



Организация работы рыбного цеха

Подготовил:
обучающийся группы №9
Чередников А. Г.

Назначение рыбного цеха

Рыбный цех предназначен для механической кулинарной обработки **рыбы** и изготовления **рыбных** полуфабрикатов; тушек специальной разделки, порционных кусков, изделий из рубленой массы.



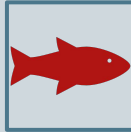
Размещение рыбного цеха

Рыбный цех размещается на 1 этаже здания, рядом с камерами хранения **рыбы** и имеет удобную связь с горячим **цехом**.

Ассортимент сырья рыбного цеха



РЫБА ОКЕАНИЧЕСКАЯ И МОРСКАЯ (СИБАС, ДОРАДА, ГОРБУША, КЕТА, НЕРКА, ХЕК, МИНТАЙ);



РЫБА РЕЧНАЯ И ОЗЕРНАЯ (НЕ ПОСТАВЛЯЕТСЯ В МАГАЗИНЫ И ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ);



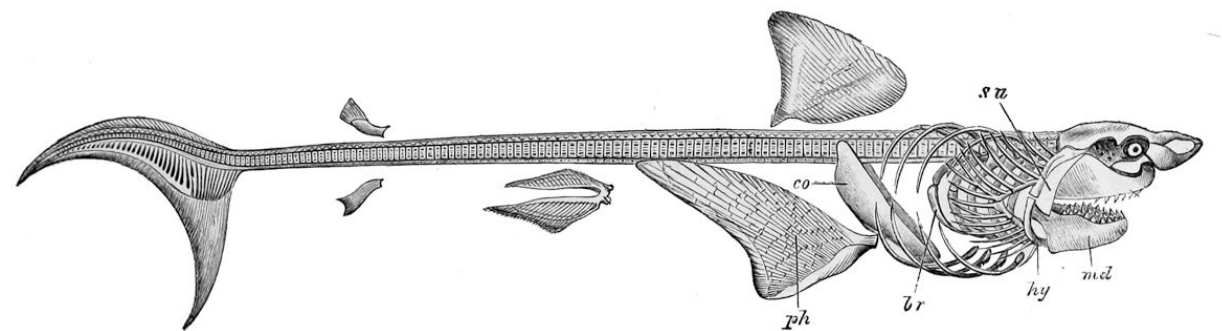
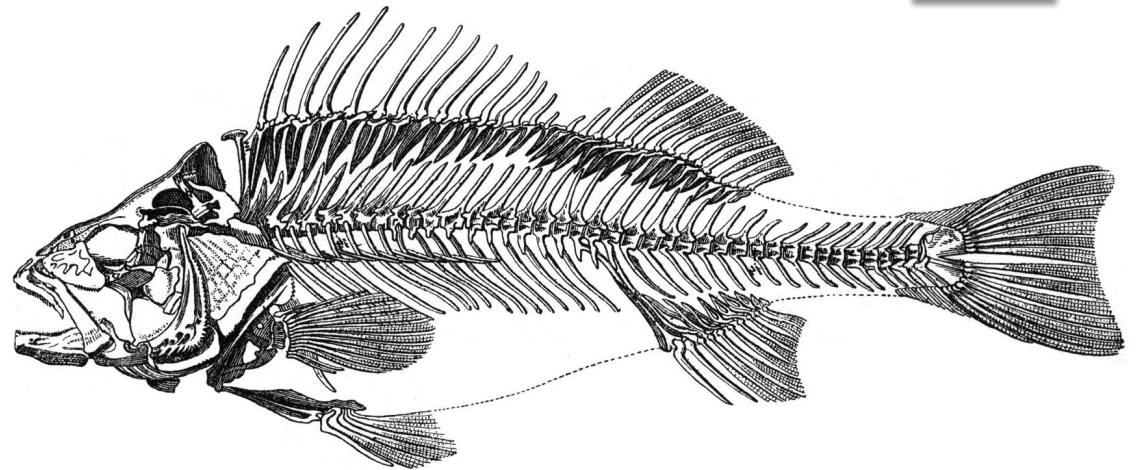
РЫБА ИЗ ИСКУССТВЕННЫХ ВОДОЕМОВ (ФОРЕЛЬ, КАРП, СТЕРЛЯДЬ, ОСЕТР, СУДАК, КАРАСЬ, ОКУНЬ);



МОРЕПРОДУКТЫ И НЕРЫБНОЕ ВОДНОЕ СЫРЬЁ (КАЛЬМАРЫ, ЛАНГУСТЫ, КРАБЫ, ОСЬМИНОГИ, КРЕВЕТКИ, УСТРИЦЫ, МИДИИ, МОРСКАЯ КАПУСТА)

По технологии обработки вся рыба делится на:

1. РЫБА С КОСТНЫМ СКЕЛЕТОМ (СУДАК, ЩУКА, КАРП, ФОРЕЛЬ, ГОРБУША, КАРАСЬ, ОКУНЬ);
2. РЫБА С ХРЯЩЕВЫМ СКЕЛЕТОМ (ОСЕТР, БЕЛУГА, СЕВРЮГА, СТЕРЛЯДЬ, МИНОГА)





Наименование полуфабриката	Срок реализации, час	Температура, градус
Тушка целиком (вес до 400 г)	24 ч	от -2 до +2°C
Рыба нарезанная на порции, кругляши	24 ч	от -2 до +2°C
Филе рыбное (с кожей и костями, с кожей без костей, чистое филе)	24 ч	от -2 до +2°C
Фаршевые изделия (котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки рыбные)	6 ч	от -2 до +2°C
Суповой набор	12 ч	от -2 до +2°C

Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов



Технологический процесс обработки рыбы с хрящевым скелетом

Дефростация (размораживание) рыбы

- Крупной рыбы, потрошенной и рыбного филе производится на воздухе на стеллаже;
- Мелкой и средней не потрошенной рыбы производится в 3-5% солевом растворе поваренной соли при температуре 20°C) в ваннах с сетчатыми вкладышами;



Первичная обработка рыбы

Разделка рыбы
(удаление плавников,
чешуи, головы,
потрошение)
производится на
производственном
столе



Чешую с рыбы удаляют терками и скребками различной конструкции, а в крупных предприятиях рыбочисткой РО-1М.

При удалении слизи с бесчешуйчатой рыбы их тушки натирают солью, а затем промывают.

У некоторых видов рыбы (камбалы, налива, угря, сома) удаляют кожу.





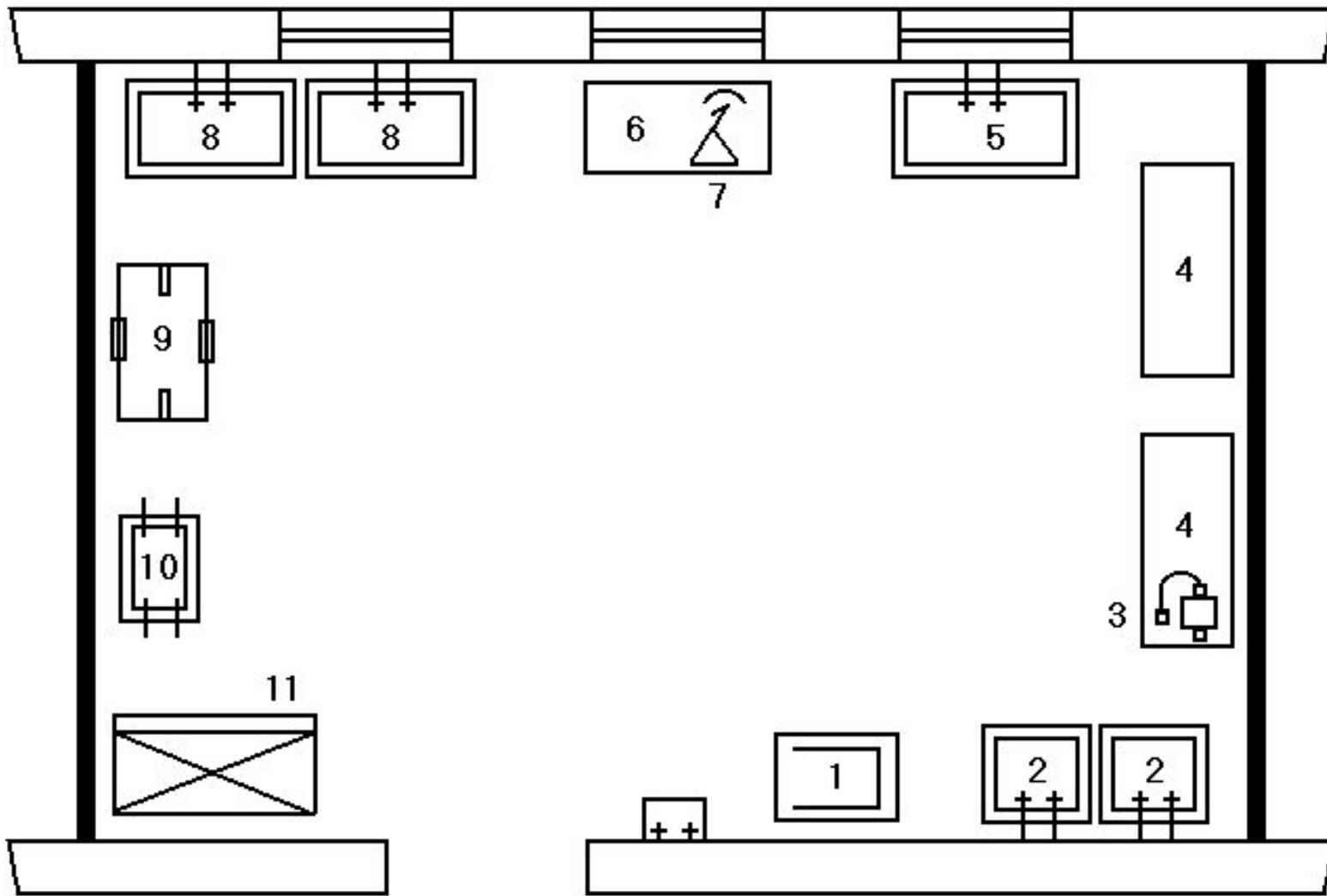
Удаление плавников



Удаление головы



Потрошение рыбы



Рыбный цех

1 - ящик-носилки (тара Т-1) для рыбы; 2 - ванна для размораживания мороженой и кратковременного замачивания соленой рыбы; 3 - приспособление для очистки рыбы РО-1М; 4 - стол производственный для обработки рыбы; 5 - ванна для промывания очищенной и потрошеной рыбы; 6 - стол производственный для порционирования рыбы; 7 - весы циферблатные; 8 - ванны производственные для вымачивания соленой рыбы; 9 - стеллаж передвижной; 10 - ванна производственная передвижная для доставки рыбы в горячий цех; 11 - шкаф холодильный

Схема рыбного цеха



КОНЕЦ