

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

Группа: 13ПК

Дата проведения урока: 14.05.2020 г.

Практическая работа: «Обработка рыбы с костным скелетом»

Цель занятия. Выработать практические навыки по обработке и разделке рыбы, приготовлению полуфабрикатов из нее, работе с нормативно-технологической документацией.

Задания.

Организуите рабочее место.

1. Обработайте мелкую рыбу для использования в целом виде.
 2. Приготовьте полуфабрикат «кругляш».
 3. Разделайте рыбу на филе методом пластования.
- Составить фотоотчет о проделанной работе.
4. Выполните расчеты.

Инвентарь, инструменты, посуда: доска разделочная с маркировкой «РС» (рыба сырая), нож средний поварской тройки.

Сырье: карась, карп, судак, толстолобик.

1. Последовательность технологических операций при обработке мелкой рыбы для полуфабриката целиком

О п е р а ц и я №1. Подготовка рыбы к использованию. После получения рыбы определяют ее доброкачественность. Основные показатели доброкачественности: внешний вид, запах, консистенция. Рыба должна иметь ярко-красные жабры, прозрачные глаза, чешую гладкую и блестящую, мякоть плотную и упругую. Доброкачественность мороженой рыбы определяют т проколом горячей иглой: если рыба несвежая, то появится гнилостный запах.

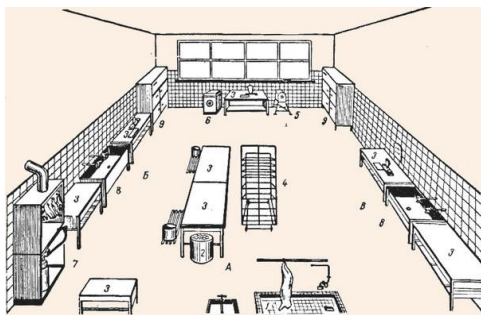


Рис. 2.1. Размещение оборудования в мясорыбном цехе:

А — участок обработки мяса; Б — участок обработки птицы; В — участок обработки рыбы; / — ванна с бортиками; 2 — разрубочный стул; 3 — производственный стол; 4 — передвижной стеллаж; 5 — универсальный привод ПМ-1,1; 6 — мясорубка; 7 — опалочный шкаф; 8 — моечная ванна; 9 — холодильный шкаф.

О п е р а ц и я №2. Организация рабочего места. Рыбу обрабатывают в рыбном или мясорыбном цехе (рис. 2.1) на рабочем столе с маркировкой «РС». Инструменты, инвентарь должны быть с соответствующей маркировкой. Рыбу размещают с левой стороны, инвентарь — справа, весы устанавливают на расстояние вытянутой руки, разделочную доску с маркировкой «РС» кладут перед собой.

О п е р а ц и я №3. Оттаивание рыбы. Чешуйчатую мелкую рыбу оттаивают в воде температурой 10... 15 °С. На 1 кг рыбы берут 2 л воды. В воду добавляют 7... 13 г соли на 1 л для сохранения минеральных веществ.

О п е р а ц и я №4. Очистка от чешуи. Рыбу очищают электрическим скребком РО-1 (рис. 2.2), теркообразным ручным скребком или средним ножом поварской тройки (рис. 2.3). Очистку чешуи производят в направлении от хвоста к голове.

Правила техники безопасности при работе с электрическим скребком РО-1 (см. рис. 2.2) следующие:

- 1) перед началом работы проверяют надежность крепления электродвигателя к столу и устанавливают скребок с нужным числом зубьев (для мелкой чешуи — мелкие зубья);
- 2) проверяют наличие предохранительного кожуха.

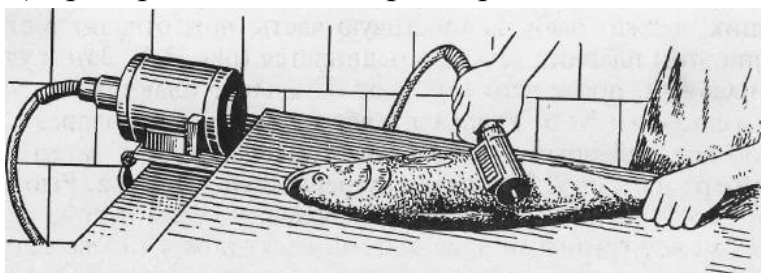
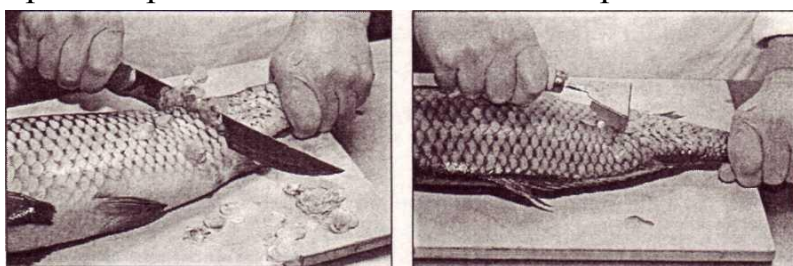


Рис. 2.2. Очистка рыбы от чешуи электрическим скребком РО-1

- 3) проверяют работу скребка на холостом ходу;
- 4) приступают к очистке рыбы (левой рукой прижимают рыбу к доске, правой проводят от хвоста к голове вращающимся скребком).



а

б

Рис. 2.3. Очистка рыбы от чешуи:

а — средним ножом поварской тройки; *б* — теркообразным ручным скребком

О п е р а ц и я №5. Удаление плавников. Начинают со спинного плавника. Рыбу кладут на бок, прорезают мякоть вдоль плавника с одной стороны, затем с другой. Ножом прижимают подрезанный плавник, держат рыбу за хвостовую часть, нож отводят в сторону, при этом плавник легко отсоединяется (рис. 2.4). Затем удаляют анальный, после чего отрезают остальные плавники.

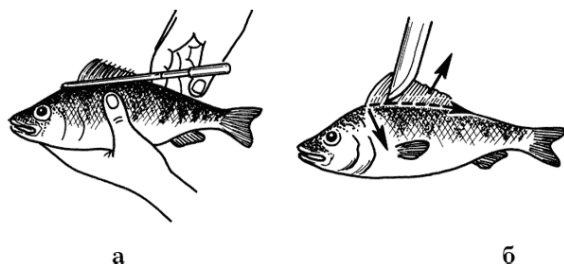


Рис. 2.4. Удаление у рыбы спинного плавника:

а — подрезание плавника; *б* — удаление плавника

О п е р а ц и я №6. Удаление жабр и глаз. Делают надрез с двух сторон под жаберными крышками и удаляют жабры, затем глаза.

О п е р а ц и я №7. Удаление внутренностей, зачистка. Рыбу кладут на доску головой к себе, придерживают левой рукой, делают надрез между грудными плавниками, ведут нож к голове острием к себе, далее, не вынимая из брюшка, его поворачивают и ведут в противоположном направлении до анального отверстия. Зачищают внутреннюю полость от черной пленки.

О п е р а ц и я №8. Промывание и обсушивание. Рыбу промывают холодной водой, для удаления сгустков крови в воду добавляют соль. Обсушивают, уложив на противень. Ставят в холодильник.

2. Последовательность технологических операций при разделке средней рыбы на порционные куски для получения полуфабриката «кругляш»

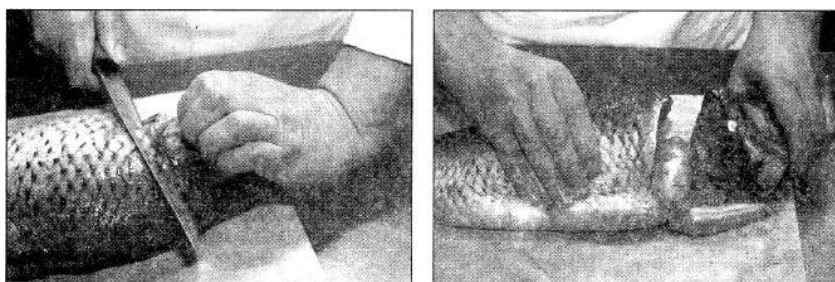
О п е р а ц и и № 1...5. См. последовательность технологических операций при обработке мелкой рыбы для полуфабриката целиком.

О п е р а ц и я № 6. Удаление головы. Средним поварским ножом надрезают мякоть у жаберных крышек с обеих сторон, перерубают позвоночную кость и отделяют голову с частью внутренностей (рис. 2.5).

О п е р а ц и я №7. Удаление внутренностей. Удаляют внутренности и зачищают полость от пленки. Брюшко остается целым.

О п е р а ц и я № 8. Промывание, обсушивание. Рыбу промывают холодной водой, для удаления сгустков крови в воду добавляют соль. Обсушивают, уложив на противень. Ставят в холодильник.

О п е р а ц и я № 9. Нарезание на порционные куски «кругляши». Для варки порционные куски нарезают поперек тушки рыбы. Нож держат под прямым углом. Каждый кусок надрезают в 2...3 местах. Для жаренья основным способом рыбу нарезают под прямым углом к позвоночной кости. Для фарширования из порционных кусков вырезают позвоночную и реберные кости, оставляя на коже тонкий слой мякоти.



а

б

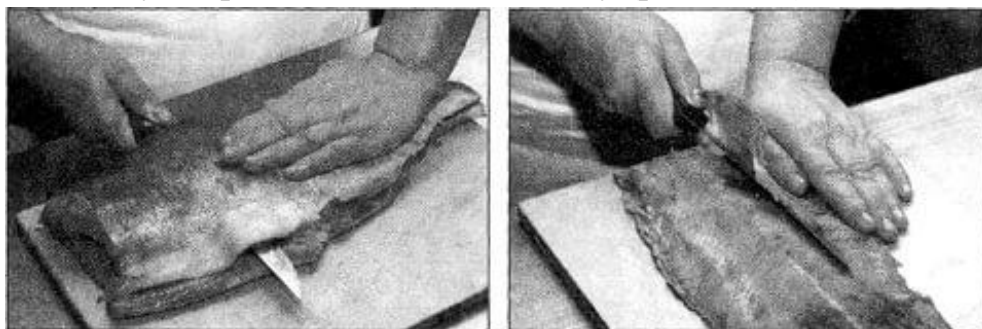
Рис. 2.5. Удаление у рыбы головы:
а — надрезание мякоти; б — отделение головы

3. Последовательность технологических операций при разделке крупной рыбы на филе методом пластования

О п е р а ц и и № 1... 5. См. последовательность технологических операций при обработке мелкой рыбы для полуфабриката целиком.

О п е р а ц и и № 6 ...8 . См. последовательность технологических операций при разделке средней рыбы на порционные куски для получения полуфабриката «кругляш».

О п е р а ц и и №9. Пластование. Филе с кожей, реберными и позвоночными костями: с головы или хвоста рыбы срезают половину филе. Нож ведут параллельно позвоночнику (рис. 2.6, а).



а

б

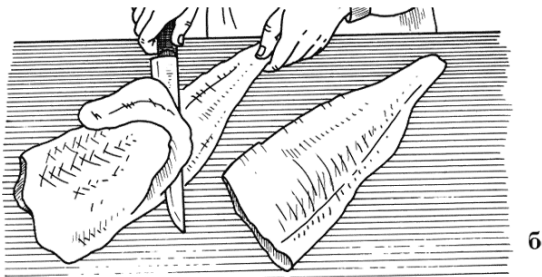


Рис. 2.6. Пластование крупной рыбы:

а — филе с кожей, реберными и позвоночными костями; *б* — чистое филе; *в* — филе с кожей и реберными костями и филе с кожей

Филе с кожей и реберными костями и филе с кожей: рыбу укладывают на доску кожей вниз и, начиная со спинки, срезают все внутренние кости (рис. 2.6, в).

Чистое филе (чешуя не удаляется): рыбу укладывают на доску кожей вниз и надрезают мякоть со стороны хвоста. Нож ведут вплотную к коже (рис. 2.6, б).

О п е р а ц и я № 10. Нарезание полуфабрикатов из пластованной рыбы. Для варки нарезают порционные куски из филе с кожей и костями или из филе с кожей без костей под прямым углом. Надрезают кожу рыбы в двух-трех местах.

Для припускания нарезают куски из филе с кожей без костей, чистого филе с хвостовой части под углом 30° .

Для жаренья основным способом нарезают куски из филе с кожей и костями, с кожей без костей, из филе без кожи и костей.

Требования к качеству

Тушки — целые, хорошо зачищены от чешуи, сгустков крови, остатков внутренностей.

Филе с позвоночником и реберными костями, филе с кожей и реберными костями — филе целое без разрывов и надрезов, реберные кости перерезаны у позвоночника.

Филе с кожей без костей — реберные кости полностью удалены с мякоти.

Филе без кожи и костей — на мякоти нет остатков кожи и костей.

Полуфабрикаты должны иметь запах свежей рыбы, без посторонних запахов, консистенцию мякоти — плотную, упругую.

Сроки хранения

Целую разделанную рыбу всех наименований или крупные куски хранят не более 48 ч, порционные куски и рыбный фарш — 6...8 ч при температуре $0 \dots -2^\circ\text{C}$.

Общий срок хранения полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов в холодильнике с момента окончания их приготовления не должен превышать 24 ч.

4. Выполните расчеты:

1. С помощью табл. 2.1 определите количество отходов, получаемое при разделке 12 кг судака на «кругляши».
2. Определите количество отходов (кг) при обработке 15 кг трески на филе с кожей без реберных костей

Т а б л и ц а 2.1

Процент отходов при обработке рыбы

Рыба	Пищевые отходы при разделке, %	
	непластованной или пластованной рыбы с кожей и реберными костями	филе с кожей без реберных костей
Вобла, зубатка, карп, кефаль, кутум, лещ, муксун, окунь речной, омуль, сиг, скумбрия, хариус, чехонь	10	20
Белорыбица, горбуша, голец, жерех, кета, лосось, нельма, сазан, судак, толстолобик, усач, форель, хек, чавыча, язь	15	25
Аргентина, амур, бельдюга, сайда, желтощек, рыба-капитан, сом, карась морской, налим, пикша, треска, щука	20	30

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