

Блюда из рыб и морепродуктов.



План урока:

Полезные свойства рыбы →

Классификация рыбы →

Определение доброкачественности →

Механическая обработка →

Познавательная минутка →

Виды тепловой обработки →

Полуфабрикаты из котлетной массы →

Виды панировки →

Морепродукты →

Проверь себя →

видео



Мясо рыбы состоит из белковых и минеральных веществ, жиров и витаминов



Классификация рыб по месту ее обитания

Морская

Речная

Озерная

Минтай

Стерлядь

Ставрида

Щука

Камбала

Лещ

Треска

Окунь

Горбуша

Судак



Для доброкачественной свежей, охлажденной и мороженой рыбы характерны следующие признаки:

- Глаза выпуклые, прозрачные;
- Жабры ярко-красные;
- Консистенция мяса рыбы плотная; при надавливании пальцем ямка или не образуется, или быстро восстанавливается;
- Поверхность рыбы прозрачная и без запаха.



В ПРОДАЖУ ПОСТУПАЕТ РЫБА:

Живая
Охлажденная
Мороженая
Рыбное филе
Соленая
Копченая



Механическая обработка рыбы

- Оттаивание;
- Очистка от чешуи;
- Разрезание брюшка;
- Удаление внутренностей, головы, плавников и хвоста;
- Промывание и пластование;
- Нарезание на порционные куски.



**Оттаивают рыбу в холодной
подсоленной воде, в микроволновой
печи.**

**Филе рыбы оттаивают без воды, чтобы
не потерять питательные вещества и не
ухудшить вкус рыбы.**



Приспособления необходимые для очистки рыбы

- Нож кухонный
- Ножницы
- Терка
- Рыбочистка



Определите, что пропущено в последовательности обработке рыбы?

- Оттаивание;
- Очистка от чешуи;
- Удаление внутренностей, головы, плавников и хвоста;
- Нарезание на порционные куски.



- **Анаграмма. Все буквы у слова перемешаны, что это за слово.**

кьоун

- **Метаграммы**

- **С буквы М – способ оттаивания рыбы**
- **С буквы Б – питательное вещество содержащееся в рыбе**
- **С буквы Т – приспособление для очистки рыбы.**



Монумент в честь рыбы



Памятник
«Царь-рыбе»

- В Красноярске жил и работал знаменитый писатель Виктор Петрович Астафьев.



Удивительная рыба



- Рыба – ремень, ремнетел или сельдяной король (лат. Oarfish).



Тепловая обработка рыбы



Отваривание

Жарка

Припускание

Тушение

Запекание

