Учебная дисциплина: **МДК.01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

Группа: 13ПК
Дата проведения урока: 03.06.2020 г.
Практическая работа: **Обработка осетровой рыбы.**

1. Особенность обработки рыбы осетровых пород.
2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.

Задание: 1. Запишите тему и план урока.
2. Изучите теоретическую часть материала.
3. Составьте алгоритм обработки рыбы осетровых пород.
4. Письменно ответьте на вопросы в конце текста.

Презентацию по теме урока можно посмотреть по ссылке https://present5.com/osetrovaya-ryba-kulinarnaya-i-teplovaya-obrabotka-organizaciya-raboty/

ВИДЕО https://shkolakulinara.ru/bazovye-znaniya/pervichnaya-obrabotka-produktov/obrabotka-ryby-osetrovyh-porod/

Выполненное задание высылайте на электронную почту преподавателя Мочаловой О.Л. olya.mochalova.63@mail.ru

Обработка рыбы осетровых пород. Особенность обработки.

На ПОП эта рыба чаще всего поступает в мороженом виде. Осетровая рыба поступает без внутренностей, которые удаляют при промышленной обработке в процессе получения икры. Осетровую рыбу оттаивают на воздухе, уложив на столы или стеллажи в рыбном цехе брюшной частью вверх, чтобы из рыбы не вытекал образующийся при этом сок. Рыбу считают оттаявшей, если она станет мягкой и внутри на разрезе не будет видно кристаллов льда.

Осетровая рыба не имеет костного скелета, поверхность её покрыта несколькими рядами костных **пластинок-жучек**.

Обработку крупной осетровой рыбы – белуги, севрюги, осетра, шипа, калуги – производят одинаковым способом:

1. Отрубают голову вместе с грудными плавниками, оттягивают грудной плавник, прорезают под плавником кожу и мякоть до хряща с двух сторон.
2. Перерубают соединяющий хрящ и отделяют голову.
3. Срезают спинные костные жучки вместе с полоской кожи в направлении от хвоста к голове и удаляют плавники.

Иногда хвостовой плавник не отрезают до удаления **визиги – плотного хряща,** заменяющего осетровым рыбам позвоночник.

3 способа удаления визиги:

- у хвоста надрезают мякоть вокруг визиги и вытягивают её вместе с хвостом осторожно, чтобы не порвать.
- 2. отрезать хвост и, поддев визигу при помощи поварской иглы с хвостовой стороны или изнутри рыбы, вытянуть рукой.
- 3. визигу удаляют после пластования рыбы.

В некоторых случаях рыба поступает без визиги, которую удаляют одновременно с внутренностями при промышленной обработке.

4. Рыбу пластуют, разрезают вдоль посередине жировой прослойки на спине и получают две половины, называемые звеньями.

5. У крупной рыбы каждое звено разрезают на несколько частей в длину и ширину так, чтобы масса кусков была не более 4 – 5 кг, а длина до 60 см.

6. Для облегчения дальнейшей очистки рыбы от костных жучек звенья осетровой рыбы ошпаривают, погружая их кожей вниз в рыбный котел или специальную ванну с горячей водой на 3 мин. Причем воды берут такое количество, чтобы в нее была погружена лишь нижняя часть звена с кожей, а мякоть находилась над водой. *Ошпаривание облегчает очистку рыбы от костных пластинок, а также предупреждает образование сгустков свернувшегося белка на поверхности рыбы при дальнейшей тепловой обработке*. Звено вынимают из воды, перекладывают на стол кожей вверх и быстро соскабливают ножом с поверхности рыбы боковые, брюшные и мелкие костные жучки, промывают холодной водой, смывая сгустки белка.

В результате ошпаривания звеньев осетровой рыбы их масса уменьшается на 5–10%.

Приготовление п\ф:

1. Подготовленные таким образом **звенья используют в целом виде для варки**, подвертывают брюшную часть и перевязывают звенья шпагатом, чтобы они сохранили форму, а затем кладут на решетку рыбного котла. Кроме того, удобно пользоваться специальным приспособлением, состоящим из проволочной решетки с зажимами, на которую помещают звено.

2. При использовании звеньев осетровой рыбы **для припускания или жарки в целом виде,** у них вначале срезают хрящи, а затем ошпаривают и зачищают от жучек. При такой обработке рыбы количество отходов составляет 33–36%.

Обработанные, ошпаренные и зачищенные от хрящей звенья осетрины, севрюги и белуги нарезают -

- на порционные куски с кожей
- порционные куски без кожи, которые **используют для припускания, жарки и запекания**.

Приготовление полуфабрикатов из рыбы.

Звено укладывают на доску кожей вниз и, начиная с хвоста, нарезают на порции кусками в 1 – 1,5 см толщиной поперек волокон, держа нож под углом в 30°, прорезая или не прорезая кожу. Порционные куски ошпаривают (в горячую воду (95 °С) на 1–2 мин.), промывают. В процессе ошпаривания рыба уменьшается в объеме и уплотняется, поэтому при тепловой обработке она хорошо сохраняет свою форму и при жарке от нее не отстает панировка.

Воду, которой вторично ошпаривают рыбу, можно использовать для приготовления бульонов.

Обработку стерляди для приготовления блюд из целой рыбы начинают с:
1) удаления боковых, брюшных и мелких костных жучек;
2) разрезают брюшко, вынимают внутренности;
3) удаляют визигу;
4) промывают жабры. Спинные жучки оставляют, так как при удалении их можно повредить мякоть рыбы. После варки или припускания рыбы их легко снимают. Количество отходов при обработке стерляди до 42%.

Письменно ответить на вопросы:

1. Перечислите представителей осетровых пород рыбы.
2. В чем особенность обработки рыбы осетровой от других способов?
3. Как надо удалять жучки?
4. Что такое визига и куда ее используют?
5. Что такое звенья рыбы?
6. Как нарезают порционные куски?
7. Для чего порционные куски рыбы ошпаривают?