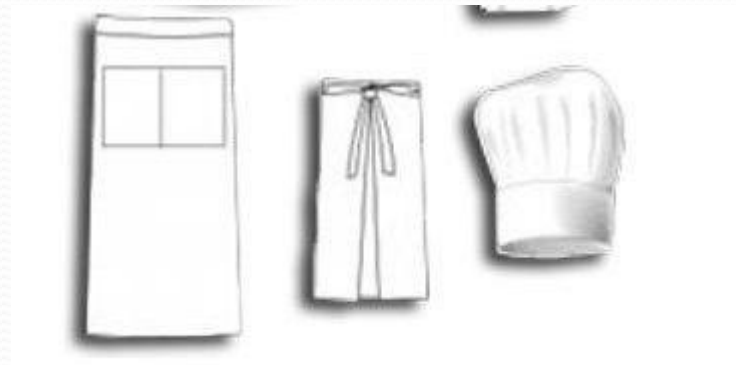


# Механическая кулинарная обработка рыбы



# Санитарные требования

- Надень спец. одежду
- Спрячь волосы под колпак
- Сними кольца и часы
- Не носи на одежде колющиеся предметы



# Цель урока

- Освоить приемы и приобрести навыки механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом.
- Приобрести навыки приготовления полуфабрикатов из рыбы: кругляши, филе с кожей и костями, филе с кожей без костей, филе без кожи и без костей

# Необходимое оборудование и инвентарь



# Безопасные приемы работы с НОЖОМ

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



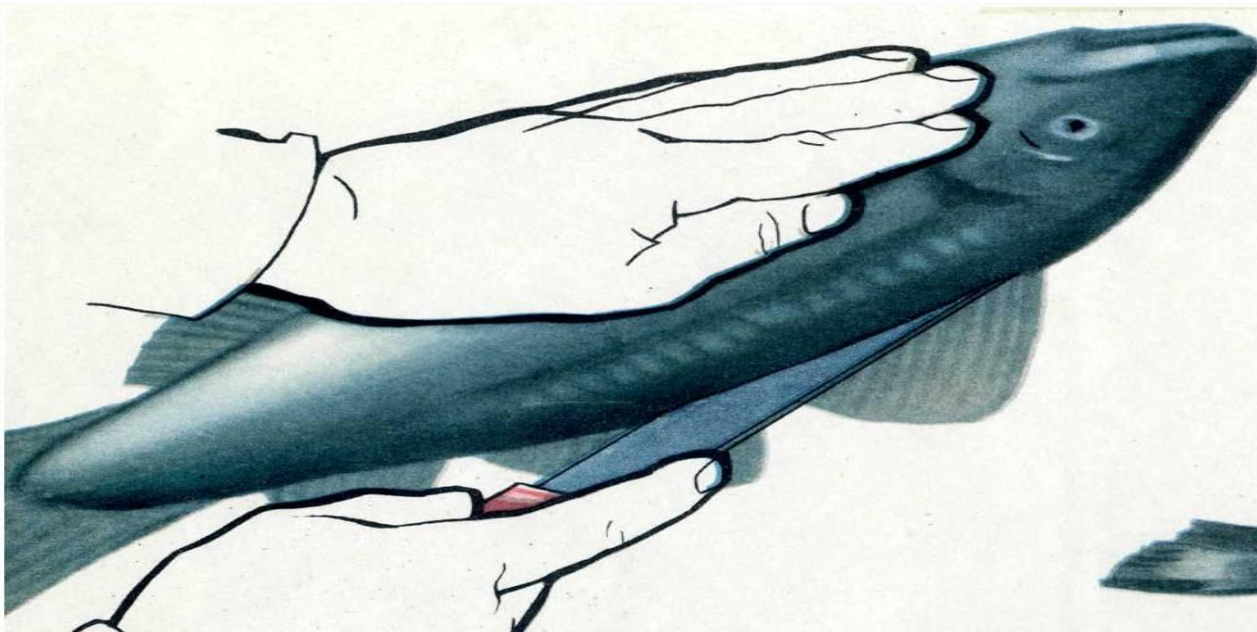
# Определение качества рыбы

- Главный признак свежести рыбы-упругость. Идеально свежая рыба должна лежать на ладони прямо, ни голова ни хвост не должны свешиваться. Рыба должна быть плотной, эластичной и моментально восстанавливать форму после нажатия. Жабры темно-красные. Мякоть белая или розовая, ровного цвета. Поверхность блестящая и чистая.



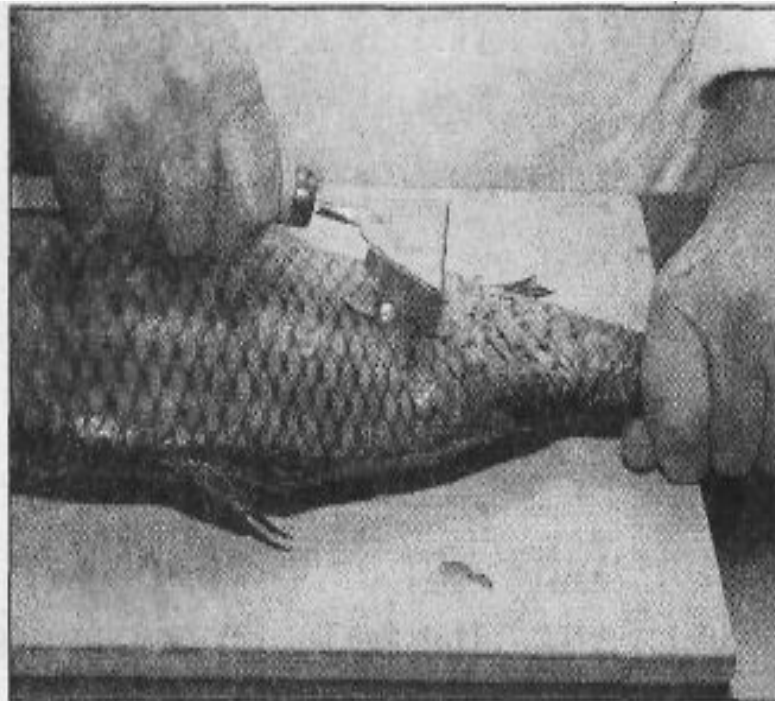
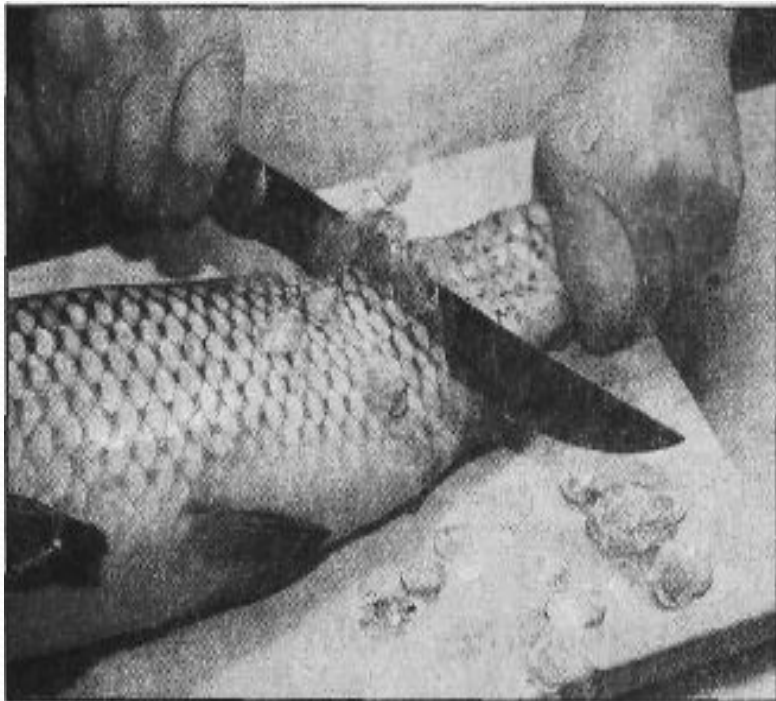
# Обработка рыбы

- 1. удаление спинного плавника
- Очищать чешую значительно легче и удобнее, если предварительно удалить у рыбы спинной колючий плавник. Для этого с обеих сторон спинного плавника во всю его длину необходимо прорезать мякоть, конец плавника прижать к доске ножом, а рыбу, удерживая за хвост, оттянуть на себя.



# Обработка рыбы

- 2. очищение от чешуи
- очищают от чешуи рыбу специальными скребками или теркой. Нож надо двигать между слоем чешуи и кожей по направлению от хвоста к голове,



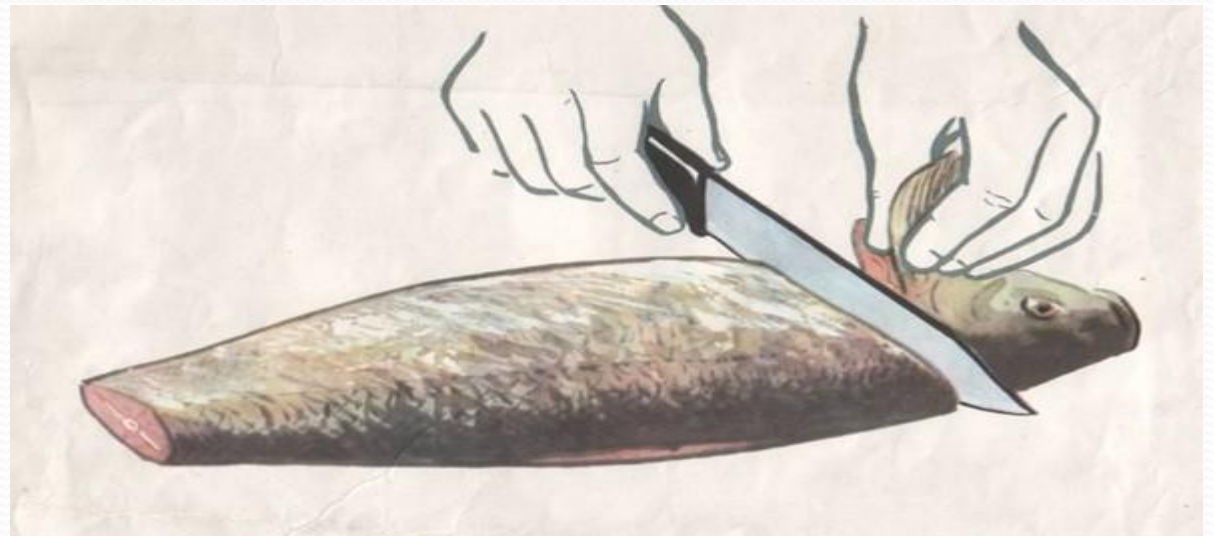


# Обработка рыбы

- 3. потрошение, удаление плавников
- Тушку, очищенную от чешуи, кладут на стол, затем большим ножом, держа его наклонно, лезвием к голове рыбы, прорезают мякоть под грудными плавниками до позвоночной кости сначала с одной, а потом с другой стороны. Затем разрезают брюшко от головы до анального отверстия

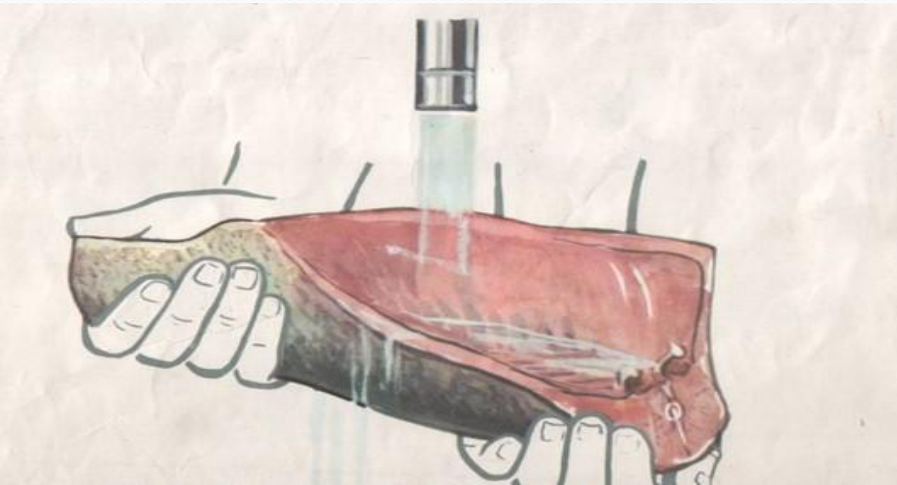


# Обработка рыбы



# Обработка рыбы

## 4. промывание, пластование



# Разделка рыбы на полуфабрикаты



# Разделка рыбы на филе с кожей без костей и на филе без кожи и костей

- Филе кладут на стол внутренней стороной вверх и срезают косточки, для удобства придерживая их левой рукой.
- Для снятия кожи филе кладут кожей вниз и срезают его по направлению от хвоста к голове.





● Спасибо за  
внимание