

**ТЕМА УРОКУ:**

“Обробка лускатої риби”

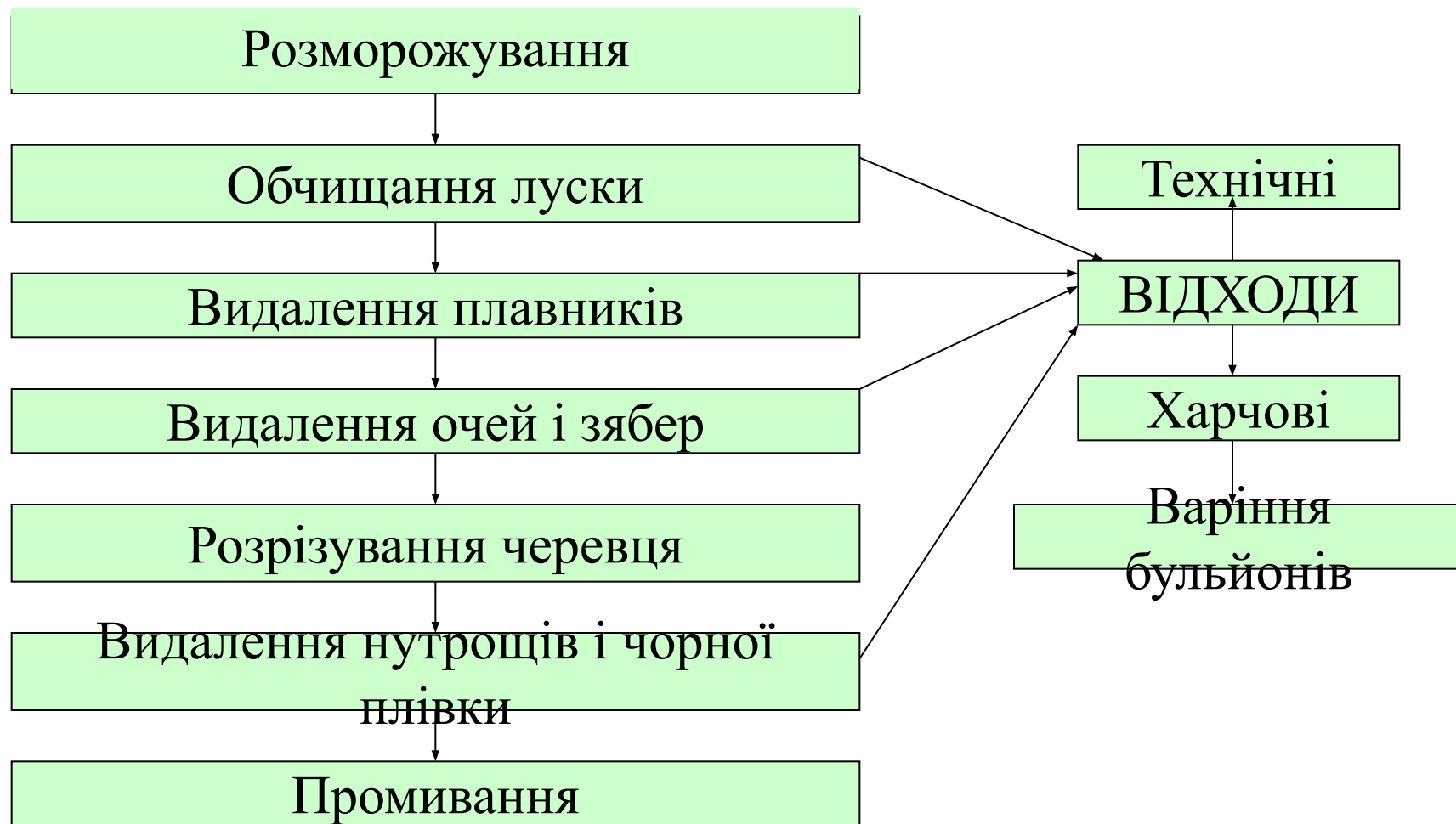


# СПОСОБИ ОБРОБКИ РИБИ

---

1. обробка риби для використання цілою;
2. розбирання риби на порціонні шматочки-кругляки;
3. розбирання риби на філе.

# Технологічна схема обробки риби для використання цілою



# КОРИСНО ЗНАТИ:

---

- Визначайте якість риби перед її обробкою.
- Не розморожуйте рибу в теплій воді, від цього консистенція зовнішніх шарів м'язової тканини стане пухкою, з'явиться запах риби, що довго лежала.
- Накривайте рибу поліетиленовою плівкою при розморожуванні на повітрі, це зменшить втрати вологи.

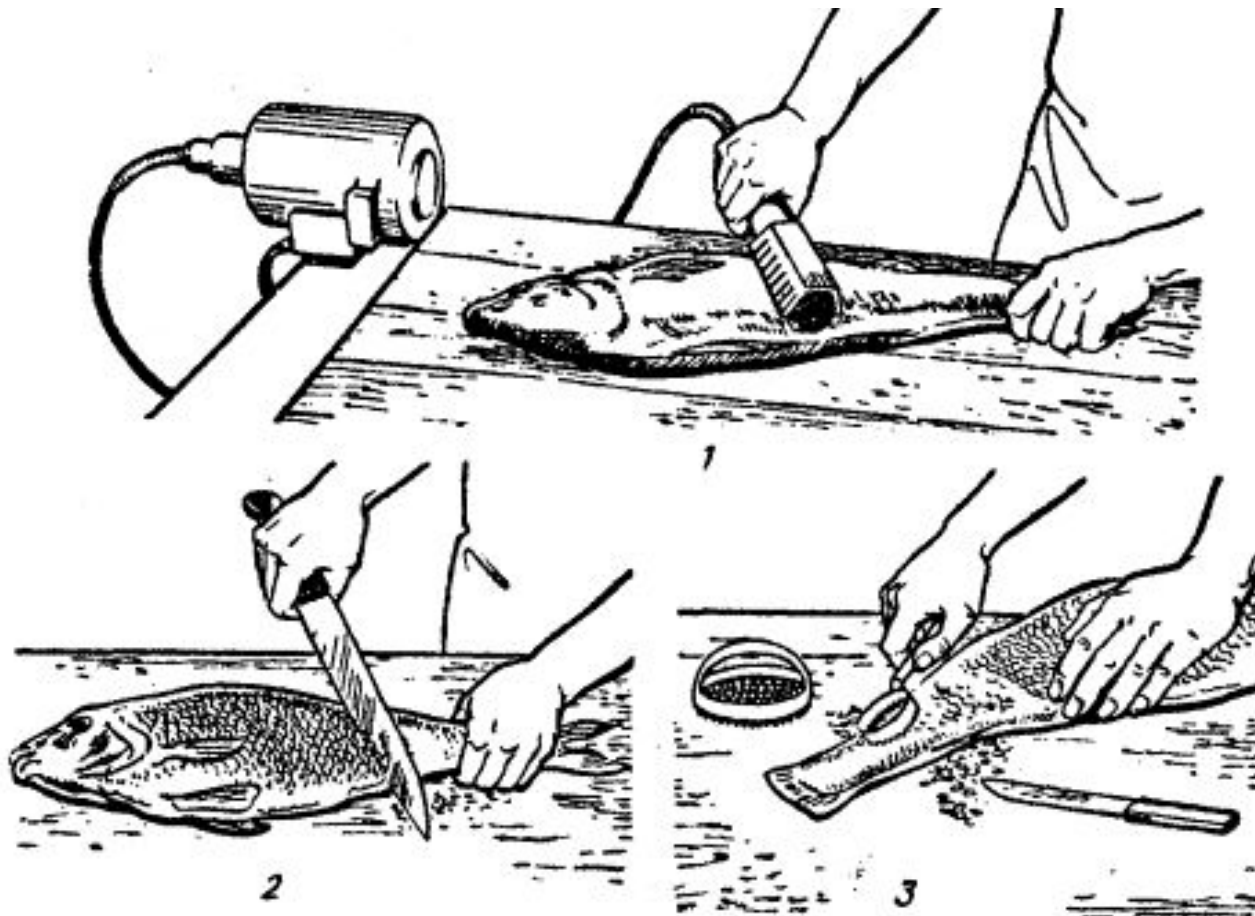
# РИБА ЛУСКАТА

---



- Цілою використовують дрібну рибу масою 75-200 г (салаку, корюшку, свіжі оселедці),
- а також рибу, призначену для бенкетних страв (судака, лососевих).

# ОБЧИЩАННЯ ЛУСКИ



**1**-механічним пристроєм РО-1; **2** - середнім ножем кухарської трійки; **3** - шкребком





# ПІДРІЗУВАННЯ М'ЯКОТІ ВЗДОВЖ ПЛАВНИКА

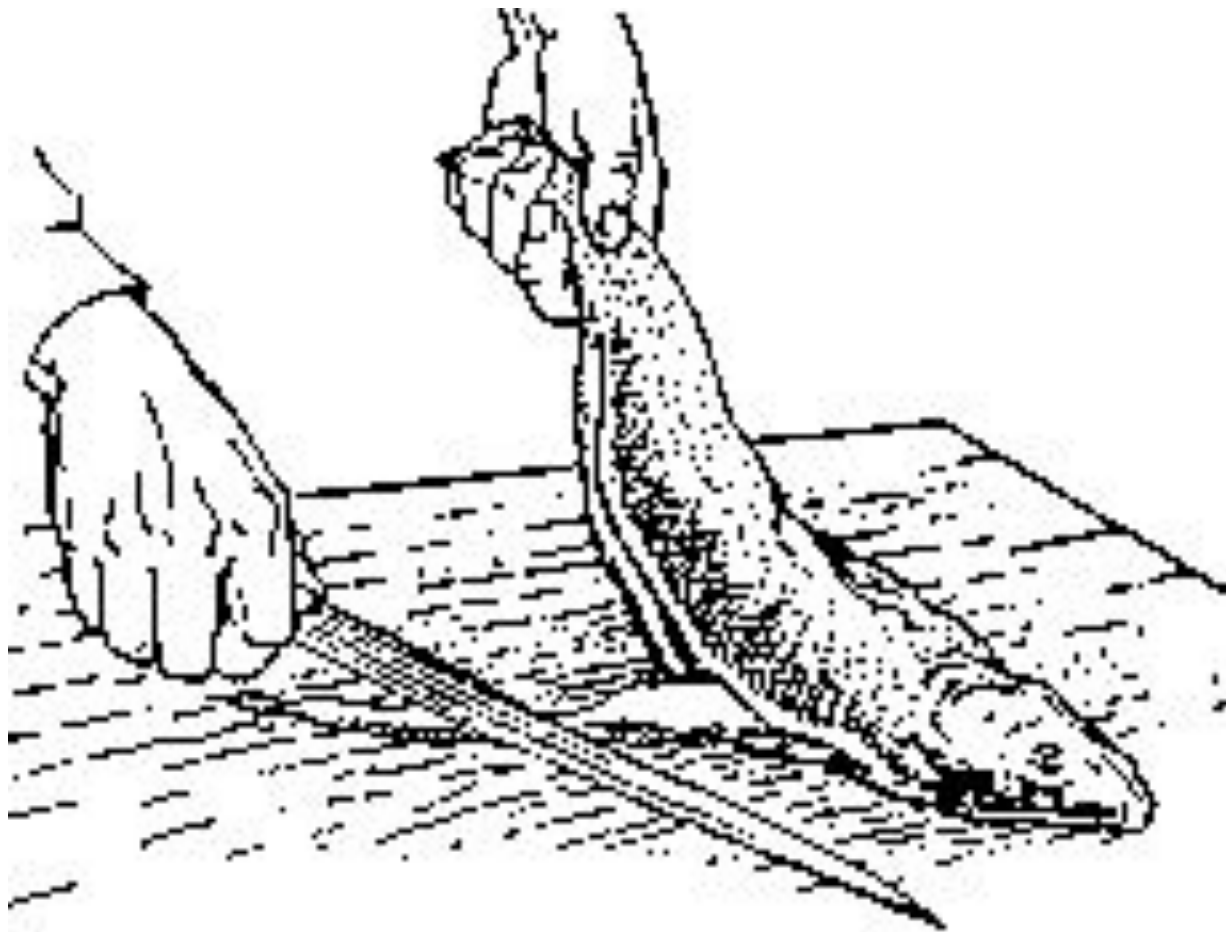
---





# ВИДАЛЕННЯ СПИННОГО ПЛАВНИКА

---



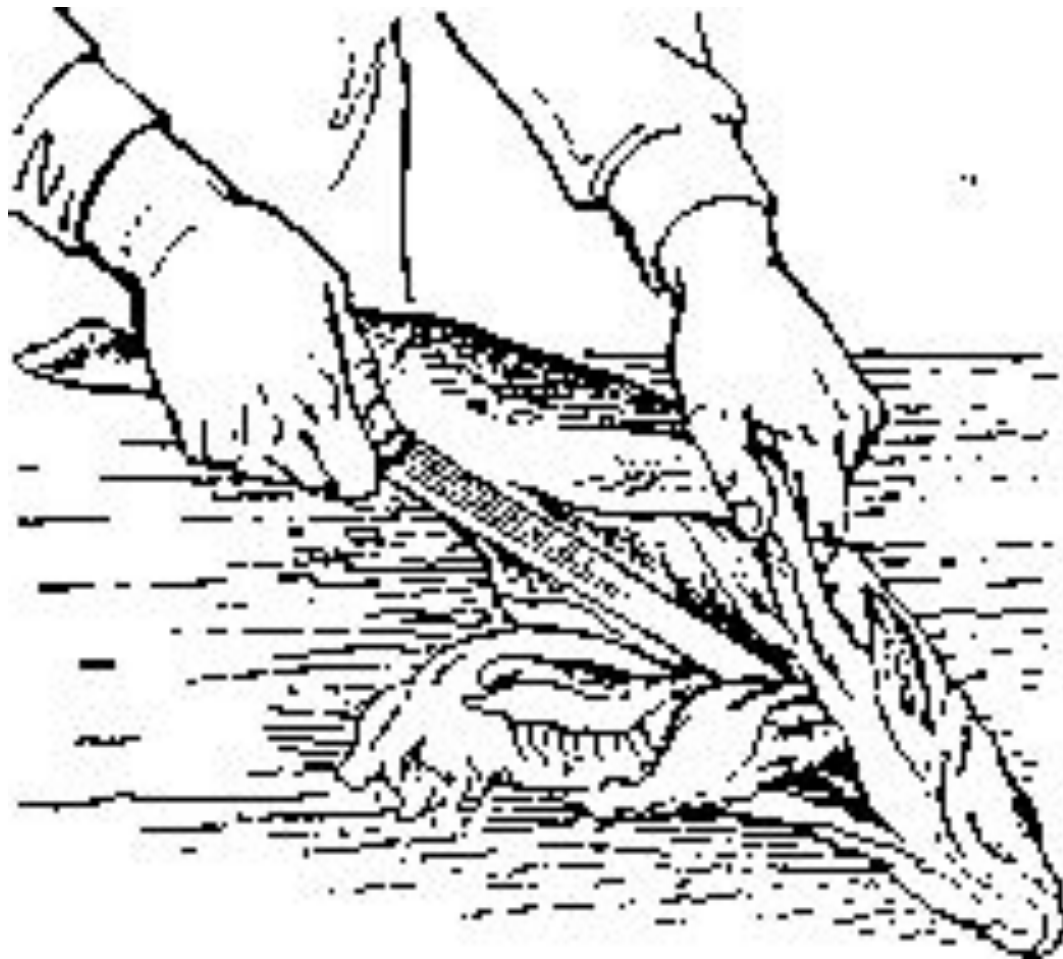
# ВИДАЛЕННЯ ПЛАВНИКІВ

---



# ВИДАЛЕННЯ НУТРОЦІВ

---





# ПОТРОШІННЯ РИБИ ЧЕРЕЗ РОЗРІЗ У ЧЕРЕВЦІ

---



# КОРИСНО ЗНАТИ:

- Луска легше обчищається, якщо рибу опустити на 1 с в окріп або потримати 3-5 хв у воді з оцтом.
- Луска не буде розлітатися, якщо рибу почистити в посудині з водою.





- ▣ **Випотрошену рибу** ретельно промивають проточною холодною водою і обсушують.
- ▣ **До теплової обробки рибу** зберігають у холодильнику.
- ▣ **Кількість відходів** при обробці тушки з головою становить 20 %, а тушки без голови — 35 %.
- ▣ **Використовують рибу цілою** тушкою для варіння і смаження.

# РОЗБИРАННЯ РИБИ

На порційні шматочки-кругляки;



- Використовують рибу середніх розмірів масою до 1,5 кг.

# Технологічна схема розбирання риби на порційні шматочки-кругляки

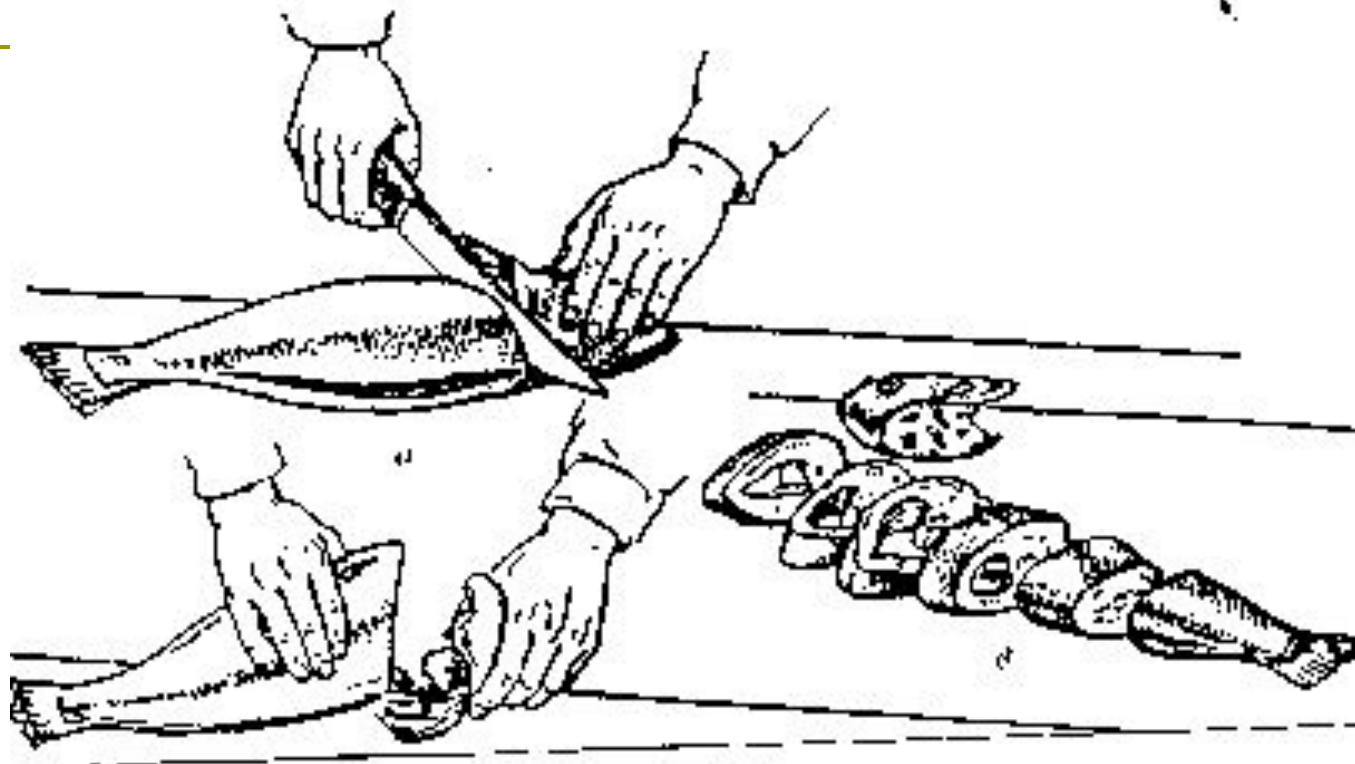


# ВИДАЛЕННЯ ГОЛОВИ РАЗОМ З НУТРОЩАМИ

---



# РОЗБИРАННЯ РИБИ НА КРУГЛЯКИ



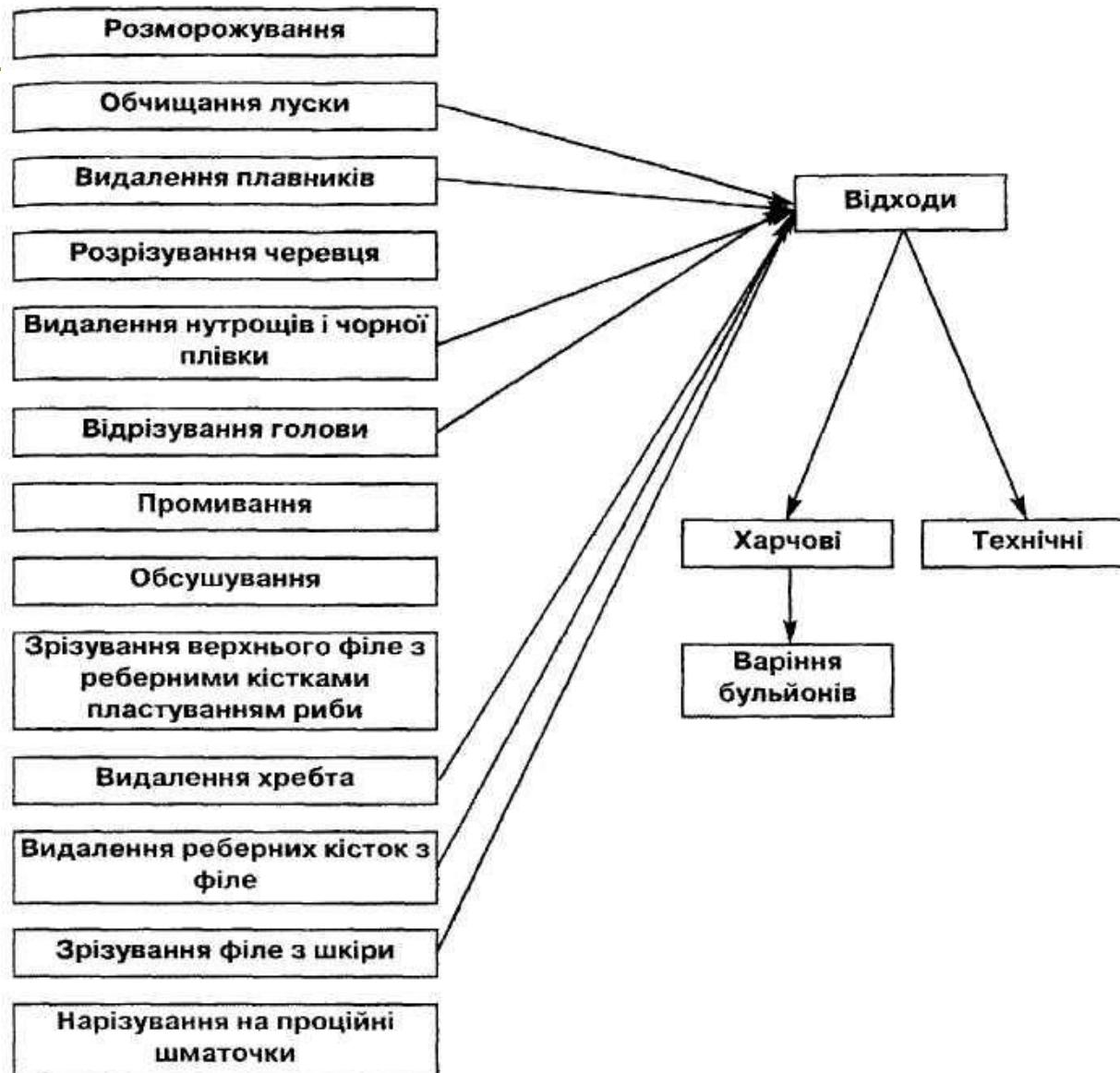
- а** – надрізування м'якоті біля зябрових кишок;
- б** – видалення голови разом з нутрощами;
- в** – риба нарізана на кругляки.





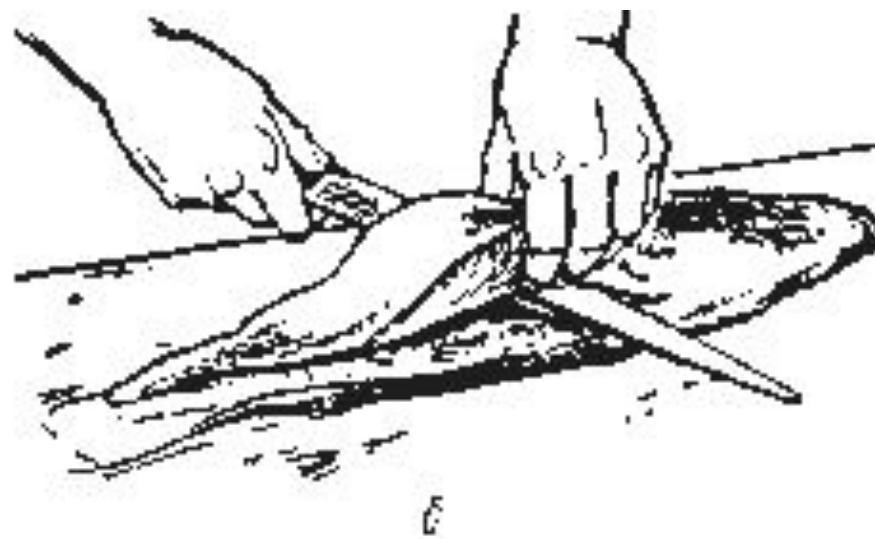
- 
- Використовують для варіння, смаження, фарширування.
  - Кількість відходів становить 35-40 %.

# технологічна схема розбирання риби на філе



# ПЛАСТУВАННЯ РИБИ

---



а – від голови до хвоста; б – від хвоста до  
ГОЛОВИ









### **Внаслідок пластування дістають два філе:**

- зі шкірою і реберними кістками (верхнє філе) і
- зі шкірою, хребетною и реберними кістками (нижнє філе).

# ВИДАЛЕННЯ ХРЕБТА

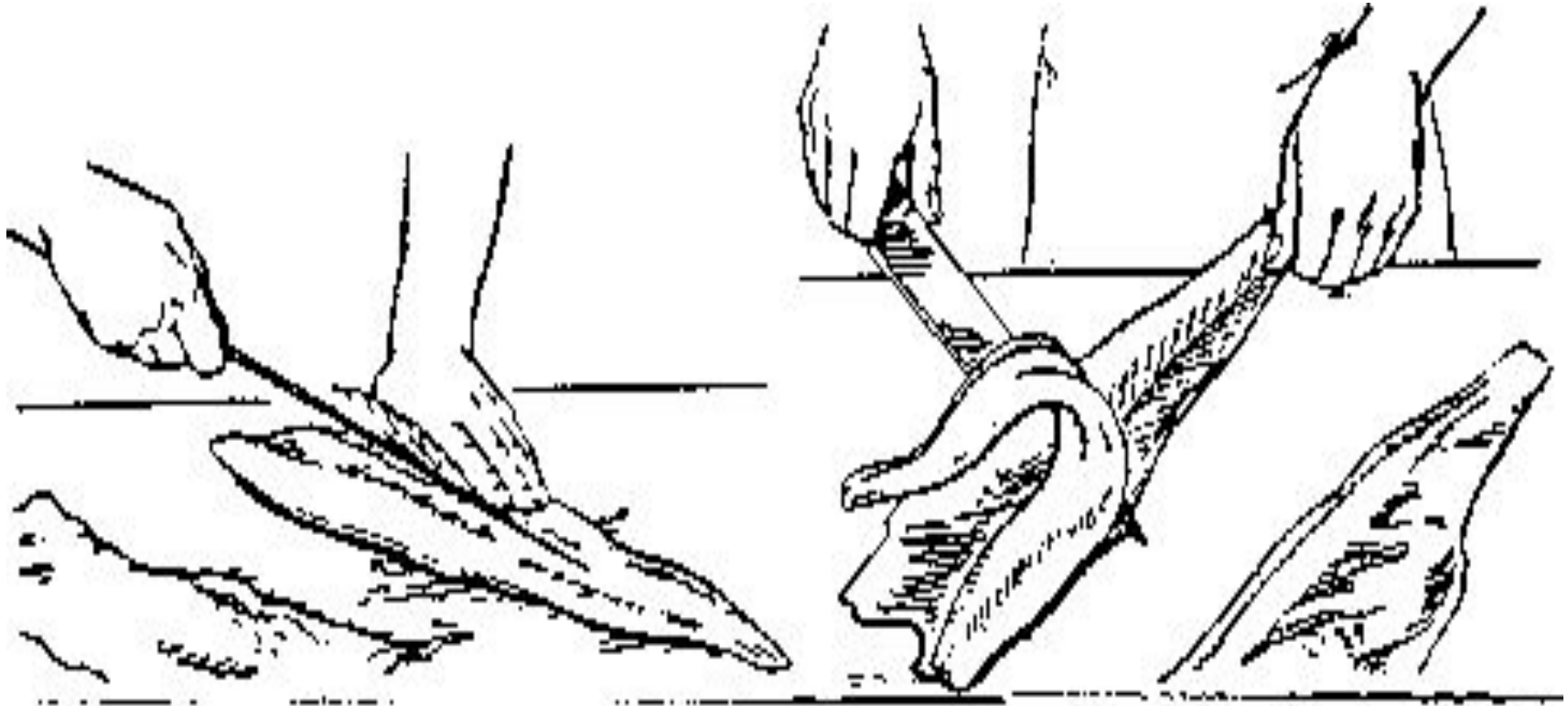
---





## Зрізування реберних кісток

---



Зрізування м'якоті  
зі шкіри

# ВИДАЛЕННЯ РЕБЕРНИХ КІСТОК З ФІЛЕ

---





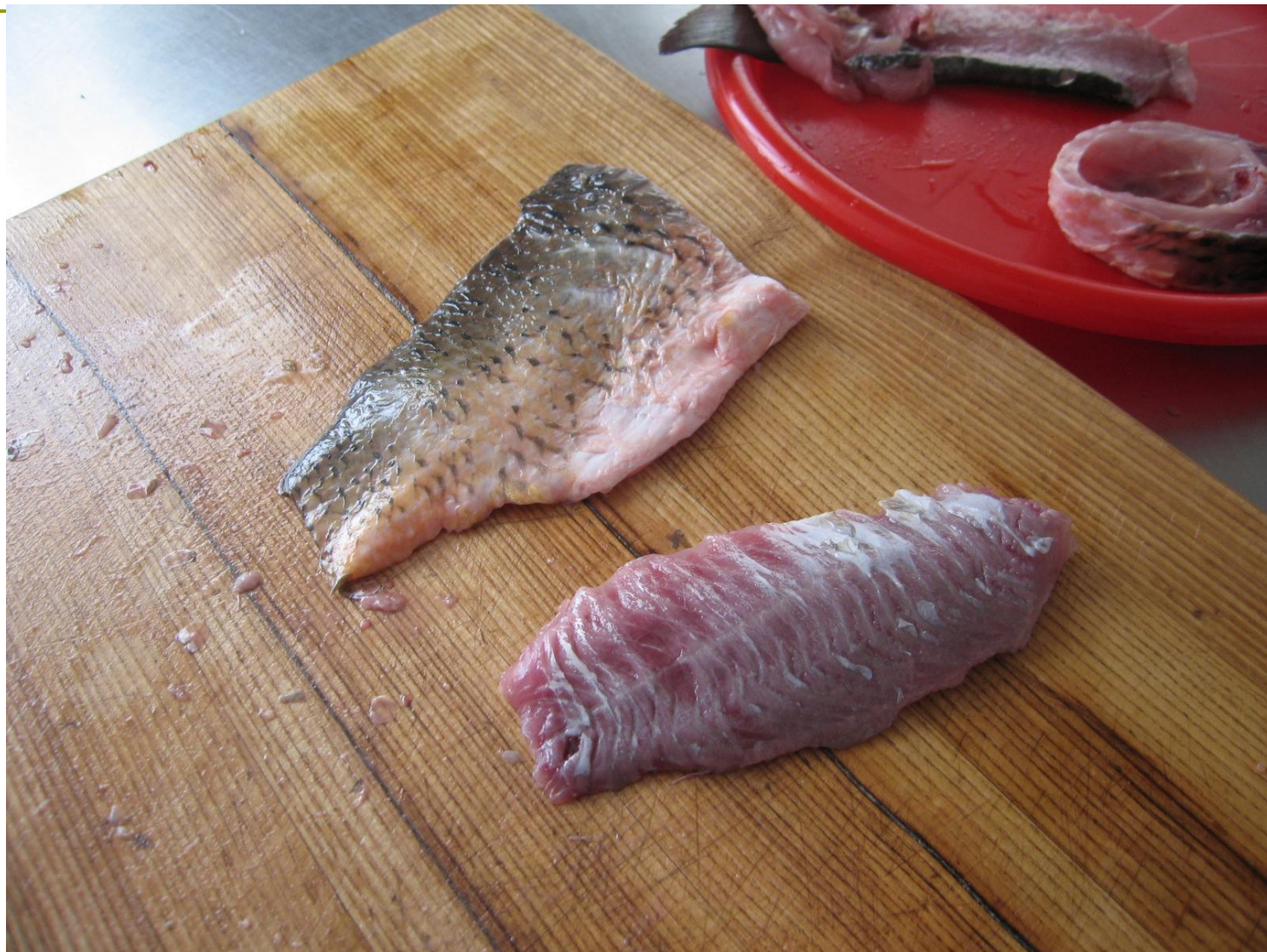
# ЗРІЗУВАННЯ ФІЛЕ ЗІ ШКІРИ

---





# ФІЛЕ ЗІ ШКІРОЮ І ЧИСТЕ ФІЛЕ



- 
- Використовують для смаження, припускання і запікання.
  - Кількість відходів становить 48-49 %.

# КОРИСНО ЗНАТИ:

---

- Не згинайте і не стискайте рибу при розбиранні: з неї витікатиме сік.
- Слиз легко обчищається, якщо рибу ретельно протерти кухонною сіллю і промити.



