

ТЕМА УРОКУ:



Родини промислових риб



Родини промислових риб

Характерні ознаки родин риб

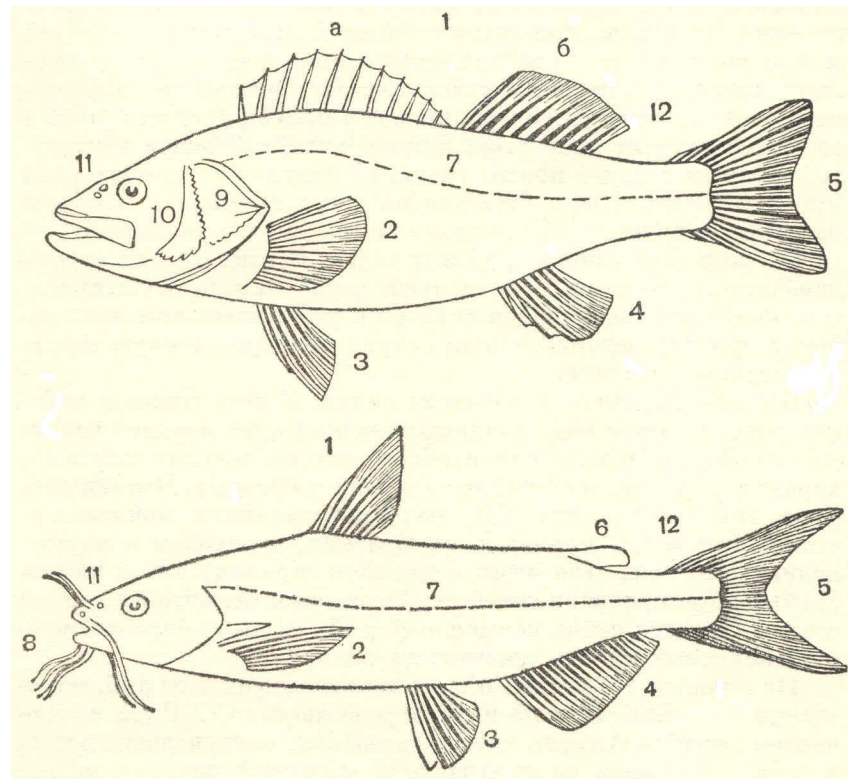
- Родина осетрових
- Родина лососевих
- Родина карпових
- Родина оселедцевих
- Родина окуневих
- Родина тріскових
- Інші види риб



Основні характерні ознаки родин риб

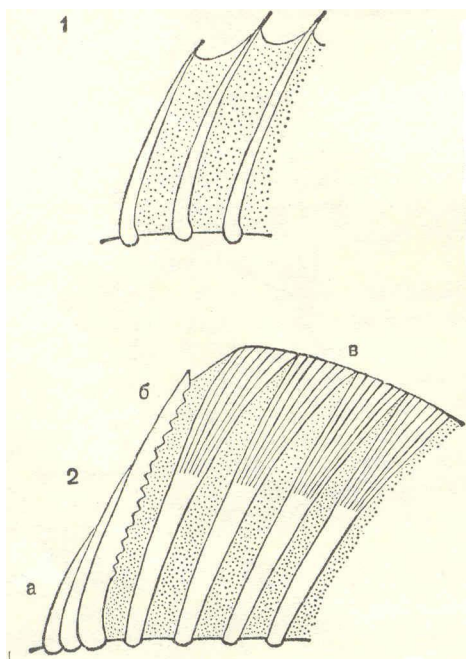
1. **Форма тіла** (веретеноподібне, плескате, високе, довгасте, коротке, довге)
2. **Рот** (форма, розташування)
3. **Бокова (бічна) лінія** (відсутня, повна, неповна)
4. **Плавці** (вид, кількість, форма, будова, розташування)
5. **Покрив тіла** (гола шкіра, вкрита лускою (плакоїдною, циклоїдною, ктеноїдною) або кістковими жучками)

Схема зовнішньої будови риби



1- спинний плавець (а – колюча частина, б – м'яка частина), грудний плавець, 3 – черевний плавець, 4 – анальний плавець. 5 – хвостовий плавець, 6 – жировий плавець, 7 – бокова лінія, 8 – вусики, 9 – зяберна кришка, 10 – передкришка, 11 – ніздрі, 12 – хвостове стебло

Типи плавцевих променів



1 — колючі

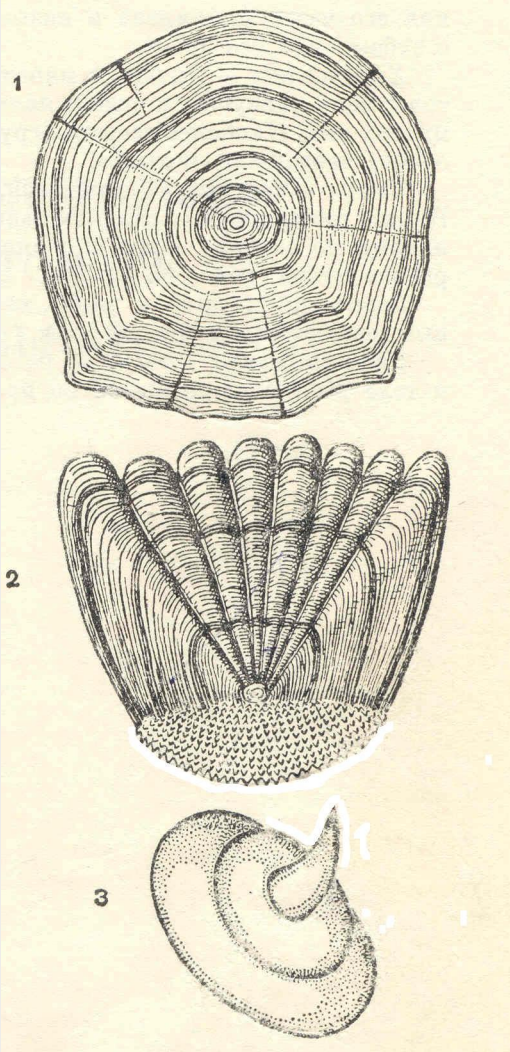
2 — м'які

(а — неразгалужені

б — зазублений

в — гіллясті)

Типи луски



1 – циклоїдна

2 – ктеноїдна

3 - плакоїдна

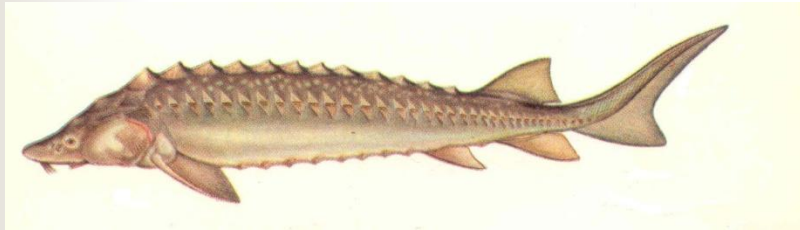


Родина осетрових

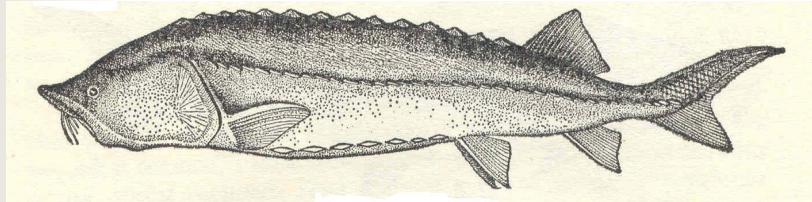
Характерні ознаки:

- Форма тіла риби цієї родини веретеноподібна.
- Тіло вкрите кістковими "жучками" в п'ять рядів, між якими розміщені дрібні кісткові зерна і пластинки.
- Скелет — хрящовий, за винятком голови, де є кісткові утворення.
- Спинний плавник близько біля хвостового.
- Рот знаходиться в нижній частині голови, перед верхньою губою є чотири вусики.
- Ікра осетрових риб від світло- до темно-сірого, майже чорного кольору, дуже поживний і цінний продукт харчування.

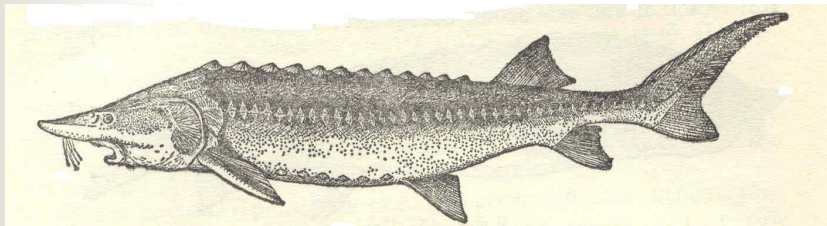
Родина осетрових



1. Російський осетр

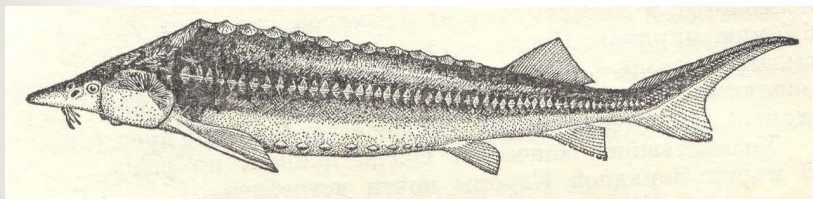


2. Білуга

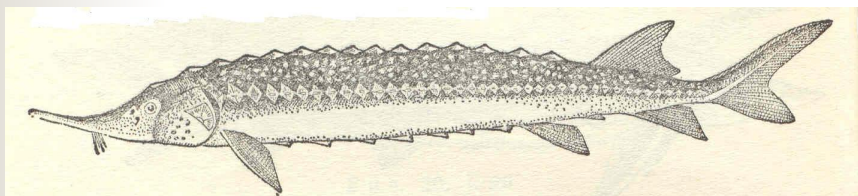


3. Калуга

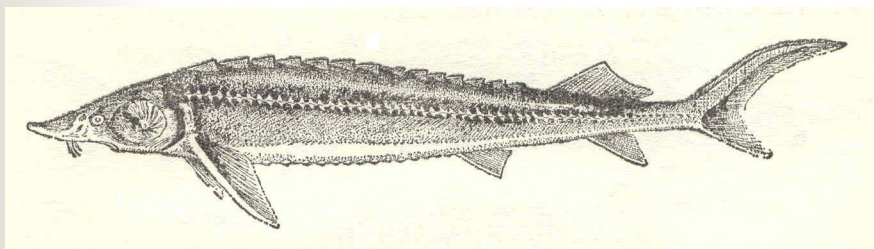
Родина осетровых



4. Шип



5. Севрюга



6. Стерлядь



ВИКОРИСТАННЯ:

У кулінарії рибу цієї родини використовують для приготування:

- холодних закусок,
- перших і других гарячих страв (вареною, смаженою і запеченою).



Родина лососевих

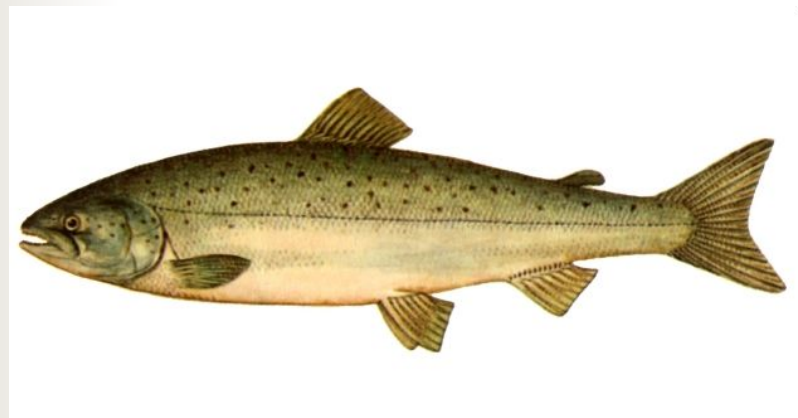
Характерні ознаки:

- Риби цієї родини мають довгасте товсте тіло, вкрите сріблястою дрібною лускою, яка щільно прилягає до тіла, і чітко виражену бокову лінію.
- На спині два плавники, один з них біля хвоста — жировий.
- М'ясо лососевих ніжне, жирне, смачне, майже не має міжм'язових кісток, з прошарками жиру між м'язами, в потовщеннях і під шкірою (черевна частина).
- М'ясо у більшості видів риби (сьомга, лосось) світло-рожевого або червоного кольору, у нельми, білорибиці, сига — білого.

Родина лососевих

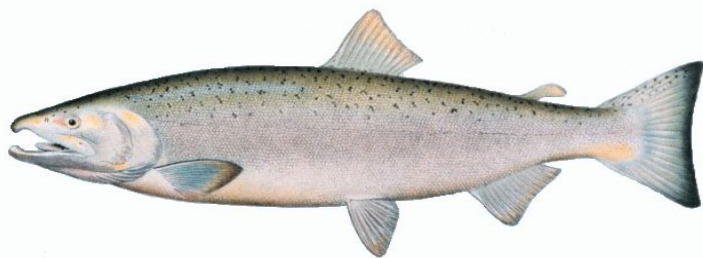


СЬОМГА



ЛОСОСЬ

Родина лососевых

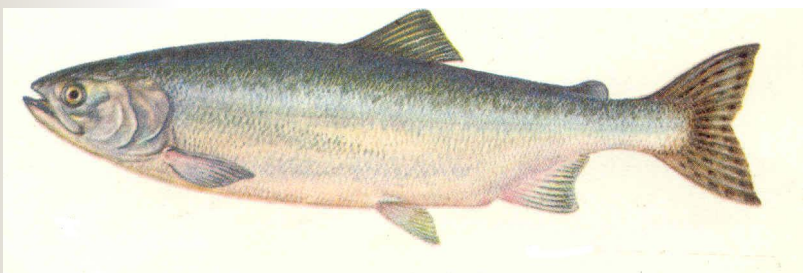


КЕТА

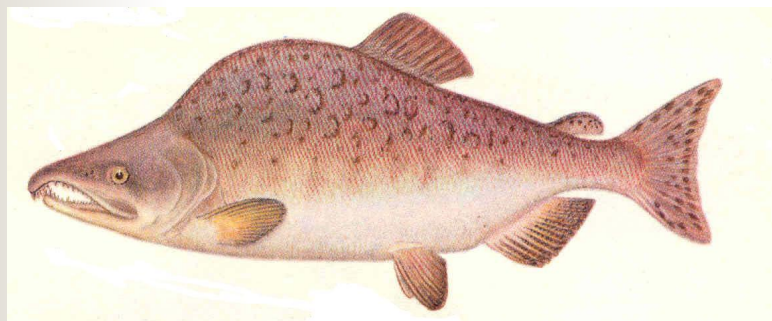


МУСКУН

Родина лососевих

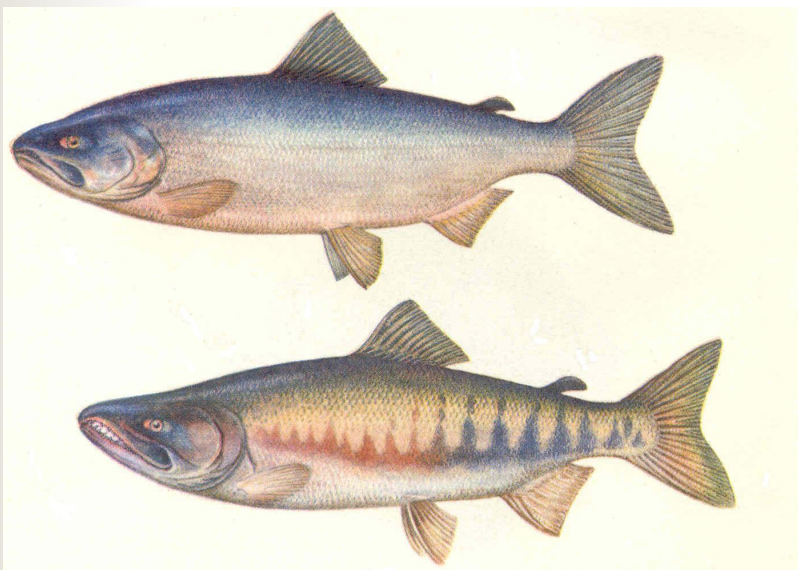


Горбуша



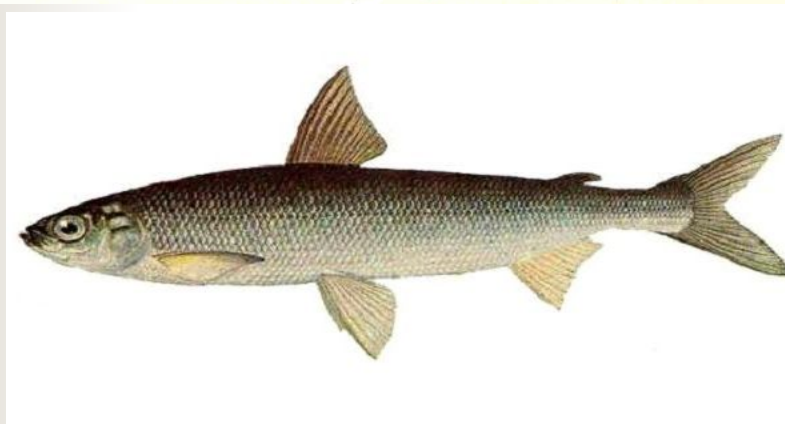
Горбуша у шлюбному
вбранні

Родина лососевих



Кета

Кета у шлюбному
вбранні



РЯПУШКА

Родина лососевих



Нерка у шлюбному
вбранні

Кижуч

Кижуч у шлюбному
вбранні



ВИКОРИСТАННЯ:

Використовують рибу цієї родини для приготування:

- делікатесних холодних закусок,
- перших і других страв.

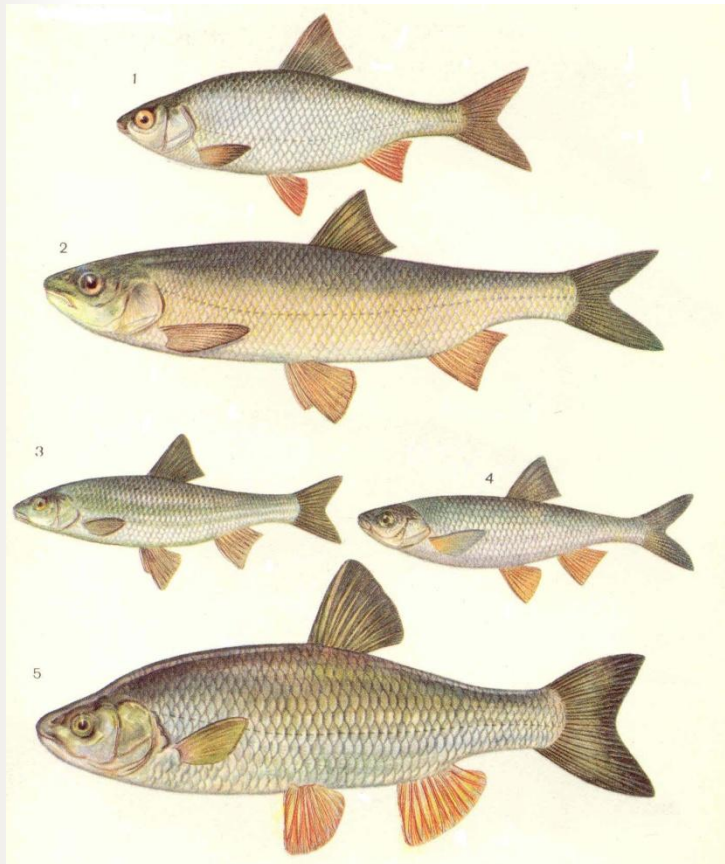


Родина **коропових**

Характерні ознаки:

- Тіло високе, з потовщеною спинкою, стиснуте з боків, вкрите лускою, яка щільно прилягає до шкіри,
- спинний плавник один, розміри і форма його у різних представників цієї родини неоднакові,
- м'ясо ніжне, середньої жирності, смачне, жирне, має багато дрібних міжм'язових кісток.

Родина карпових



1. Плотва

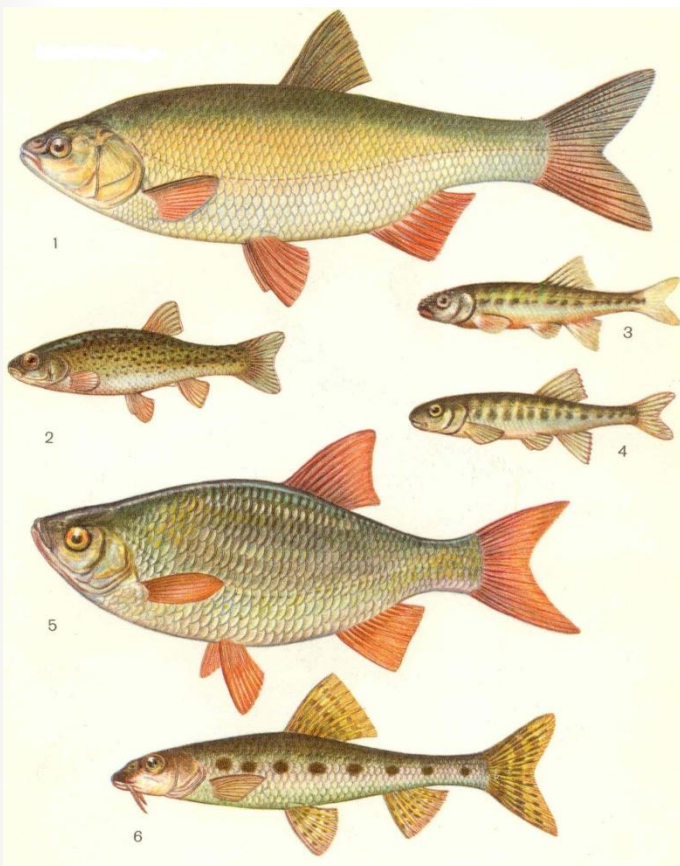
2. Вирезуб

3. Звичайний єлець

4. Чебак

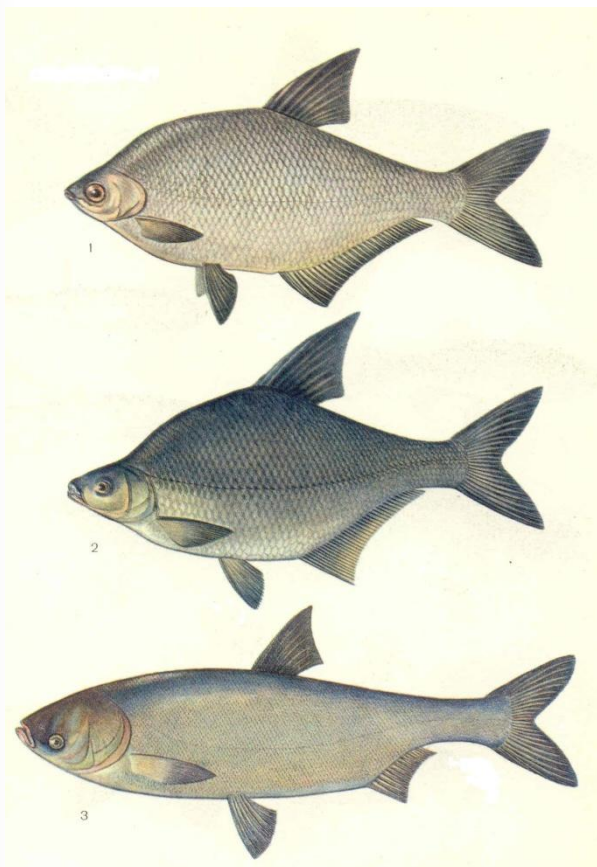
5. Голавль

Родина коропових



1. Язь
2. Озерний гольян
3. Гольян у шлюбному вбранні
4. Гольян
5. Краснопівка
6. Звичайний піскар

Родина коропових



1. Білий лящ

2. Чорний лящ

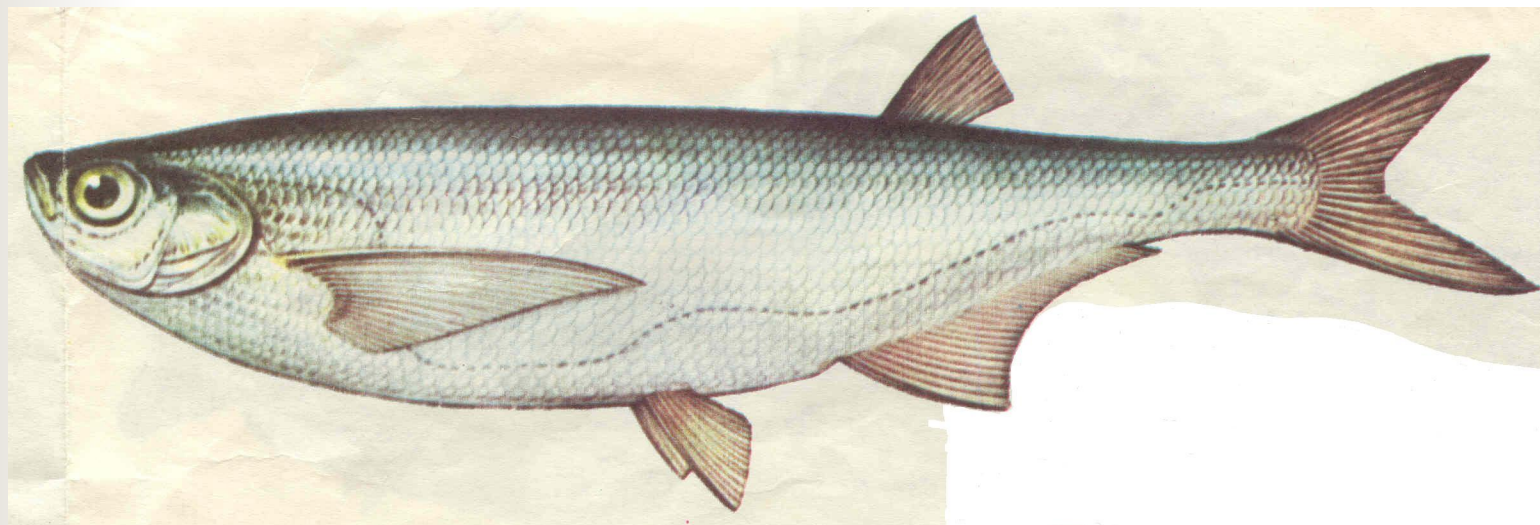
3. Товстолюб

Родина корошових



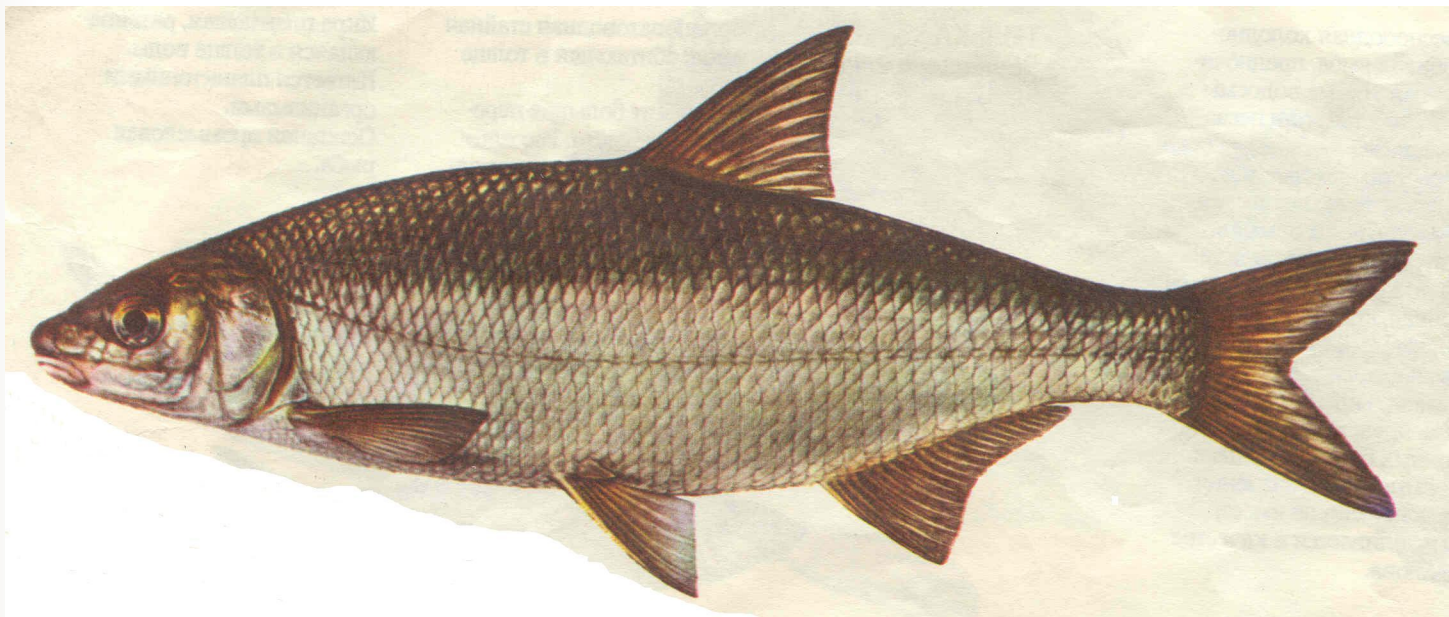
1. Сазан
2. Горчак
3. Золотий карась
4. Срібний карась

Родина **коропових**



Чехоня

Родина **коропових**



Рибець



ВИКОРИСТАННЯ:

Використовують коропові для:

- приготування холодних закусок,
- смаження і запікання,
- фарширування і відварювання.

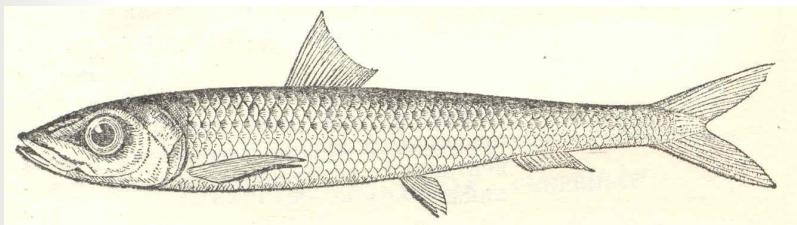


Родина оселедцевих

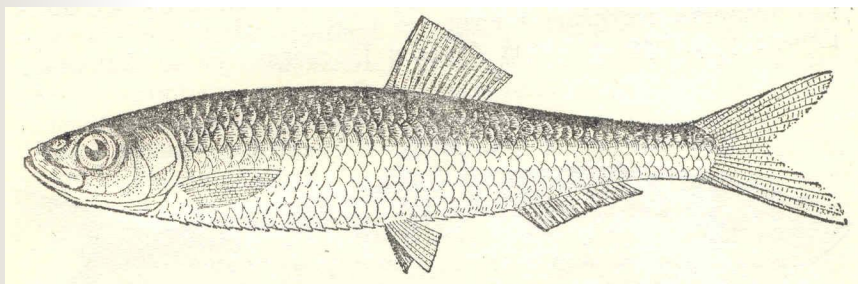
Характерні ознаки:

- Тіло оселедцевих довгасте, стиснуте з боків, вкрите дрібною лускою, яка легко відпадає,
- бокової лінії немає,
- хвостовий плавник дуже роздвоєний.
- Спинний плавник один, розміщений посередині на спині.
- Оселедці південних водойм мають на тілі шилоподібні лусочки, що утворюють вздовж черевця твердий кіль, який відсутній у оселедців з північних водойм

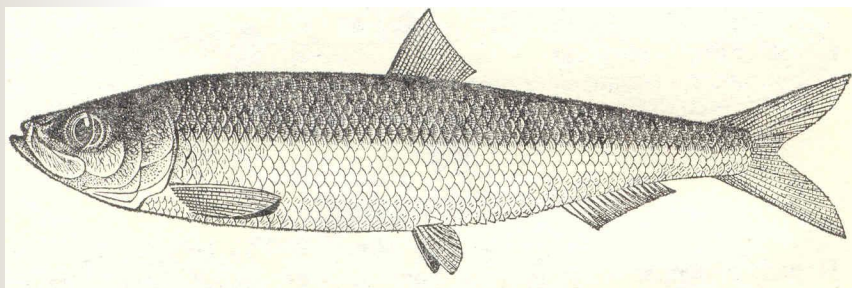
Родина оселедцевих



1. Івасі

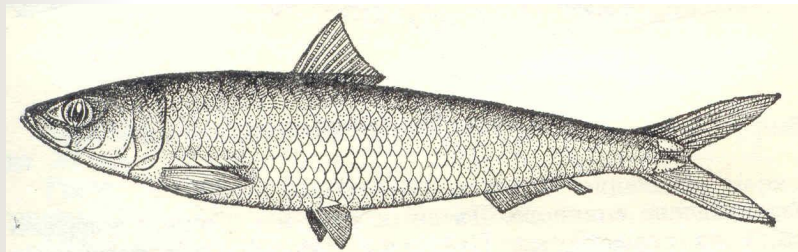


2. Балтийський шпрот

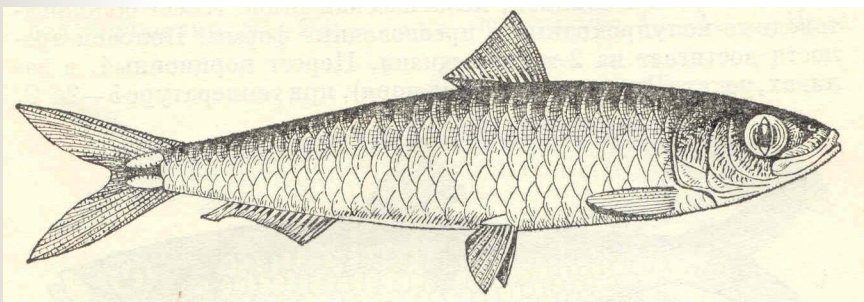


3. Океанічний
оселедець

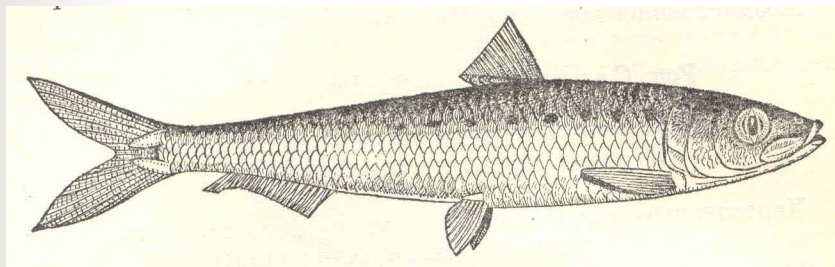
Родина оселедцевих



1. Сардинелла

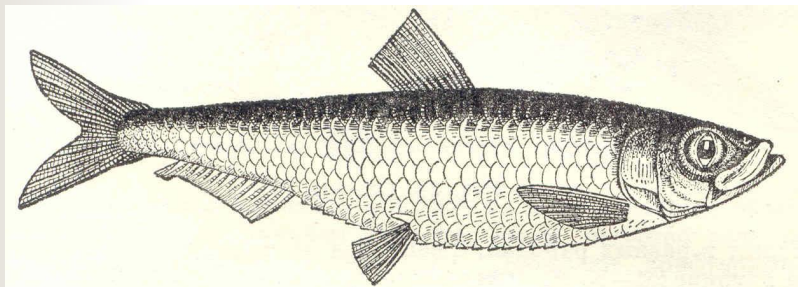


2. Сардина

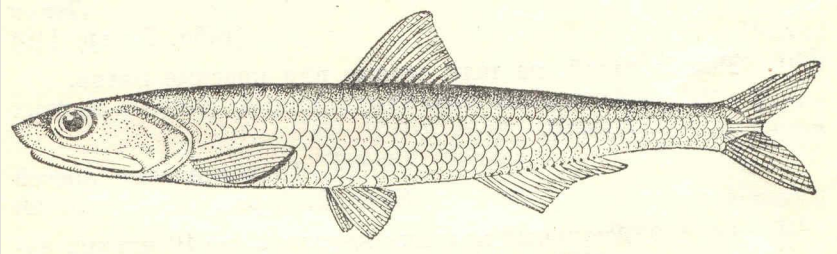


3. Далекосхідна
сардина

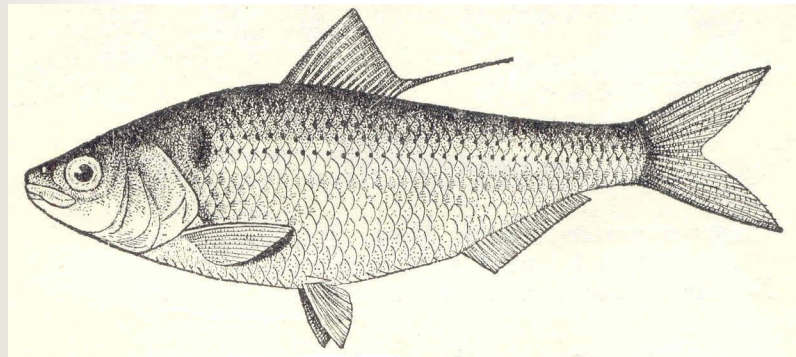
Родина оселедцевих



1. Тюлька



2. Хамса



3. Плямистий
оселедець



ВИКОРИСТАННЯ:

- На підприємства масового харчування оселедці надходять солоними, маринованими, копченими і консервованими, рідко — свіжозамороженими.
- Використовують для холодних закусок, свіжого оселедця смажать.

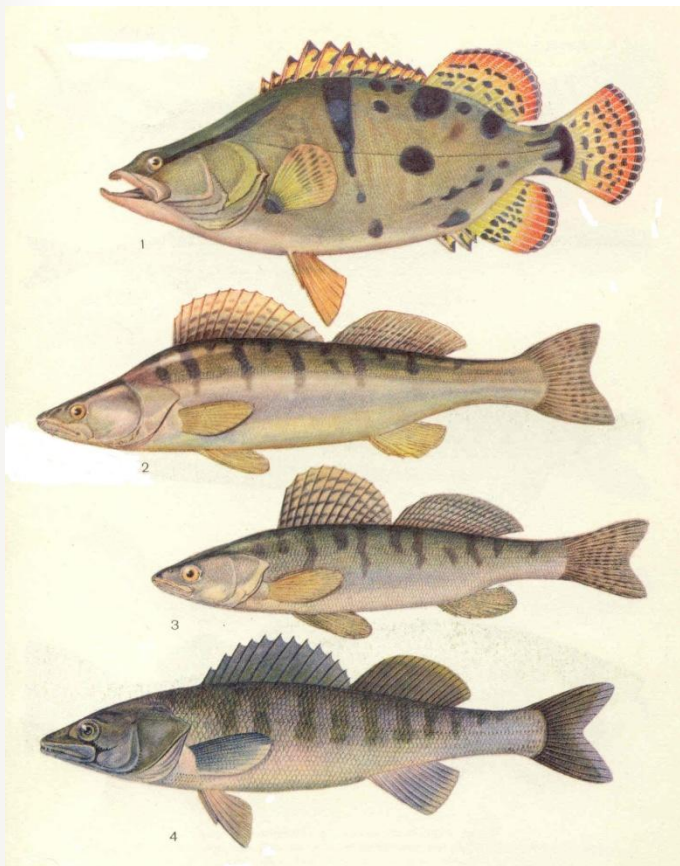


Родина окуневих

Характерні ознаки:

- Окуневі мають два спинних плавники: перший — колючий, другий — м'який.
- Тіло вкрите дрібною щільною лускою,
- бокова лінія пряма, по боках поперечні розпливчасті темні смуги.
- М'ясо нежирне, соковите, смачне, багате на екстрактивні і клейкі речовини.

Родина окуневих



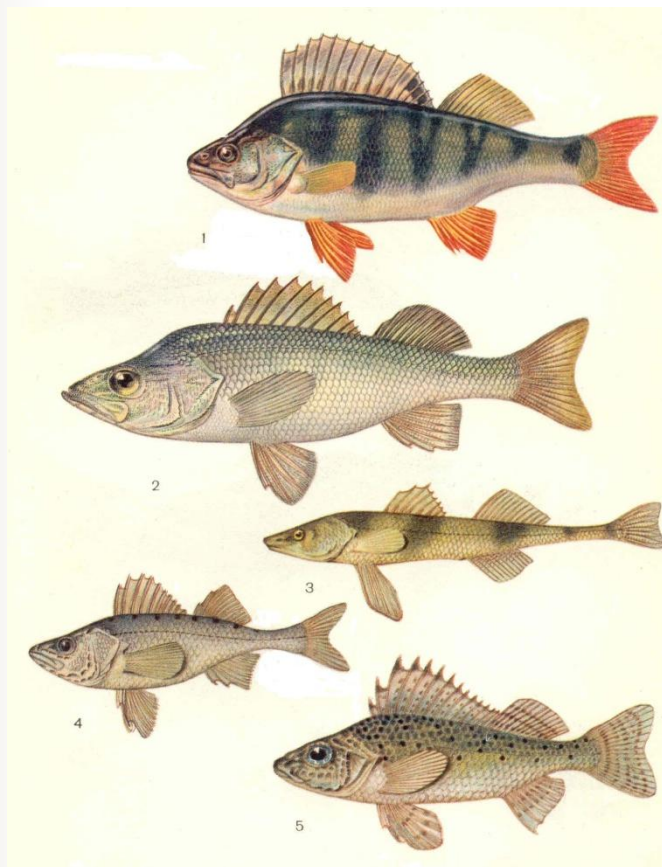
1. Ауха

2. Судак

3. Берш

4. Морський судак

Родина окуневих



1. Окунь
2. Балхашський окунь
3. Чоп
4. Перкарина
5. Йорж

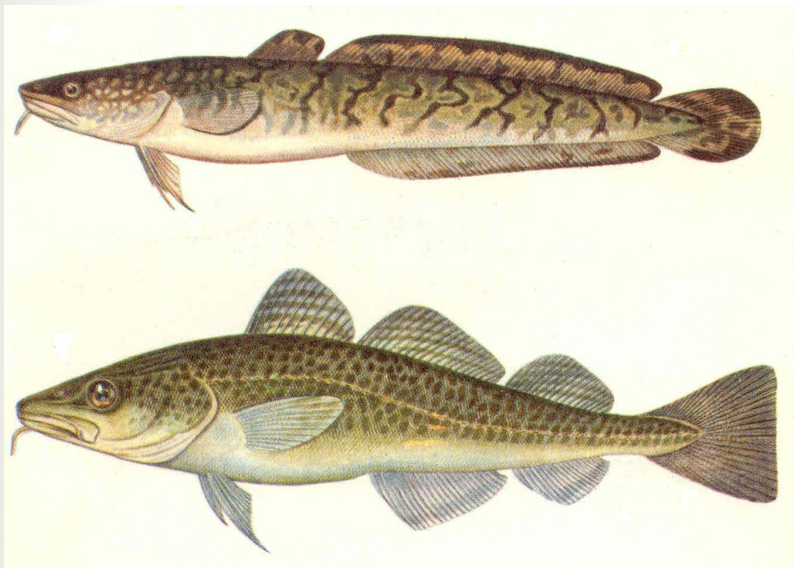


Родина тріскових

Характерні ознаки:

- Тіло у тріскових риб видовжене, звужене до хвостового плавника, вкрите м'якою, дрібною срібною лускою.
- Більшість представників цієї родини мають три спинних і два анальних плавники (крім налима, у якого два спинних і один анальний плавник), чітку бічну лінію, на підборідді є вусик.
- Черевні плавники розміщені перед грудними.
- У миня плавники зрощені (два спинних і два анальних).

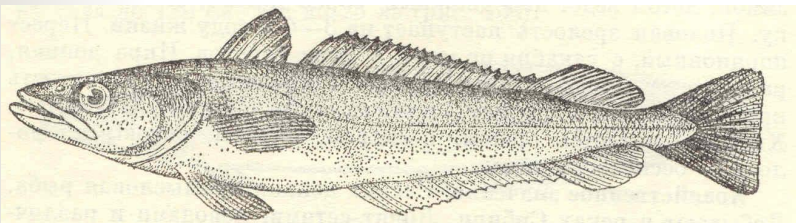
Родина тріскових



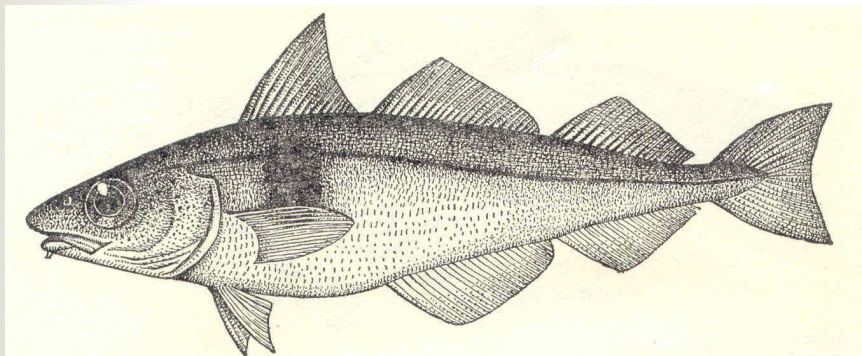
1. Минь (налим)

2. Тріска

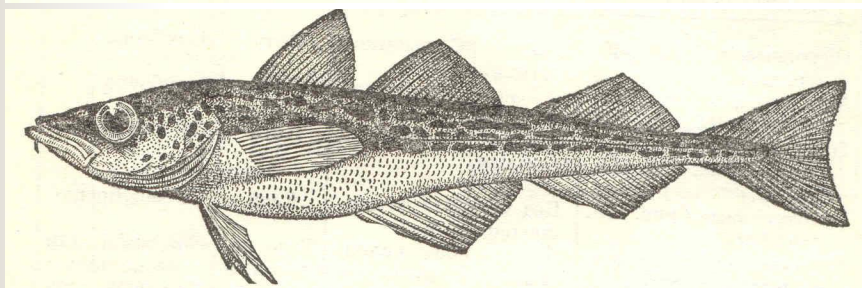
Родина тріскових



1. Мерлуза

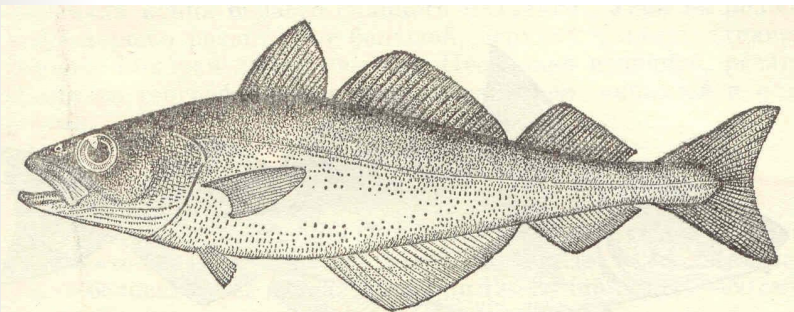


2. Пікша

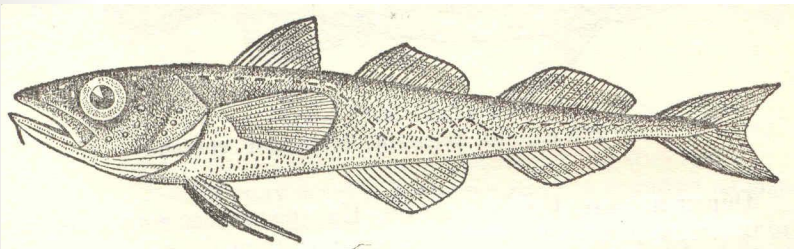


3. Мінтай

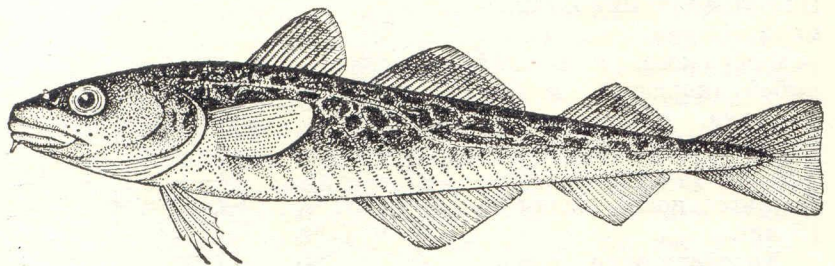
Родина тріскових



1. Сайда



2. Сайка



3. Навага



ВИКОРИСТАННЯ:

Використовують тріскові для:

- тушкування,
- варіння,
- смаження,
- запікання,
- приготування котлетної маси,
- для холодних закусок.



ІНШІ РОДИНИ РИБ

ЩУКА



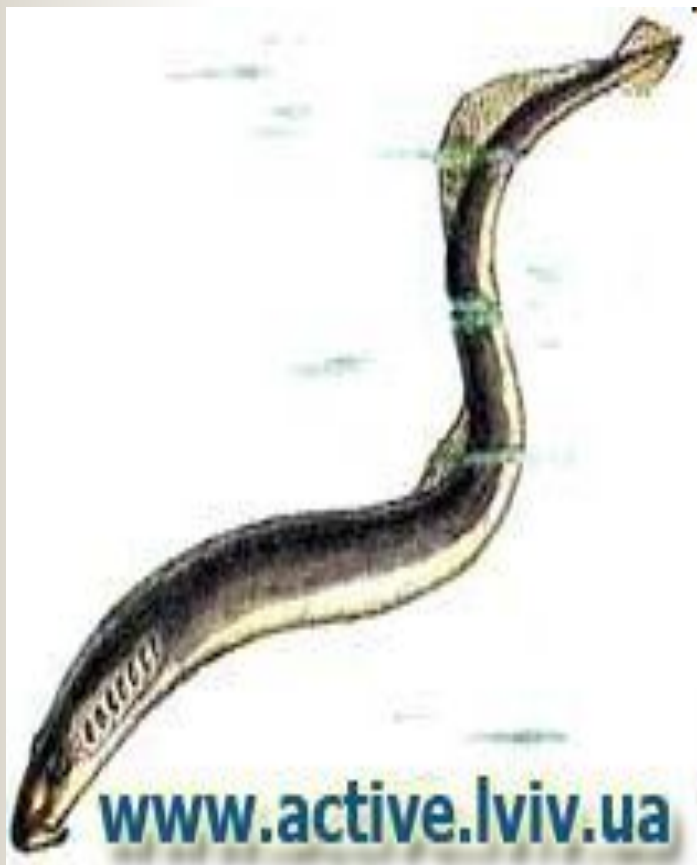
- (прісноводна риба з родини щукових) має видовжене тіло, вкрите дрібною лускою, голова велика, спинний і анальний плавники розміщені в кінці тулуба, тому при кулінарній обробці шкіру легко знімають "панchoю"
- використовують для фарширування. М'ясо нежирне, містить мало дрібних кісток, вживають його для приготування котлетної маси. Надходить риба живою, охолодженою і мороженою.

СОМ



- (з родини сомових) риба без луски. Тіло видовжене, вкрите слизом, на нижній і верхній щелепах є вусики.
- Спинний плавник маленький, анальний — довгий, закінчується біля хвостового плавника.
- М'ясо ніжне, жирне, смачне. Дрібних кісток немає.
- Використовують для приготування котлетної маси, смаження і припускання для холодних закусок.

МІНОГА



- (з родини міногових) риба стрічкоподібної форми;
- тіло без луски, вкрите слизом,
- має спинні і хвостовий плавники, грудних, черевних і анальних плавників немає;
- скелет хрящовий,
- замість зябрових кришок — зяброві отвори;
- на рилі є присоска, жовчного міхура немає.
- М'ясо жирне (33 %), смачне. Придатна для смаження.

ВУГОР

- (з родини вугрових) риба змієподібної форми.
- Тіло вкрите дуже дрібною, заглибленою в шкіру, лускою.
- Спинний і анальний плавники довгі, зливаються з хвостом.
- М'ясо ніжне, жирне, смачне.
- Надходить риба мороженою, копченою і у вигляді консервів.
- Використовують для смаження та холодних закусок.

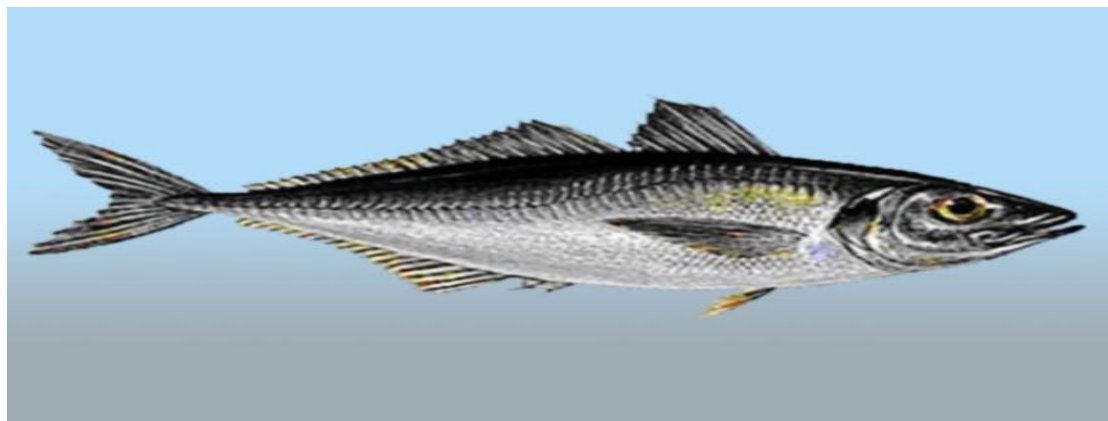


СКУМБРІЯ



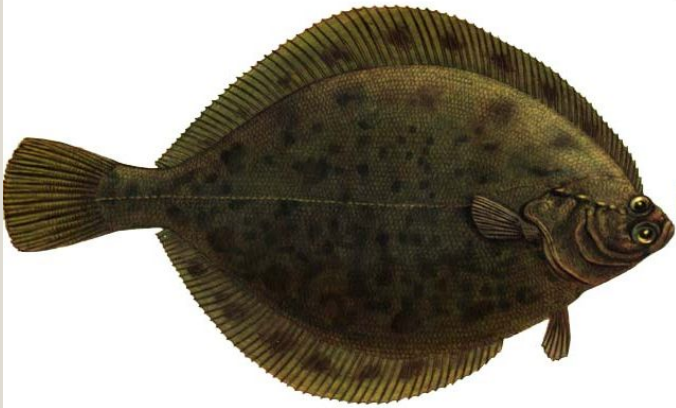
- (з родини скумбрієвих) має веретеноподібне тіло 19-35 см завдовжки з тонким хвостовим стеблом, вкрите дрібною сріблястою лускою.
- Спинка зеленувато-синя з темними вигнутими поперечними смужками.
- М'ясо ароматне, смачне, з різким рибним запахом. Жир швидко окислюється. Після теплової обробки м'ясо скумбрії часто набуває сірого кольору із зеленуватим відтінком.
- Використовують для смаження, тушкування та приготування холодних закусок.

СТАВРИДА



- (з родини ставридових) має стиснуте з боків тіло.
- Голова і тіло вкриті дрібною лускою. Бічна лінія за грудним плавником різко вигинається донизу, вкрита кістковими щитками.
- На спині два плавники: перший — колючий, другий — м'який. М'ясо смачне, ніжне, сіруватого кольору, має специфічний смак і запах.
- її смажать, варять, запікають, готують з неї перші страви і холодні закуски.

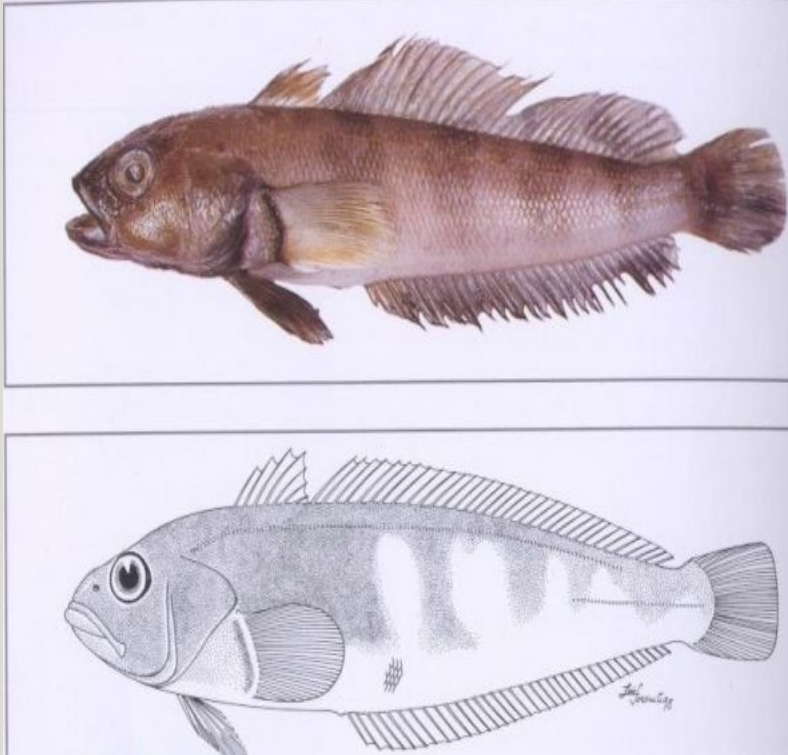
КАМБАЛА І ПАЛТУС



- (представники родини камбалових) мають плоске, широке, асиметричне тіло, нижня половина якого світла і сліпа, верхня — темна, під колір дна.
- Очі розміщені на верхній частині голови.
- Спинний і анальний плавники облямовують тіло суцільною бахромою.
- М'ясо ніжне, біле, смачне, має специфічний запах.
- Використовують для смаження, запікання, тушкування і для холодних закусок.

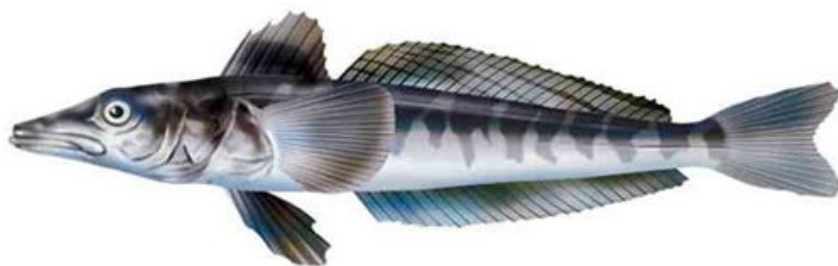
НОТОТЕНІЯ

Nototenia *Patagonotothen ramsayi*



- (з родини нототенійових) досить велика риба масою 1,5-8 кг.
- Риба має два колючих спинних плавники, анальний і грудні — довгі.
- Тіло вкрите лускою.
- М'ясо біле, ніжне, жирне, без дрібних кісток, дуже смачне у підсмаженому і відвареному вигляді.

ЛЬОДЯНА РИБА



- (з родини спарових) має велику голову.
- На тілі темні смуги, розміщені упоперек.
- М'ясо біле, соковите, смачне.
- Кров риби безбарвна.
- Використовують для варіння, смаження, приготування заливних страв.

ДОРАДО

- Великий золотистий морський лящ. Назва «дорада» перекладається як «золотиста»
- Довжина доради, як правило, 70 сантиметрів, але їдять зазвичай риби близько 30-40 см в довжину і масою близько кілограма.
- у неї щільне, ніжне й ароматне м'ясо - злегка рожеве, з приємним солодкуватим смаком, до того ж кісток в ній зовсім небагато.
- подають запеченої цілком, з головою і хвостом, а також готують з неї дуже смачні пироги з овочами та оливками.



СІБАС



- Сібас, належить до ряду окунеподібних.
- має подовжене тіло з зеленуватим відтінком на спині, сріблясте на боках, світле в черевній частині.
- Довжина сібаса досягає 1 метра, а маса може досягати 10-12 кг. Найбільш часто зустрічаються риби довжиною 20-55 см.
- Сібас широко використовується в італійській кухні.
- М'ясо сібаса нагадує м'ясо доради, проте кістки кріпляться сильніше, при обробленні їх потрібно витягувати пінцетом.