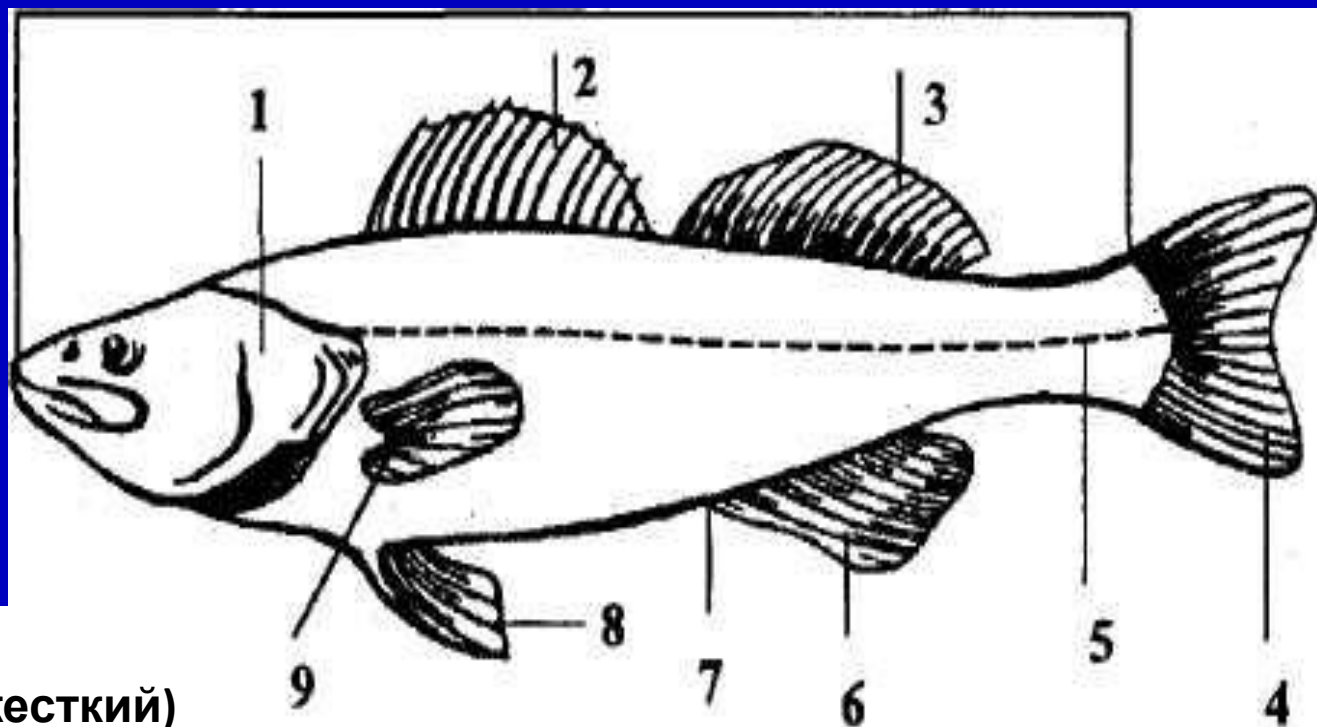


# Механическая кулинарная обработка рыбы

# Строение рыбы



- 1 - жаберная крышка;
- 2 - спинной плавник (жесткий)
- 3 - спинной плавник (мягкий);
- 4 - хвостовой плавник;
- 5 - боковая линия;
- 6 - анальный плавник;
- 7 - анальное отверстие;
- 8 - брюшной плавник;
- 9 - грудной плавник

# Размораживание рыбы

## На воздухе

при комнатной температуре размораживают все виды филе без костей, крупную рыбу, потрошеную рыбу, имеющую рыхлую ткань, и тушки специальной разделки Рыбу укладывают в один ряд на столы, выдерживают 4—10 ч до температуры в толще слоя  $-2^{\circ}\text{C}$ , потери массы рыбы составляют 2%

## В воде

размораживают чешуйчатую и бесчешуйчатую рыбу при температуре воды  $10-15^{\circ}\text{C}$  На 1 кг рыбы берут 2 л воды. Мелкую рыбу размораживают в течение 2-2,5 ч, крупную — 4-5 ч Масса рыбы увеличивается на 5—10% В воду добавляют соль (от 7 до 13 г на 1 л воды), чтобы сократить потери

## Комбинированный способ

размораживают некоторые виды неразделанной океанической рыбы Ее помещают в холодную воду на 30 мин, добавляют соль (10 г на 1 л), затем вынимают, дают воде стечь и продолжают размораживать на воздухе до температуры в толще мышц  $0^{\circ}\text{C}$

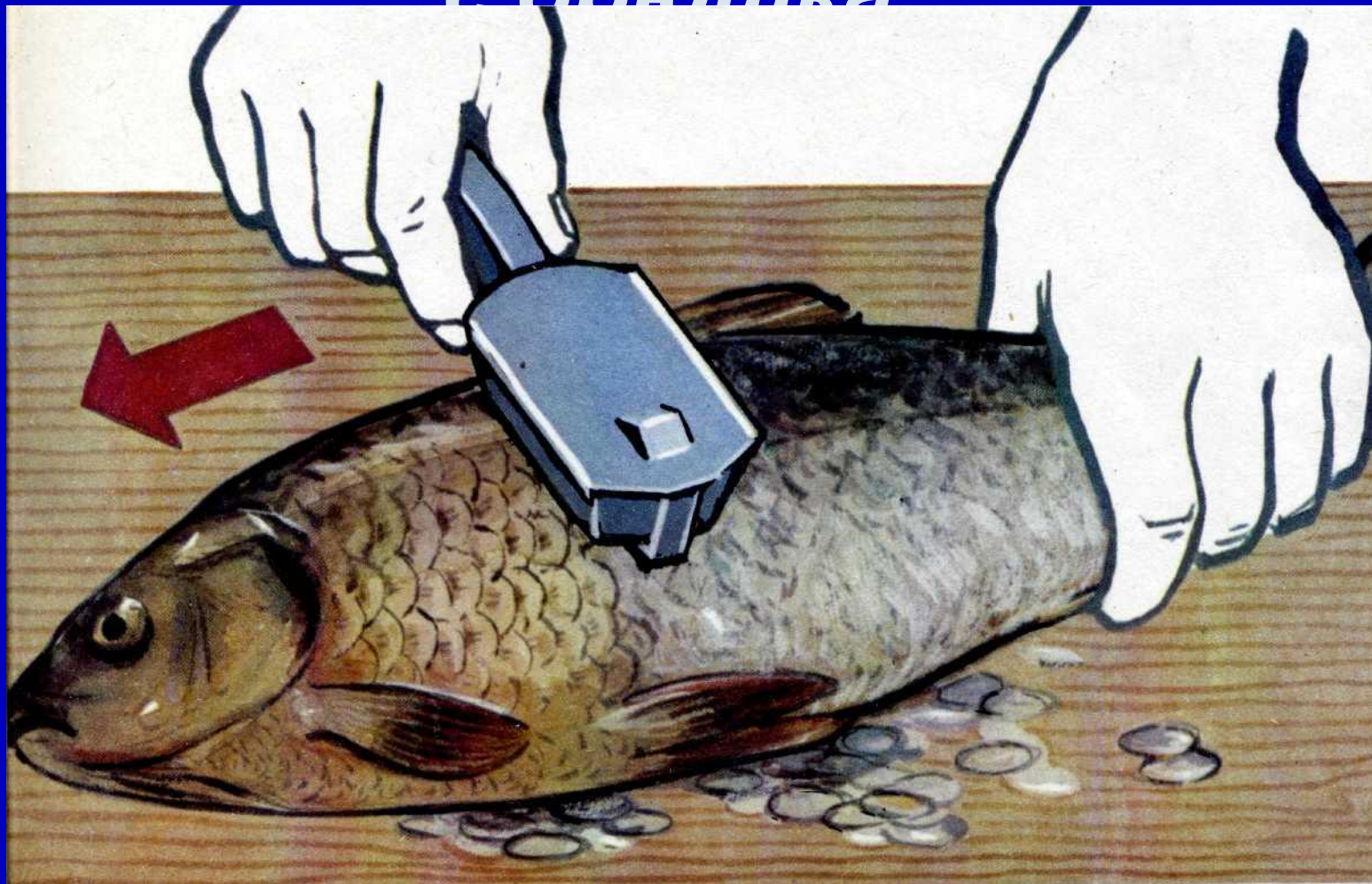
# Вымачивание соленой рыбы

Соленая рыба содержит соли от 6 до 20%, перед приготовлением блюд её вымачивают до концентрации соли 1—5%.

- 1) Для вымачивания **в сменной воде** рыбу помещают в ванну и заливают водой с температурой 10—12°C. Воды берут вдвое больше, чем рыбы. Воду периодически меняют через 1, 2, 3 и 6 ч.
- 2) Для вымачивания **в проточной воде** рыбу укладывают на решетку в ванну, в нижнюю часть которой поступает холодная вода, постоянно омывающая рыбу и выливающаяся в верхней части ванны. Время вымачивания соленой рыбы — от 8 до 12 ч. Вымоченную рыбу используют для варки, приготовления котлетной массы и холодных закусок.

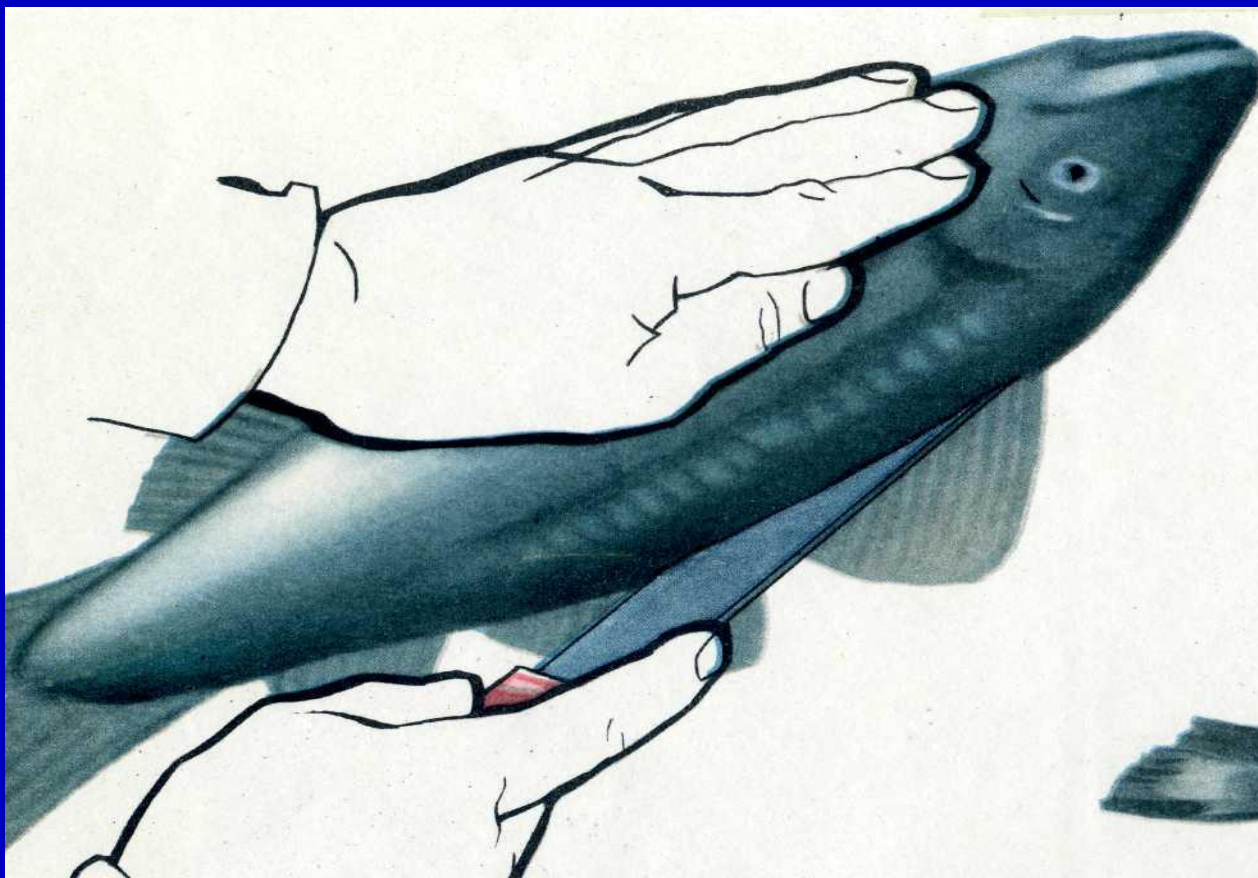
# Операции обработки частиковой чешуйчатой рыбы

Стащат її туди ж з  
направленим від хвоста к  
голове, внаслідок чого, згодом  
з брюшка

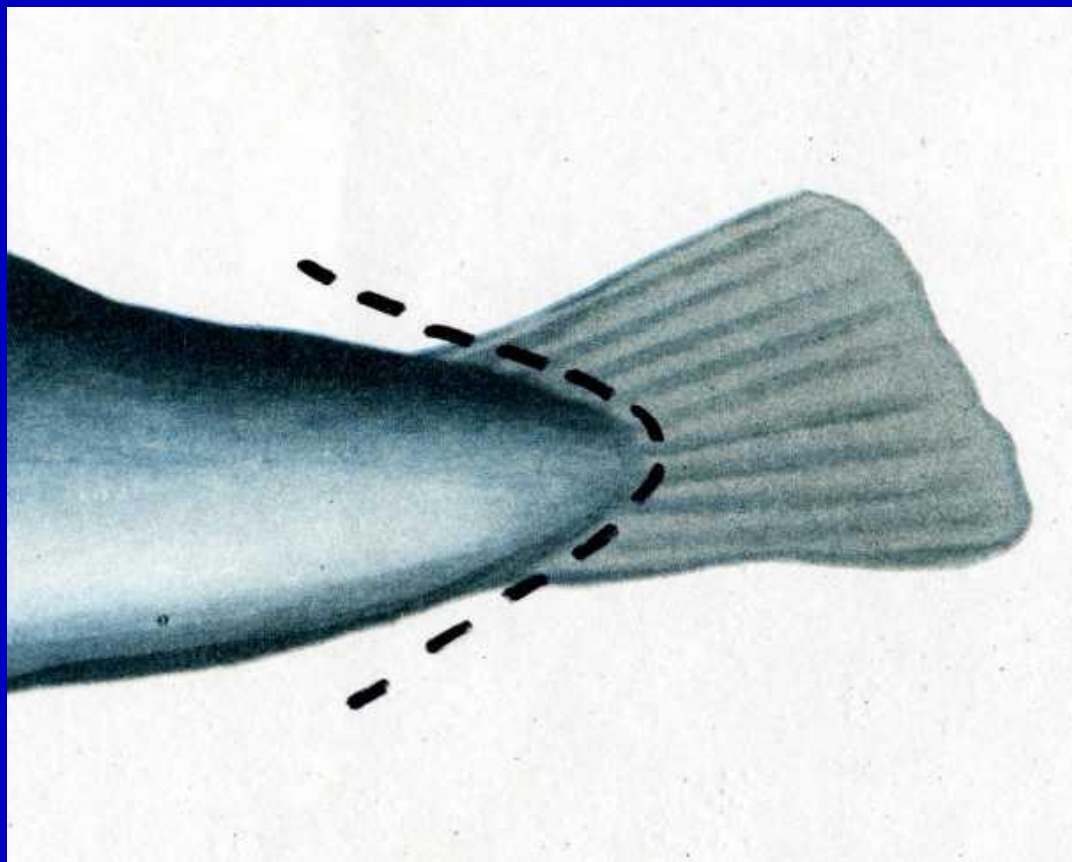




**Удаление спинного плавника:**  
*рыбу кладут на бок и прорезают  
мякоть вдоль плавника сначала с  
одной, а затем с другой стороны,  
плавник удаляют*

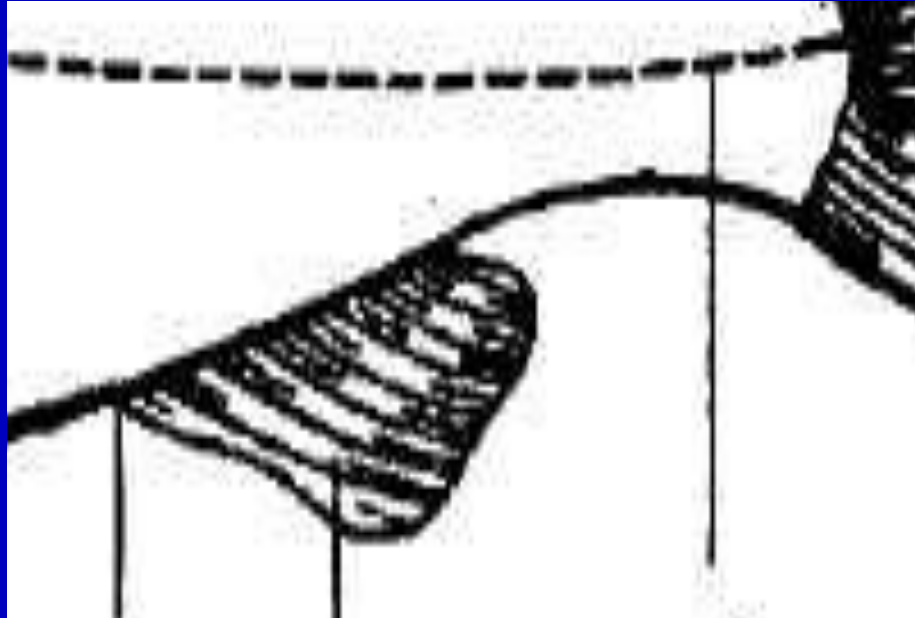


# Удаление хвостового плавника: удаляют по контуру

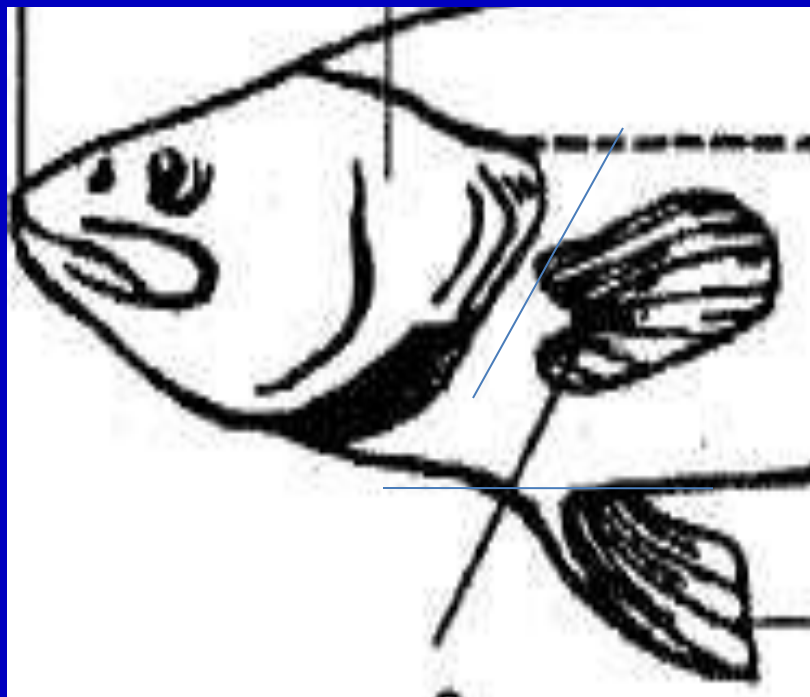


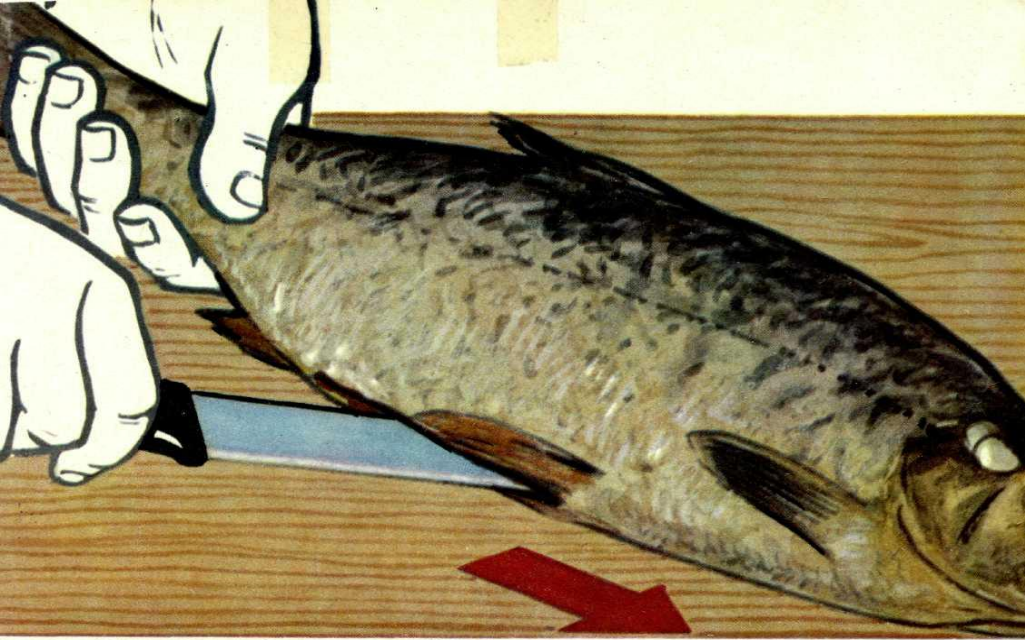


Удаление анального плавника:  
удаляют как спинной плавник

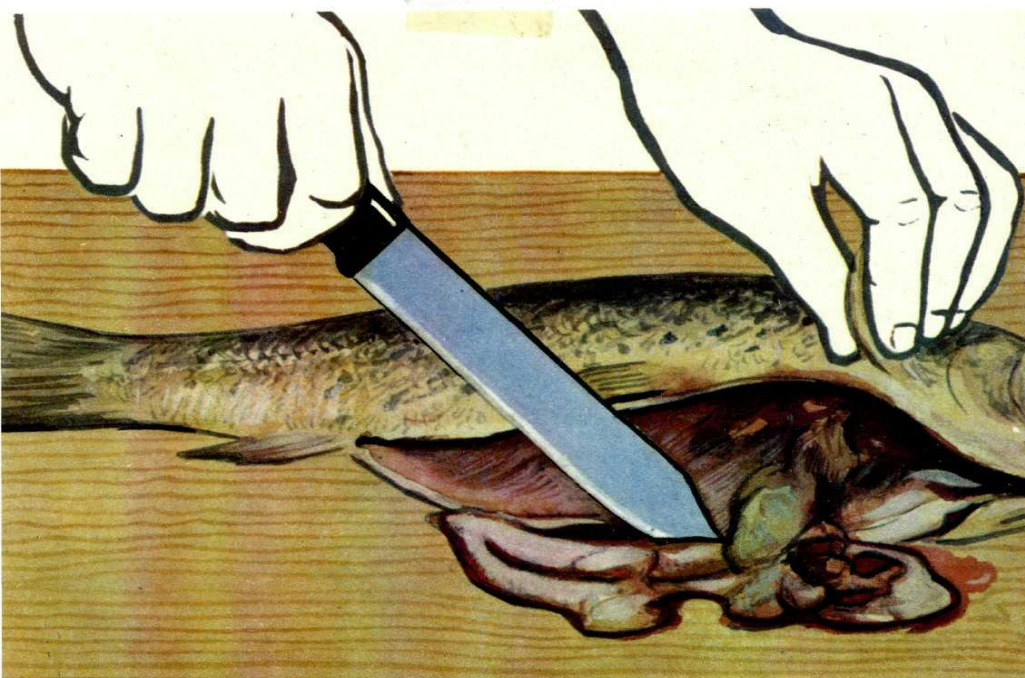


# Удаление грудных и брюшных плавников: плавники отрезают или отрубают





2. Надрезать брюшко.



**Удаление  
внутренностей:  
делают разрез между  
грудными плавниками  
от анального  
отверстия к голове,  
затем у жабр нож  
переворачивают, не  
вынимая из брюшка, и  
делают разрез до  
анального  
отверстия**



# Удаление головы (если рыба используется без головы)

используется без головы)

Делают надрез острым ножом под жаберные крышки с одной и другой стороны под углом  $45^\circ$  и перерезают позвоночную кость



# Обработка головы (если рыба используется с головой)

*- из головы удаляют жабры и глаза*



# Промывание

Промывают холодной водой, удаляя остатки плёнки и сгустки крови, и просушивают на противне брюшком вниз

