

23.05.2020

Группа 13ПК

УП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Тема урока: Обработка соленой рыбы, приготовление полуфабрикатов. Оценка качества готового полуфабриката.

Задание

1. Записать число и тему урока учебной практики.
2. Изучить технологический процесс обработки соленой рыбы.
3. Записать способы вымачивания соленой рыбы в дневник учебной практики.
4. Составить алгоритм разделки сельди соленой, записать в дневник учебной практики. Видео можно посмотреть используя ссылку <https://yandex.ru/video/preview/>
5. Приготовить чистое филе сельди соленой.
6. Предоставить фотоотчет (способы вымачивания соленой рыбы (конспект), подготовленный полуфабрикат *чистое филе сельди соленой*).

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

Соленая рыба по вкусовым качествам хуже, чем свежая, так как при засоле теряется часть питательных веществ и рыба становится более жесткой. *Вымачивание производится для удаления излишка соли.* При вымачивании рыбы в воду переходит, кроме поваренной соли, часть минеральных солей, растворимых белков и других питательных и вкусовых веществ, поэтому питательная ценность блюд, приготовленных из вымоченной соленой рыбы, значительно ниже, чем из свежей.

Вымачивание соленой рыбы

Соленая рыба, предназначенная для **варки**, должна **содержать соли не более 5 %**, а предназначенная для **жарки** — **3 %**. Рыба, поступающая в предприятия общественного питания, содержит от 11 до 22 % соли.

Для снижения содержания соли рыбу вымачивают в ванне с проточной или сменяемой водой.

Перед вымачиванием соленую рыбу кладут в холодную воду на 30—60 минут. Когда рыба набухнет, с нее счищают чешую, отрубают голову, хвост, плавники и разрезают по спине на две части. Куски рыбы вымачивают отдельно от пищевых отходов.

Вымачивание в проточной воде. Соленую рыбу разделяют (можно разрезать на порционные куски) и кладут в ванну на деревянную решетку. Между решеткой и дном ванны должно быть пространство в 20—30 см. На дне ванны имеются водопроводные трубы, через которые поступает холодная вода, омывающая рыбу; уходит вода через водоотводную трубу, расположенную в верхней части ванны.

Вымачивание длится примерно 10—12 часов, после чего производят пробную варку и определяют (на вкус) содержание соли в рыбе.

Вымачивание в сменяемой воде. Куски соленой рыбы кладут в ванну, заливают холодной водой, температура которой должна быть не выше 12° (на 1 кг рыбы берут 2 л воды). Воду рекомендуется менять четыре раза: через 1, 2, 3, 6 часов.

Чтобы снизить содержание соли с 17—22 % до 5 %, рыбу вымачивают в течение 12 часов, после чего производят пробную варку. Для снижения содержания соли в рыбе до 3 % ее вымачивают еще 12 часов, меняя воду через каждые 3 часа.

Вымоченную рыбу используют для жарки и приготовления котлетной массы.

Обработка соленой сельди. У соленой сельди отрезают тонкий край брюшка, надрезают кожу по спине во всю длину и снимают кожу, начиная от головы. Затем вынимают внутренности, отрубают голову, хвост, удаляют позвоночную и реберные кости, а из головы — жабры. После этого сельдь промывают.

Если сельдь очень соленая или сухая, ее кладут в холодную кипяченую воду или в настой чая. При вымачивании в чае сельдь становится менее соленой, но не делается дряблой, как при вымачивании в воде, благодаря наличию в чае дубильных (вяжущих) веществ.

