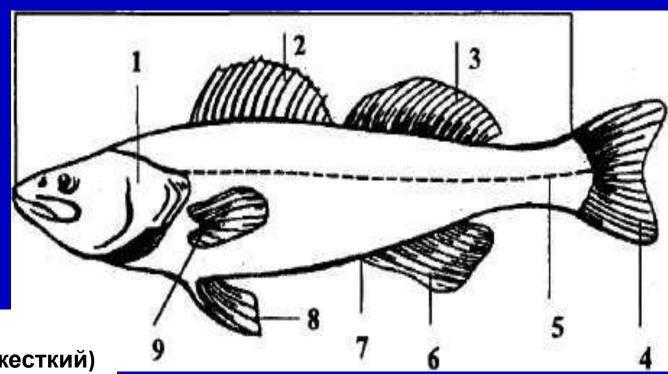
Механическая кулинарная обработка рыбы

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°C, потери массы рыбы составляют 2%

В воде

размораживают чешуйчатую и бесчешуйчатую рыбу при температуре воды 10-15°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

<u>Комбинированный</u> <u>способ</u>

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°С

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°С. 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.

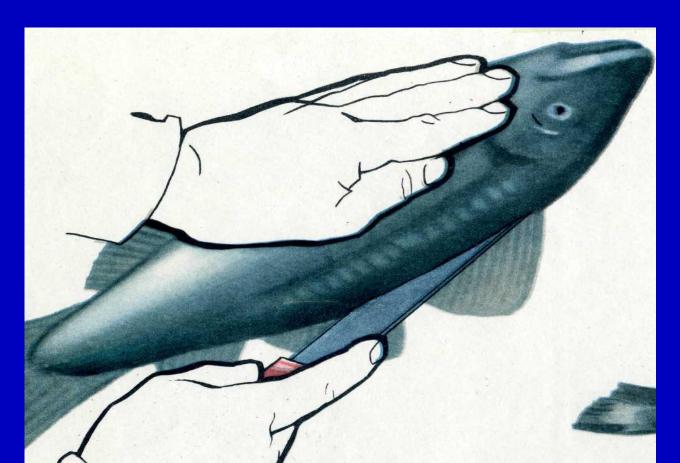
Операции обработки частиковой чешуйчатой рыбы

направлении от хвоста к голове, вначале с боков, затем

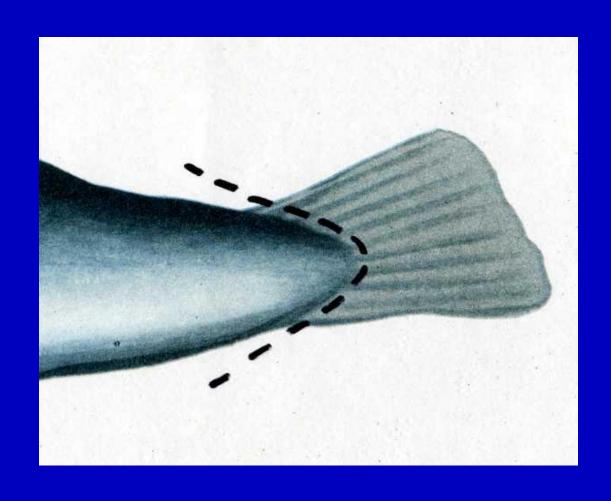
idogaioiii ioody



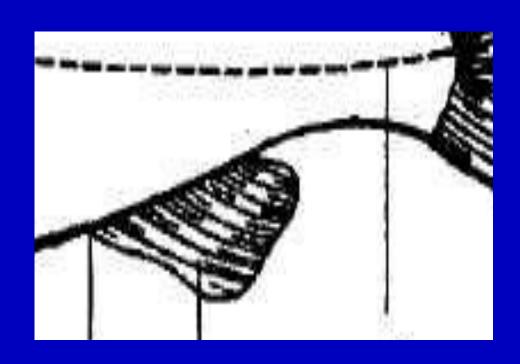
Удаление спинного плавника: рыбу кладут на бок и прорезают мякоть вдоль плавника сначала с одной, а затем с другой стороны, плавник удаляют



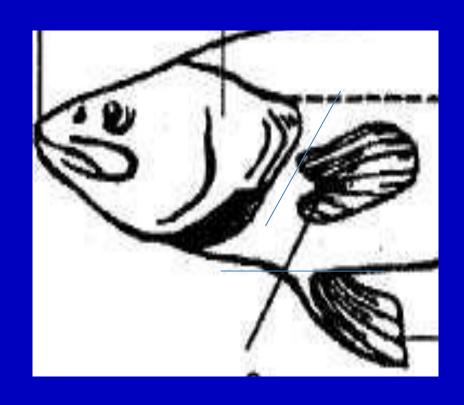
Удаление хвостового плавника: удаляют по контуру



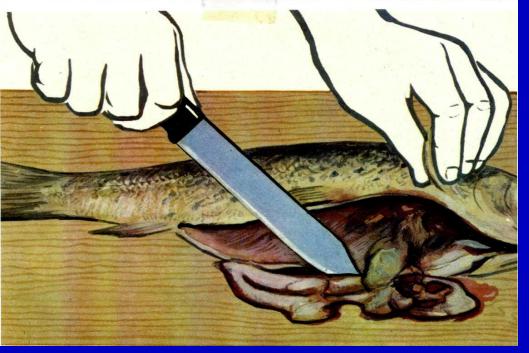
Удаление анального плавника: удаляют как спинной плавник



Удаление грудных и брюшных плавников: плавники отрезают или отрубают







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)

Делают надрез острым ножом под жаберные крышки с одной и другой стороны под углом 45° 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

