

# Санитарно-гигиенические требования к механической и термической обработке: Живой и солёной рыбы

Выполнил: Пузанова Дарья  
Группа: ООП-1

# Первичная обработка рыбы

- ▶ Рыба поступает свежая (живая, охлажденная, мороженая), соленая
- ▶ Предприятия общественного питания получают рыбу неразделанную или из заготовочных предприятий в виде полуфабрикатов - разделанных тушек частиковой рыбы и звеньев осетровой рыбы. Из последних нарезают соответствующие полуфабрикаты, а неразделанная рыба подвергается сначала первичной обработке.

- ▶ Технологический процесс первичной обработки неразделанной рыбы зависит от ее состояния, размера, кулинарного назначения и складывается из оттаивания мороженой рыбы, вымачивания соленой, разделки, приготовления полуфабрикатов.



# Оттаивание рыбы

- ▶ Осетровую рыбу, крупные экземпляры сома оттаивают на воздухе в рыбном цехе при комнатной температуре на столах или в подвешенном виде на крючьях в течение 16-18 ч. Мороженое филе в бумажной упаковке оттаивают на столах, мелкую рыбу погружают в ванну, заливают холодной водой (2 л на 1 кг рыбы) и оттаивают в течение 1,5-4 ч в зависимости от вида и величины рыбы. Для уменьшения потерь минеральных солей в рыбе при оттаивании в воду добавляют соль из расчета 7 - 10 г на 1 л воды. При оттаивании рыба набухает, увеличивается в весе на 5-10%. На рыбокомбинатах и фабриках-заготовочных блоки мороженой рыбы оттаивают в бункерах с водой при температуре 15-20° С.

# Вымачивание соленой рыбы

- ▶ Соленая рыба по вкусовым качествам хуже, чем свежая, так как при засоле теряется часть питательных веществ и рыба становится более жесткой. Рыба крепкого посола содержит до 20% соли. Вымачивание производится для удаления излишка соли. Рыба, предназначенная для жарки, должна содержать до 1,5% соли, для варки - до 3% соли. До вымачивания рыбу кладут для набухания в холодную воду на 30 мин, производят разделку, нарезают на порционные куски, заливают холодной водой с температурой не выше 12° С из расчета 2 л воды на 1 кг рыбы и вымачивают в течение 24 ч, меняя воду через 1, 2, 3 и 6 ч после начала вымачивания.

- ▶ Необходимо строго следить за температурой воды и ее сменой, так как нарушение режима может привести к развитию микроорганизмов и пищевому отравлению. В летнее время воду следует менять каждый час. В проточной воде можно вымочить рыбу за 9-10 ч. .



# Приготовление полуфабрикатов из рыбы

- ▶ Заготовочные предприятия выпускают только один полуфабрикат - рыбу, разделанную тушкой, охлажденную. В предприятиях, работающих на сырье, из рыбы готовят различные полуфабрикаты для отварных, жареных и запеченных блюд. При приготовлении рыбных полуфабрикатов, предназначенных для жарки, для уменьшения вытекания сока и испарения влаги при обжарке рыбы, а также для получения румяной, поджаристой корочки, которая придает рыбным блюдам красивый вид, производится панирование.

- ▶ Панируют куски рыбы в молотых сухарях из белого хлеба (красная сухарная панировка) или в муке с добавлением соли (мучная панировка). Для укрепления на кусках рыбы сухарной панировки их перед панировкой смачивают льезоном - смесью сырого яйца, воды, соли и перца (на 1 яйцо 60 г воды). Панирование производится перед обжаркой, так как при хранении панировка становится влажной и отстает от куска.



- ▶ Полуфабрикаты для блюда "Рыба жареная". Для этого блюда используют чешуйчатую мелкую рыбу, разделанную целиком, нарезают порционные куски из непластованной рыбы в виде кругляшей или порционные куски из филе с кожей и костями, с кожей без костей.
- ▶ При нарезке кусков для жарки нож держат под углом 30-40° С, чтобы получить большую поверхность кусков. На коже делают надрезы ножом. Перед обжаркой рыбу целиком или порционные куски панируют в муке.

# Заключение

- ▶ Рыба является ценным пищевым продуктом. По питательности она соперничает с лучшими сортами мяса. Но в отличие от последнего легче и быстрее усваивается организмом, и по этой причине широко используется в диетическом питании, в меню для детей и пожилых. Обитатели рек, прудов и озёр содержат нужные нашему организму микроэлементы, витамины, жиры и белки. По количеству белков, например, судак превосходит курятину, сазан - говядину. Также в рыбе есть бор, литий, железо, медь, калий, кальций, кобальт, магний, марганец, бром, фосфор. В рыбах реки Воронеж обнаружено даже золото.