

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



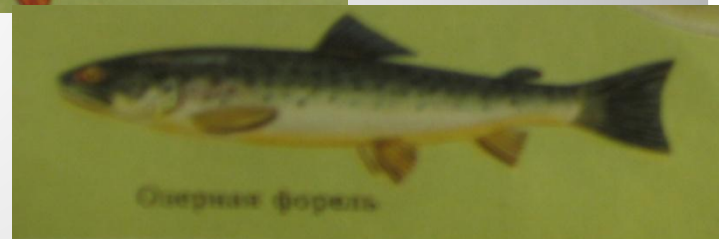
ПЛАН

- 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

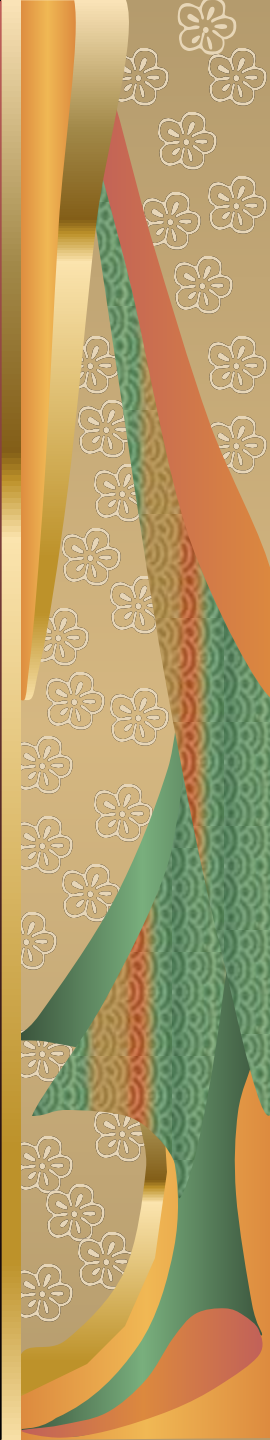
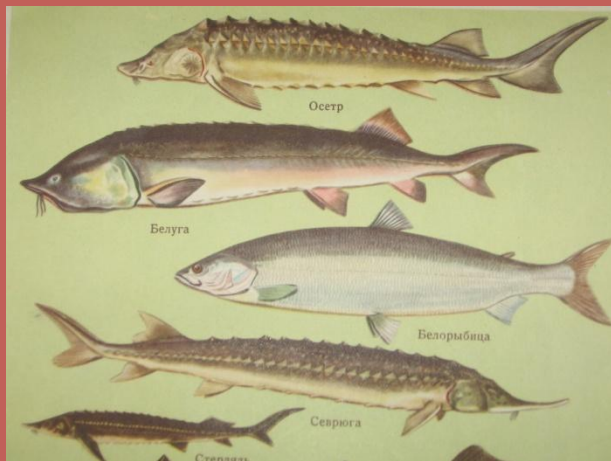
1.3 значение рыбы в питании человека



- 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

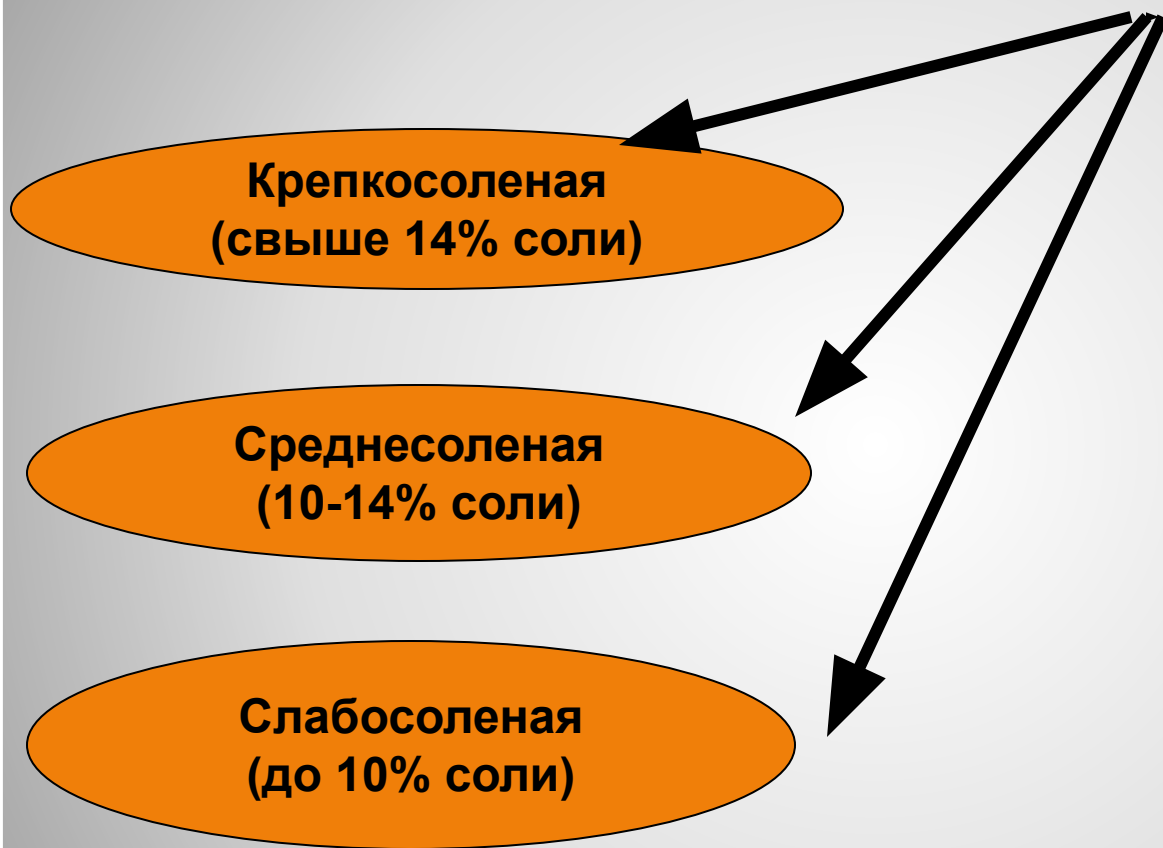
**Созревающ
ая
при посоле**

**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.

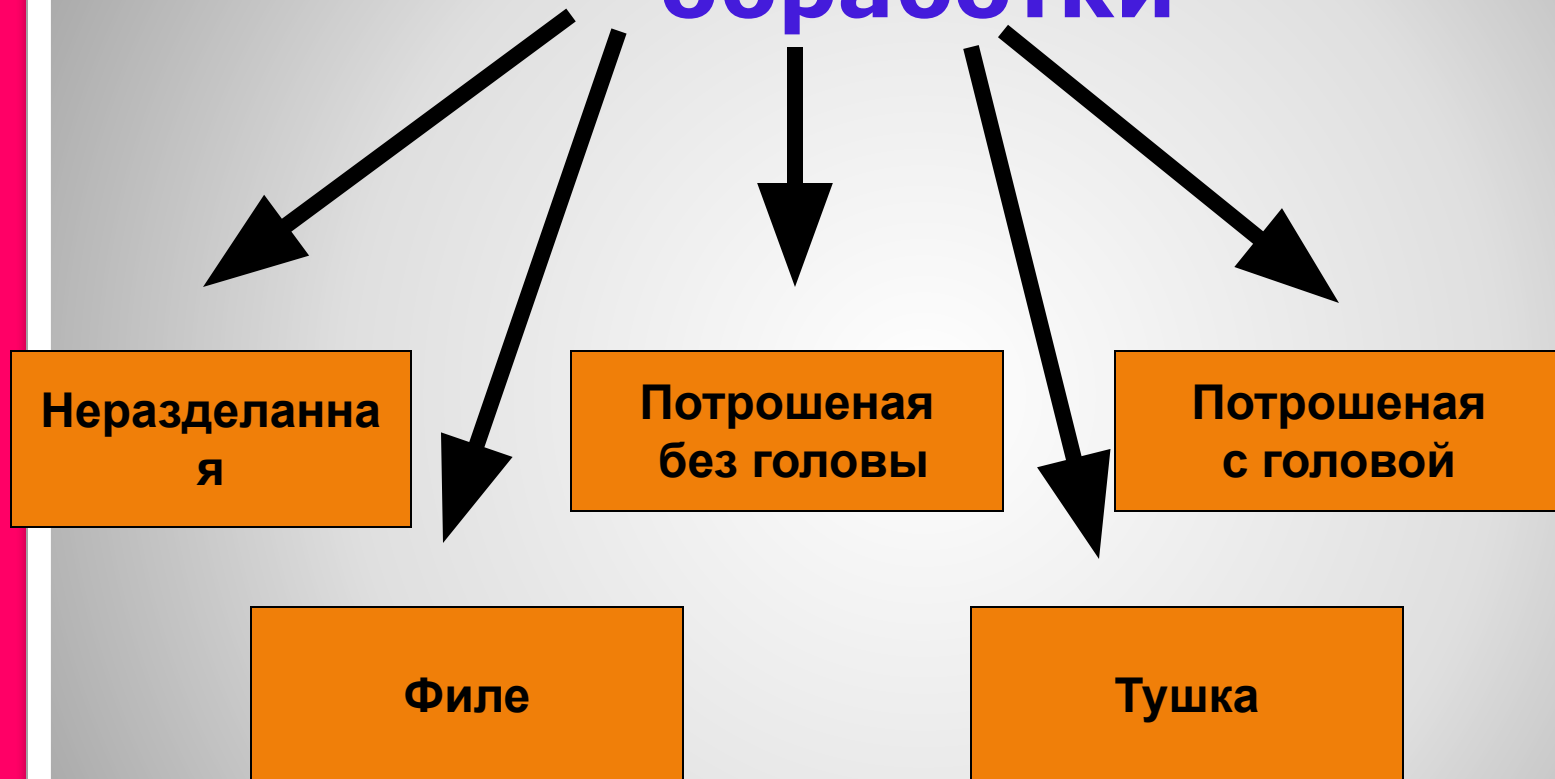
- **Охлажденная рыба** имеет внутри мышц температуру от -1 до 5 °С. Её хранят не более 5 суток при температуре от -2 до 1 °С.
- Значительно чаще поступает **мороженая рыба**, имеющая внутри температуру от -8 до -6 °С. Её хранят при температуре -8 °С 12 суток, при $0... -2$ °С – 3 суток.

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.

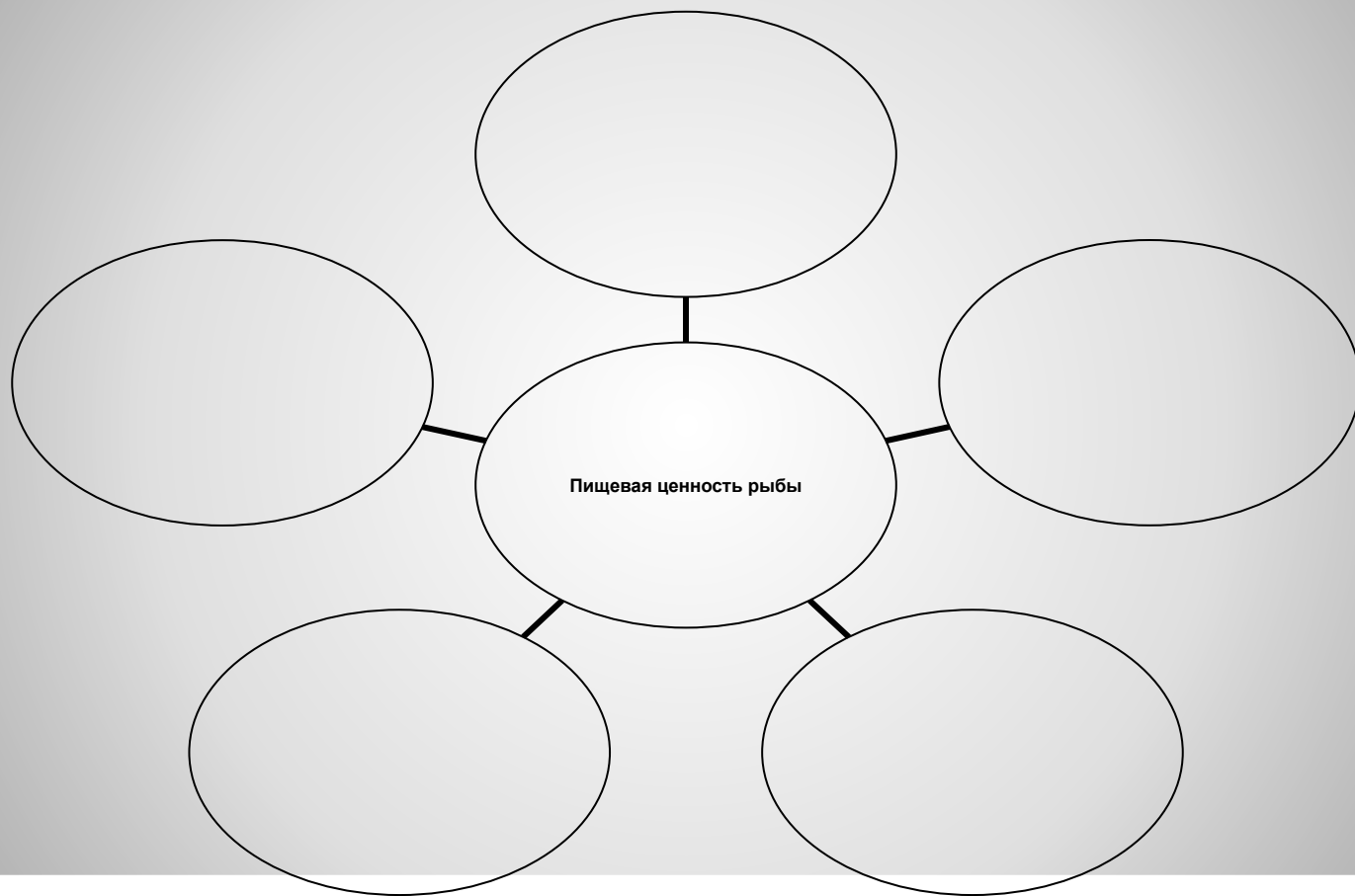
**С костно-
хрящевым
скелетом**

-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.