

Обработка креветок



Креветки

Креветки относятся к подотряду беспозвоночных, отряду десятиногих ракообразных.



- **Креветка** – относится к отряду ракообразных, на столах
- российских потребителей появилась сравнительно недавно
- и до недавнего времени оставалась деликатесом.
- Длина креветки в зависимости от вида составляет от 2 до 30
- сантиметров
- **Креветки бывают тепловодные и холодноводные:**
- **Тепловодные** – считаются самыми крупными. К ним относятся - Королевские креветки которые достигают до 20 сантиметров; Тигровые креветки дорастают до 30сантиметров, несмотря на свои размеры эти виды креветок не могут похвастаться своими вкусовыми качествами ,по сравнению с холодноводными креветками.

- **Холодноводные** – самая мелкая креветка ,но считается более вкусной, полезной и питательной. чем тепловодные, хотя и стоят дешевле, и размеры имеют небольшие.
- **Первичная обработка креветок:**
- На предприятия общественного питания креветки поступают в живом, сыро -мороженном, варено-мороженом ,сушеном или в виде консервов.
- Способ первичной обработки будет зависеть от термического или кулинарного использования креветок.

Обработка Креветок

Замороженные креветки оттаивают при комнатной температуре на воздухе или в воде. Головку отламывают или отрезают, снимают панцирь и удаляют ножки (хвост можно оставить). Головку и панцирь можно использовать при приготовлении других блюд. Темную жилку, проходящую по хвосту креветки, нужно удалить. Острым ножом слегка надрезают хвост сверху и удаляют темную жилку.



- **Креветки неразделанные сыро-мороженые** - размораживаем в проточной холодной воде или на воздухе при комнатной температуре . Разделяваем размороженные креветки вручную, отделяем голову по месту сочленения с шейкой. Что бы получить чистое мясо с шеек удаляем панцирь.
- При ручной разделки сырых креветок получаем: выход сырого мяса 20- 40%; голову 35-45% ; панцирь 15-25%.
- Мясо креветок богато легко усваиваемым белком, витаминами и такими минеральными веществами как: кальций, фосфор, железо, йод .
- Одним из основных способов приготовления креветок является— варка. Очищать креветки от панциря можно как до варки, так и после.

Обработка креветок

Замороженных креветок предварительно оттаивают при комнатной температуре на воздухе или в воде.



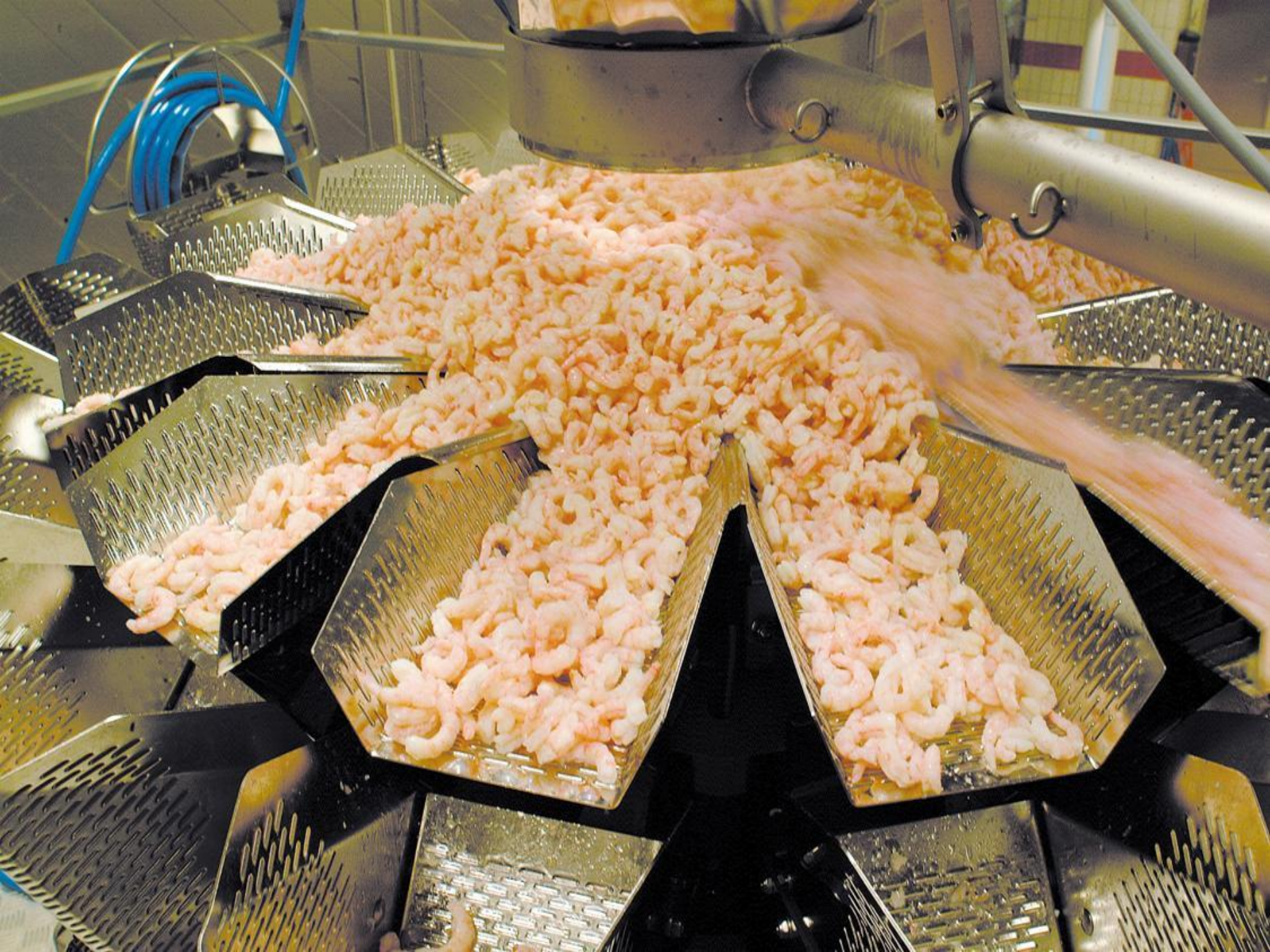
При разделке, для приготовления блюд, у креветок удаляют голову и ножки, снимают панцирь, раскрыв его снизу, освобождают шейку. У крупных креветок со стороны спинки удаляют пищевой тракт.











- **Варка сырых креветок в панцире** – на один литр воды берём сорок грамм соли. На один килограмм креветок берём четыре литра подсоленной воды. Варим не более пяти минут с момента закипания.

- **Варка сырых креветок без панциря** — на один литр воды берём двадцать грамм соли. На один килограмм креветок берём три литра воды. Варим не более трёх минут с момента закипания.
- **Большие королевские или тигровые креветки**, варим в подсоленной воде до тех пор, пока на брюшке не появится свернувшийся белок.
- **Варено-мороженые креветки** варим в подсоленной воде не более двух минут. Креветки с проваренным мясом должны всплыть на поверхность.
- Если после варки креветки опустить на 2—3 минуты в холодную воду, креветки будут легче чиститься.
- Далее из отварного мяса креветок можно готовить потрясающие, разнообразные блюда. Создавать пикантный и неповторимый вкус при сочетании с разными ингредиентами.



