

**ТЕМА УРОКУ:**

# Розбирання риби з лускою



# МЕТА УРОКУ:

---

- Ознайомитись із способами обробки лускатої риби: обробкою риби для використання цілою; розбирання риби на порційні шматочки-кругляки; розбирання риби на філе.

# ПРИГАДАЙТЕ!

---

- Яку рибу, на вашу думку, відносять до лускатої?
- Який інвентар використовують для обробки риби?
- Подумайте з практичного досвіду – чим обчищають луску з риби?
- Як ви думаєте, яку рибу краще використовувати для смаження цілою?

# ПЛАН УРОКУ:

---

1. Обробка риби для використання цілою.
2. Розбирання риби на порціонні шматочки-кругляки.
3. Розбирання риби на філе.

# ОБРОБКА ЛУСКАТОЇ РИБИ

- Спосіб розбирання риби з кістковим скелетом залежить від її розмірів і використання.






# Рибу розбирають за такою схемою:

---



# СПОСОБИ ОБРОБКИ РИБИ:

---

1. **Обробка риби для використання цілою.**
2. **Розбирання риби на порціонні шматочки-кругляки.**
3. **Розбирання риби на філе:**
  -  *ф іле зі шкірою, реберними і хребетними кістками;*
  -  *ф іле із шкірою і реберними кістками;*
  -  *ф іле із шкірою без; чисте ф іле.*

# ОБРОБКА РИБИ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ЦІЛОЮ

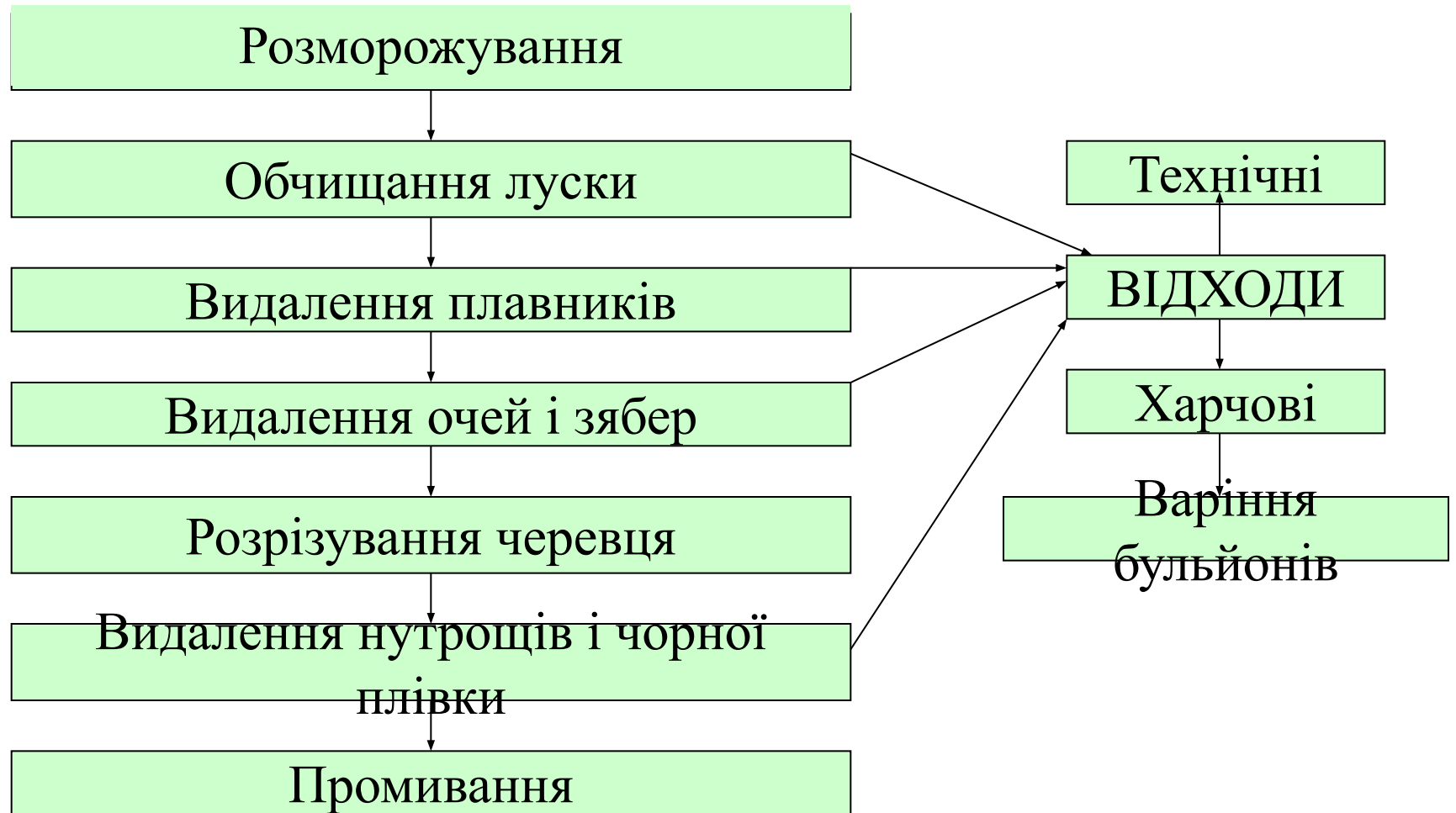
---



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



# Технологічна схема обробки риби для використання цілою



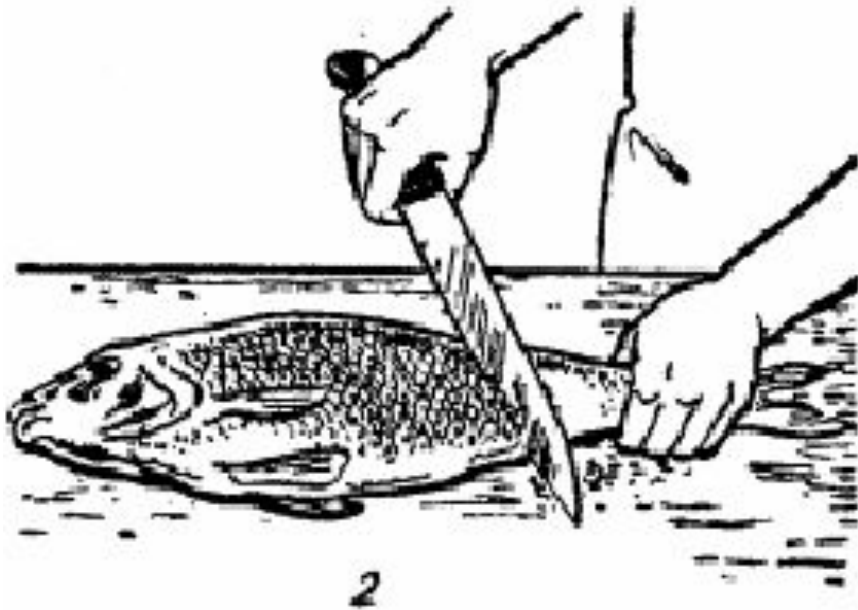
# КОРИСНО ЗНАТИ:

---

- **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.**

# ОБЧИЩАННЯ ЛУСКИ

---



**2** - середнім ножем кухарської трійки; **3** - шкребком



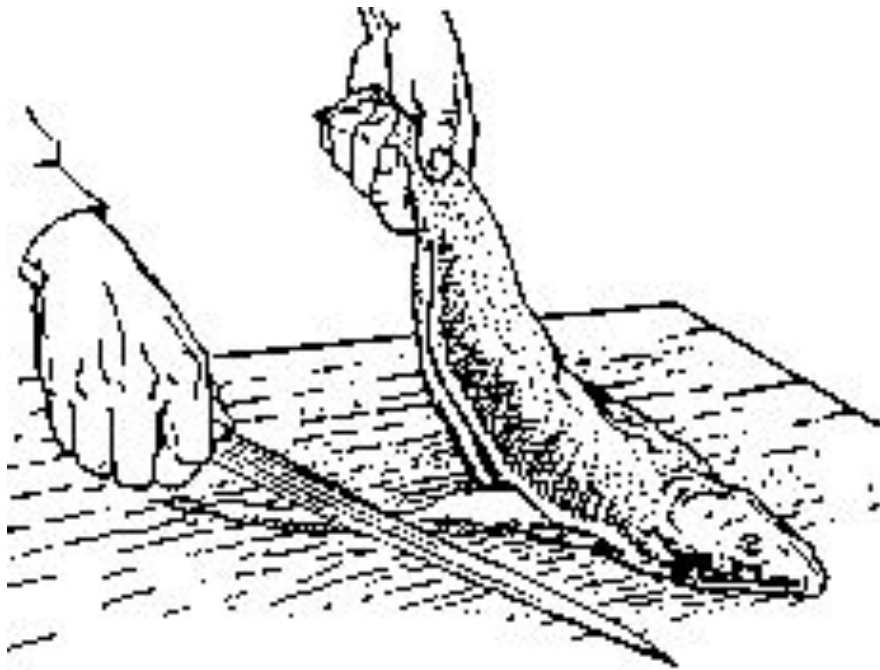
# ПІДРІЗУВАННЯ М'ЯКОТІ ВЗДОВЖ ПЛАВНИКА

---



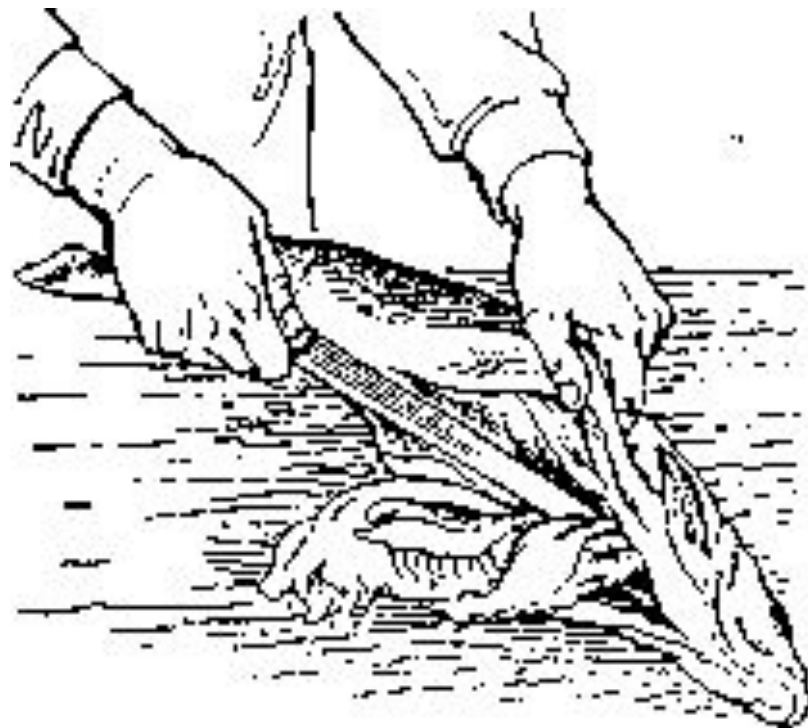
# ВИДАЛЕННЯ СПИННОГО ПЛАВНИКА

---



# 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



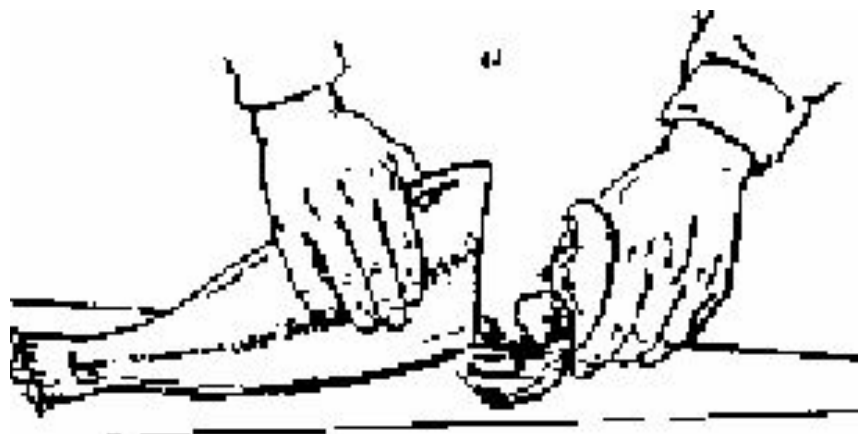
# НАДРІЗУВАННЯ М'ЯКОТІ БІЛЯ ЗЯБРОВИХ КИШОК

---



# ВИДАЛЕННЯ ГОЛОВИ РАЗОМ З НУТРОЩАМИ

---



# НАРІЗАННЯ РИБИ УПОПЕРЕК ПІД ПРЯМИМ КУТОМ НА ПОРЦІОННІ ШМАТОЧКИ-КРУГЛЯКИ

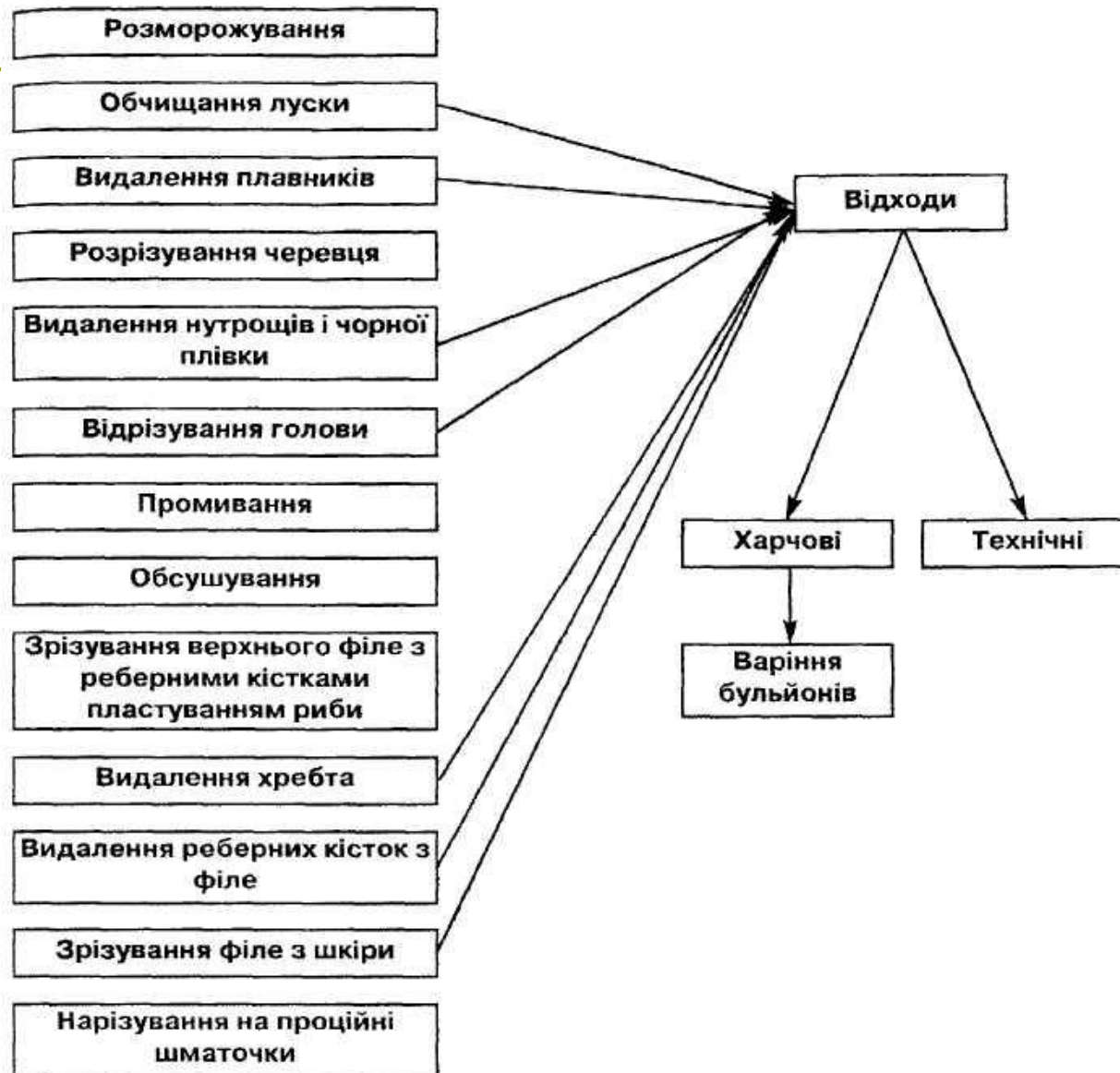


Використовують для варіння, смаження, фарширування.

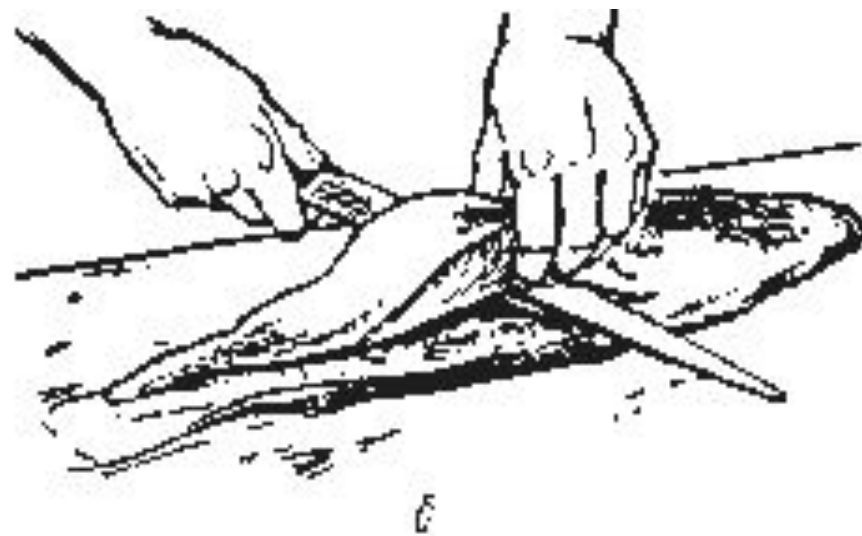
Кількість відходів становить 35-40 %.



# 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);
- зі шкірою, хребетною и реберними кістками (нижнє філе).



# ВИДАЛЕННЯ ХРЕБТА

---



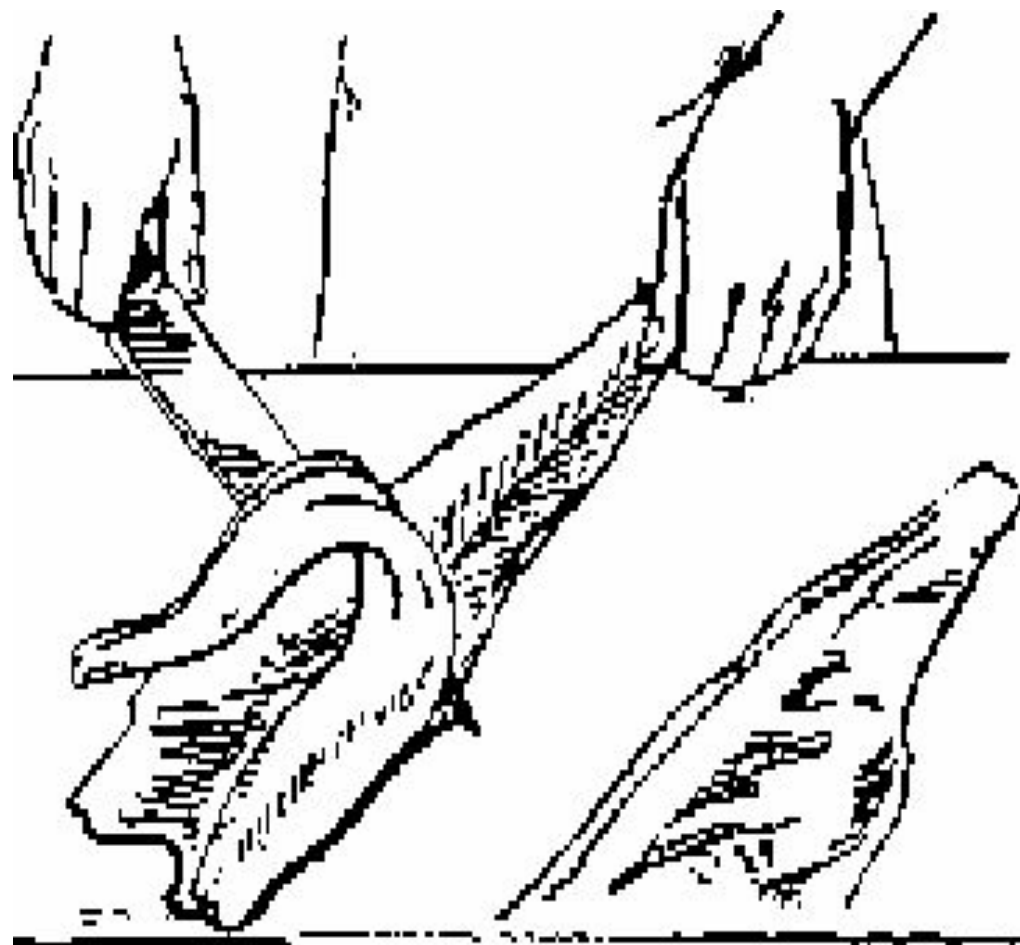
# ЗРІЗУВАННЯ РЕБЕРНИХ КІСТОК

---



# ЗРІЗУВАННЯ М'ЯКОТІ 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.

# ОСМИСЛЕННЯ НОВИХ ЗНАТЬ:

---

1. За якими показниками визначають свіжість риби?
2. Від чого залежить спосіб розбирання риби?
3. При обробці окуневих кухар наколов руки? Чому?
4. Чому видаляють темну плівку у риб?
5. Кухар випадково пошкодив жовчний міхур? Його дії?
6. Як проводять пластування риби?
7. Який спосіб обробки риби використовують для приготування котлетної маси?



# ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ:

---

**Підручник:** Доцяк В.С. Українська кухня,  
стор. 86-91: **складання технологічних схем:**

А) для нарізування на кругляки;

Б) розбирання риби на філе.