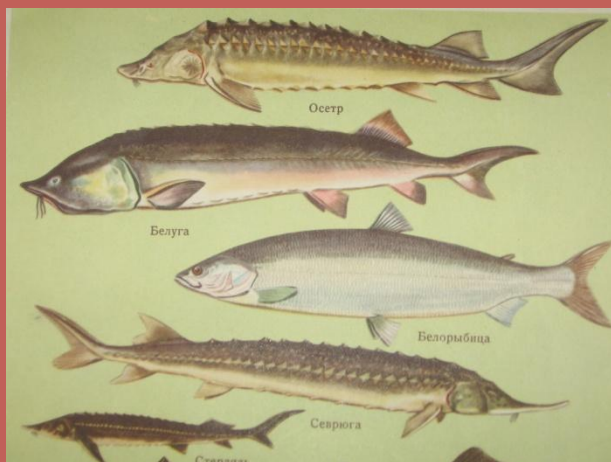
# 1.3 значение рыбы в питании человека



- Рыба является необходимым продуктом питания. По своему химическому составу она немного уступает мясу домашних животных, а по содержанию минеральных веществ, витаминов и степени усвояемости белков превосходит мясо.
- В рыбе содержатся (в %): белки – от 13 до 23, жир – от 0,1 до 33, минеральные вещества – от 1 до 2, вода – от 50 до 80, витамины А, D, E, B2, B12, PP, C, экстрактивные вещества.
- В состав белков рыбы входят незаменимые аминокислоты, необходимые организму для построения новых клеток и тканей, поэтому белки рыбы называют полноценными.

***Съедая 100 г трескового филе, человек покрывает суточную потребность своего организма в йоде***

# Разнообразие семейств рыб



## 2. Виды поступающего сырья:

По термическому состоянию

**живая**

**свежеуснувшая**

**охлажденная (-1+5 С)**

**мороженая (-6-8 С)**

**соленая**

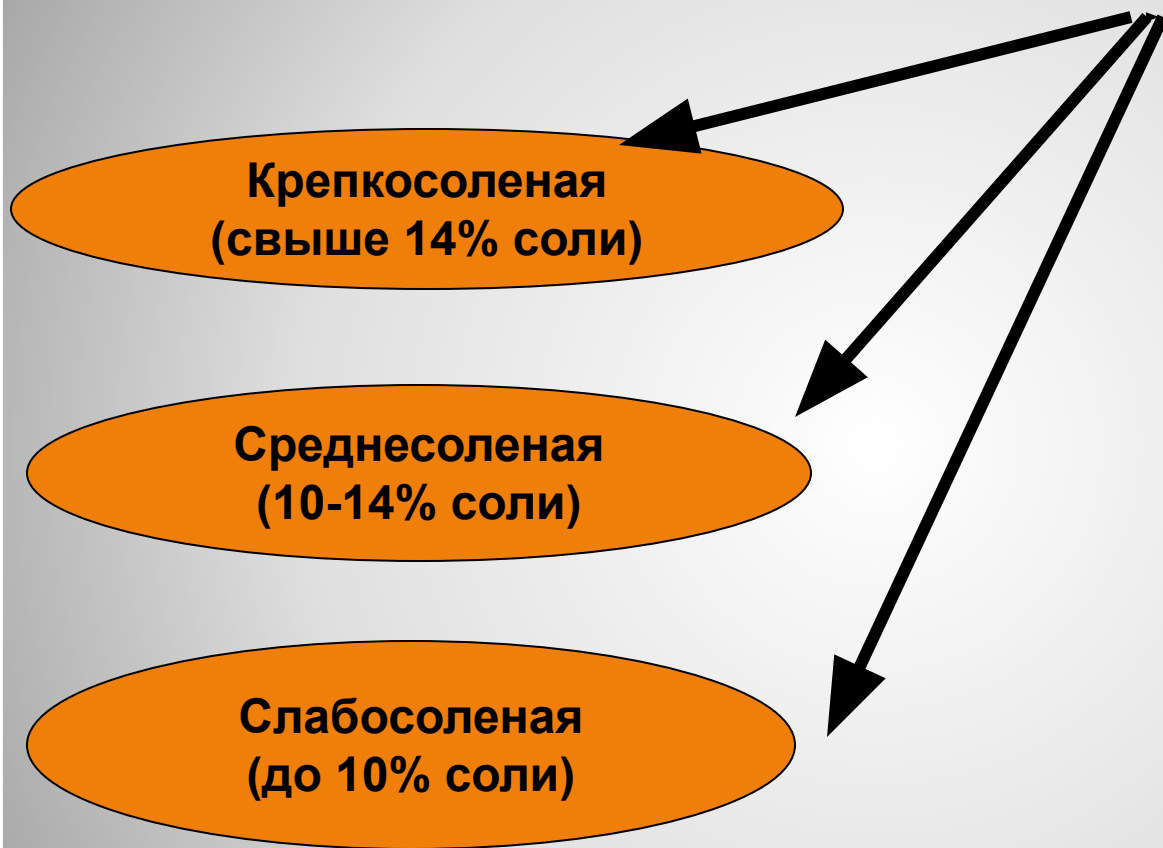
**Созревающ  
ая  
при посоле**

**Не  
созревающ  
ая  
при посоле**

- **Живая рыба** является наиболее ценным продуктом питания. Её транспортируют в автоаквариумах, хранят на предприятиях в проточной воде не более 2 суток. В живом виде поступают зеркальный карп, щука, сом, карась, сазан.

- **Охлажденная рыба** имеет внутри мышц температуру от  $-1$  до  $5$  °С. Её хранят не более 5 суток при температуре от  $-2$  до  $1$  °С.
- Значительно чаще поступает **мороженая рыба**, имеющая внутри температуру от  $-8$  до  $-6$  °С. Её хранят при температуре  $-8$  °С 12 суток, при  $0... -2$  °С – 3 суток.

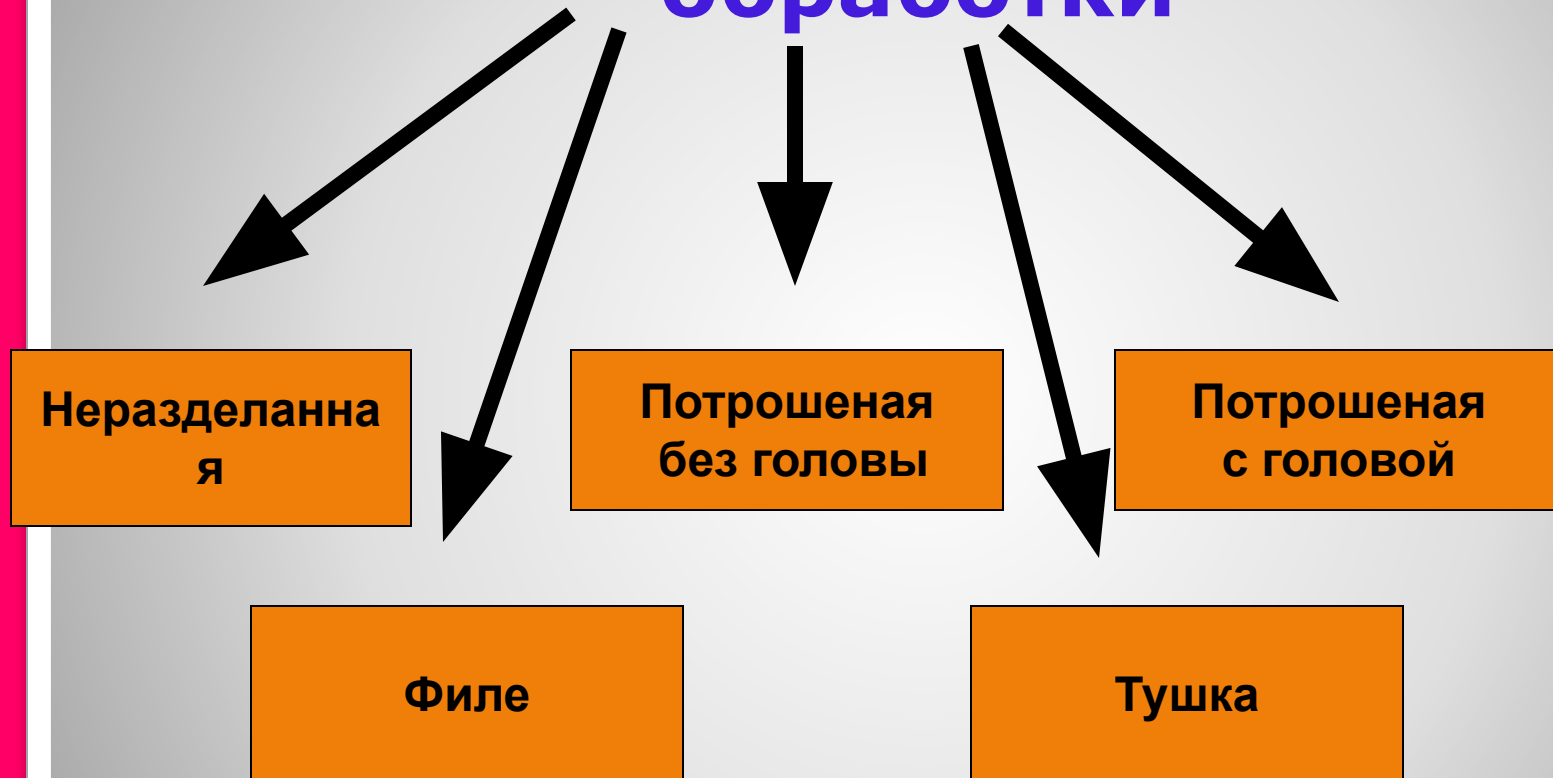
**Поступившая рыба должна быть доброкачественной. Показателями являются её внешний вид и запах**



**По содержанию соли**



# По способу промышленной обработки



## По размеру

**Мелкая**

(до 200  
грамм)

**Средняя**

**я**  
(1-1,5 кг.)

**Крупная**

**я**  
(свыше 1,5  
кг.)\_

По характеру кожного покрова

С чешуей

- каarp
- сазан
- судак
- лещ

Без чешуи

- угорь
- сом
- налим

С костными  
пластинками

- (жучками)
- стерлядь
- севрюга

# По анатомическому строению

С

**КОСТНЫМ  
СКЕЛЕТОМ**

-треска  
-горбуша  
-пикша и др.

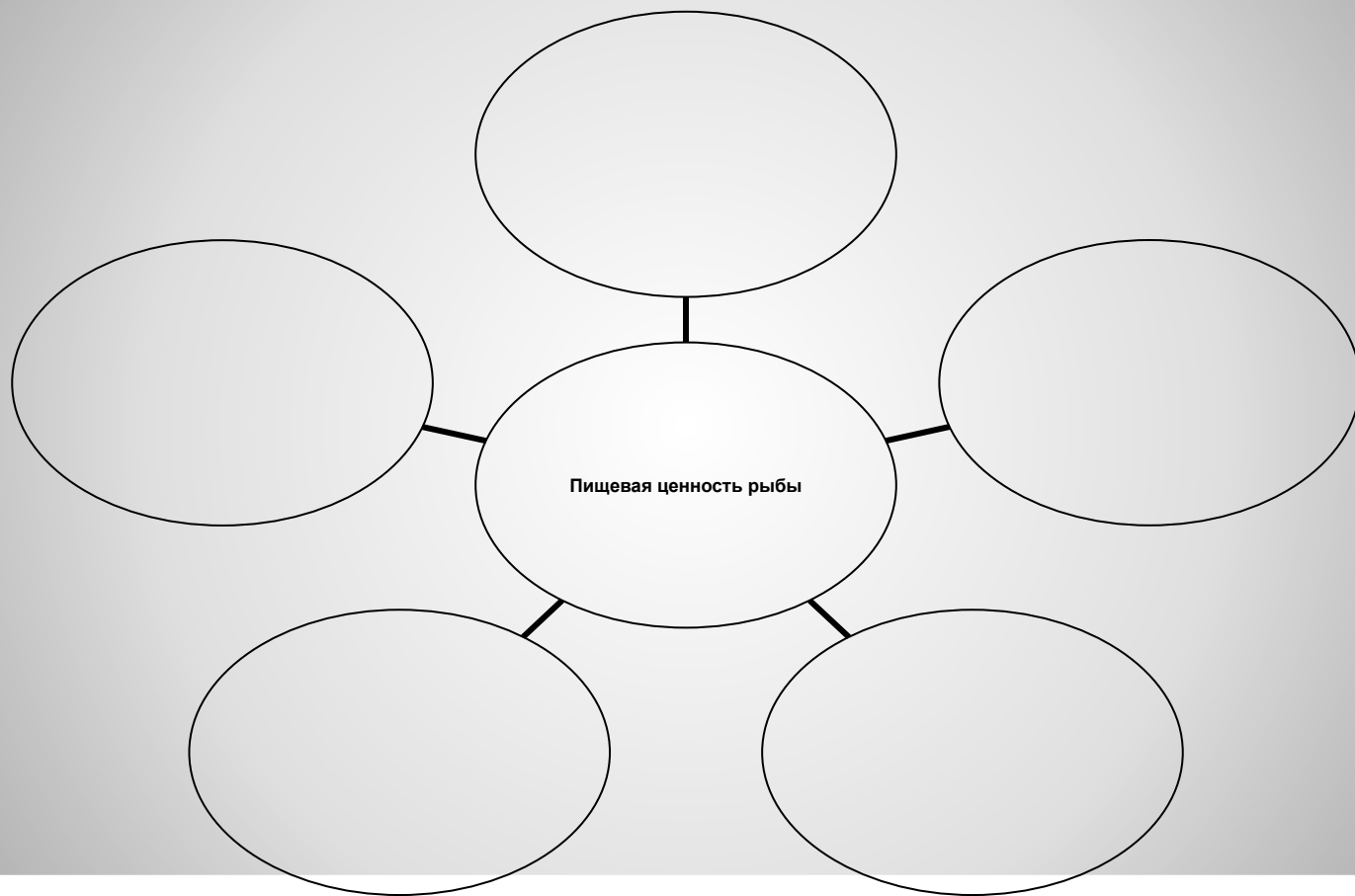
**С костно-  
хрящевым  
скелетом**

-стерлядь  
-севрюга и др.

С

**хрящевым  
скелетом**

-угорь  
-минога и др.



**Заполнить схему:**

Чешуйчатые	Бесчешуйчатые	Осетровые

**Распределите по указанным группам следующие виды рыб: сом, налим, судак, хек серебристый, стерлядь, шип, калуга, угорь, окунь, сазан, зубатка, белуга.**