

# Обработка бесчешуйчатой рыбы

Рыба без чешуи покрыта слоем слизи, имеет плотную кожу, чаще темного цвета, неприятную на вкус. Поэтому при обработке рыбы с нее снимают кожу. Некоторые виды мелкочешуйчатой рыбы (путассу, треска, минтай, хек) обрабатывают так же, как и бесчешуйчатую, поэтому условно ее причисляют к этой группе.

**Сом.** Рыбу зачищают ножом от слизи, разрезают брюшко и удаляют внутренности; отрезают голову и плавники, промывают и нарезают на порционные куски. Крупного сома пластуют и удаляют кожу.

**Налим, угорь.** Снимают кожу «чулком». Для этого делают надрез кожи вокруг голову, отгибают и стягивают. Чтобы кожа не скользила в руках, пальцы обмакивают в соль. Удаляют плавники, внутренности, голову, обязательно промывают.

**Треска, путассу, минтай, хек.** Тушку без головы и внутренностей очищают от чешуи, удаляют плавники, брюшную пленку, промывают, нарезают на порционные куски.

**Щука.** Снимают чешую, удаляют внутренности, промывают и пластуют. Для фарширования кожу снимают чулком.

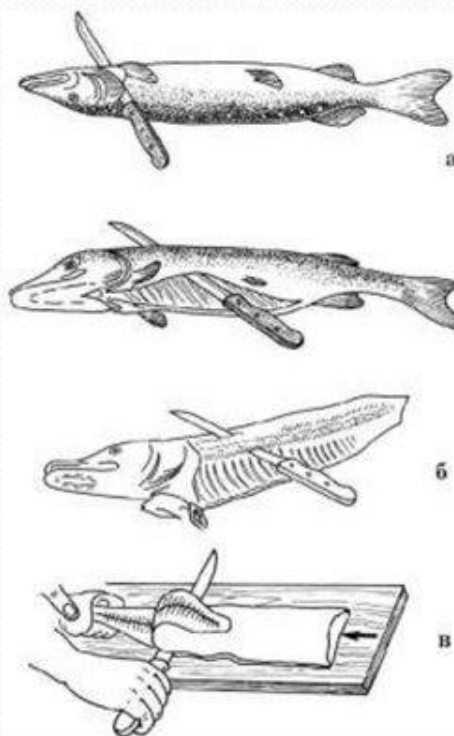
**Ставрида.** Рыба покрыта жесткой чешуей, плотно прилегающей к коже, поэтому ее ошпаривают перед очисткой.

**Линь.** Имеет плотно прилегающую к коже чешую, покрытую слизью, которую трудно очищать, поэтому перед чисткой рыбу погружают в кипяток на 20—30 минут, а затем переключают в холодную воду.

**Камбала.** Со светлой стороны очищают чешую. Голову и часть брюшка отрезают косым срезом ножа, удаляют внутренности, плавники, промывают. Снимают темную кожу, предварительно ошпарив кипятком.



Снятие кожи чулком у угря, сома и налима при помощи специальных щипцов



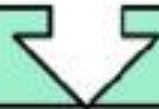
Стадии разделки шук на филе: а — надрез от основания грудного плавника до позвоночника (удаление крови); б — снятие филе от головы до хвоста над и под хребтом; в — пластование;

# Схема обработки сома

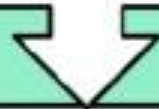
Зачистка поверхности от слизи



Удаление головы, плавников



Потрошение



Промывание

# Механическая кулинарная обработка сома, камбалы, угря, осетра

**Разделка сома** - Мелкие экземпляры потрошат, кожу зачищают и удаляют слизь. Крупные экземпляры используют без кожи. Кожу снимают, рыбу потрошат и промывают.



# Сом.



- Рыбу зачищают ножом от слизи, разрезают брюшко и удаляют внутренности; отрезают голову и плавники, промывают и нарезают на порционные куски. Крупного сома пластуют и удаляют кожу. Используют для варки и припускания, жарки во фритюре и приготовления кот-летней массы.

# Механическая кулинарная обработка сома, камбалы, угря, осетра

**Разделка угря** - Кожу надрезать вокруг головы и снять со всей рыбы целиком (как перчатку с руки), затем разрезать брюшко, вынуть внутренности, отрезать голову. Промыть рыбу в холодной воде.



# Механическая кулинарная обработка сома, камбалы, угря, осетра

**Разделка камбалы** - Отрезать голову и удалить внутренности, после чего снять темную кожу (с глазной стороны рыбы), рыбу промыть и разрезать вдоль на две равные половинки по нижней белой стороне от хвоста до головы. Затем отрубить спинные плавники. Каждую половинку рыбы промыть и разрезать вдоль на две части и каждую часть поперек на порционные куски.





# Механическая кулинарная обработка сома, камбалы, угря, осетра

Для начала срезаем жучки с верху рыбы, удалить кожу, отрубить голову осетру вместе с плавниками, затем сполоснуть её кипятком. Удалить визигу и жабры, промыть и дочистить, разрезать на куски.





# Безопасные приемы работы

## С НОЖОМ

- Ручка должна быть целой
- Руки должны быть сухими
- Нож в руке держать крепко

