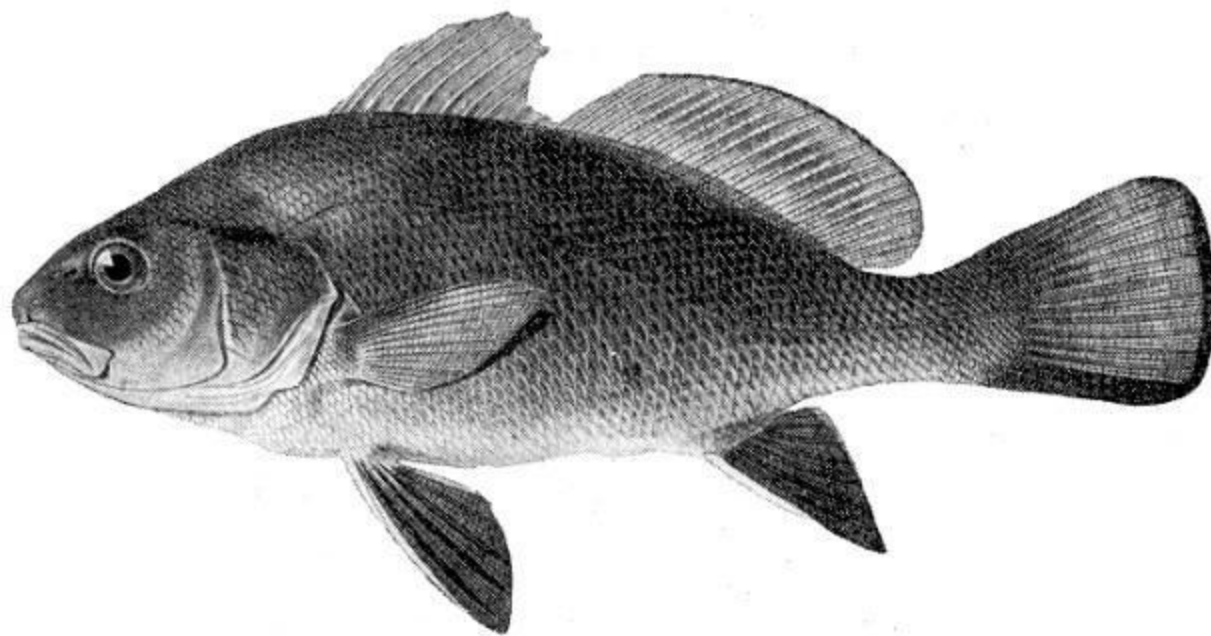


**Особливості розбирання риб:
Сом, Вугор, Навага, Хек
сріблястий, Оселедці солоні**

Організація робочого місця кухаря, інвентар та техніка безпеки





Рибний цех



Риба в цех надходить мороженою, солоною й охолодженою. Лінія обробки риби призначена для наступних операцій: відтавання мороженої риби або вимочування солоної, очищення рибної луски, потрошіння, обрубання голів і плавників, промивання і виготовлення напівфабрикатів. Відтають рибу на повітрі чи у прохолодній воді (з 2 л води на 1 кг риби), додаючи на 1 л води 10 г солі для зменшення втрат мінеральних речовин. Солону рибу вимочують у холодній воді протягом 4-6 годин у ваннах, періодично змінюючи воду. Для очищення і потрошіння риби призначені спеціальні столи на колесах з невеликими бортиками по краях. Іноді використовують столи з жолобом по одному краю. Луску зчищають механічними чи ручними шкребками або тертками. Для видалення слизу деякі породи риби натирають сіллю чи ошпарюють, іноді просто знімають з них шкіру. Плавники і голови відрізають спеціальними машинами. Оброблену рибу промивають у ваннах із двома відділеннями. Робоче місце для готування напівфабрикатів з риби обладнають спеціальним виробничим столом, вагами, комплектом ножів кухарської трійки, різними дошками, набором спецій і приправ. Готові напівфабрикати укладають у спеціальну тару і на візках або стелажах перевозять у холодильні камери. Рибні відходи (голови, кістки і плавники) використовують для варіння рибних бульйонів і готування маринадів, ікру і молоки для запіканок. Рибні напівфабрикати швидкопсувні продукти, тому вимагають строгого дотримання санітарних правил. Температура збереження напівфабрикатів від 4 до + 6 оС.



Інвентар



Використовують тари, ємкості з різним об'ємом, каструлі, доски, ножі, сковорідки, сотейники та інші.

Терка для очищення луски



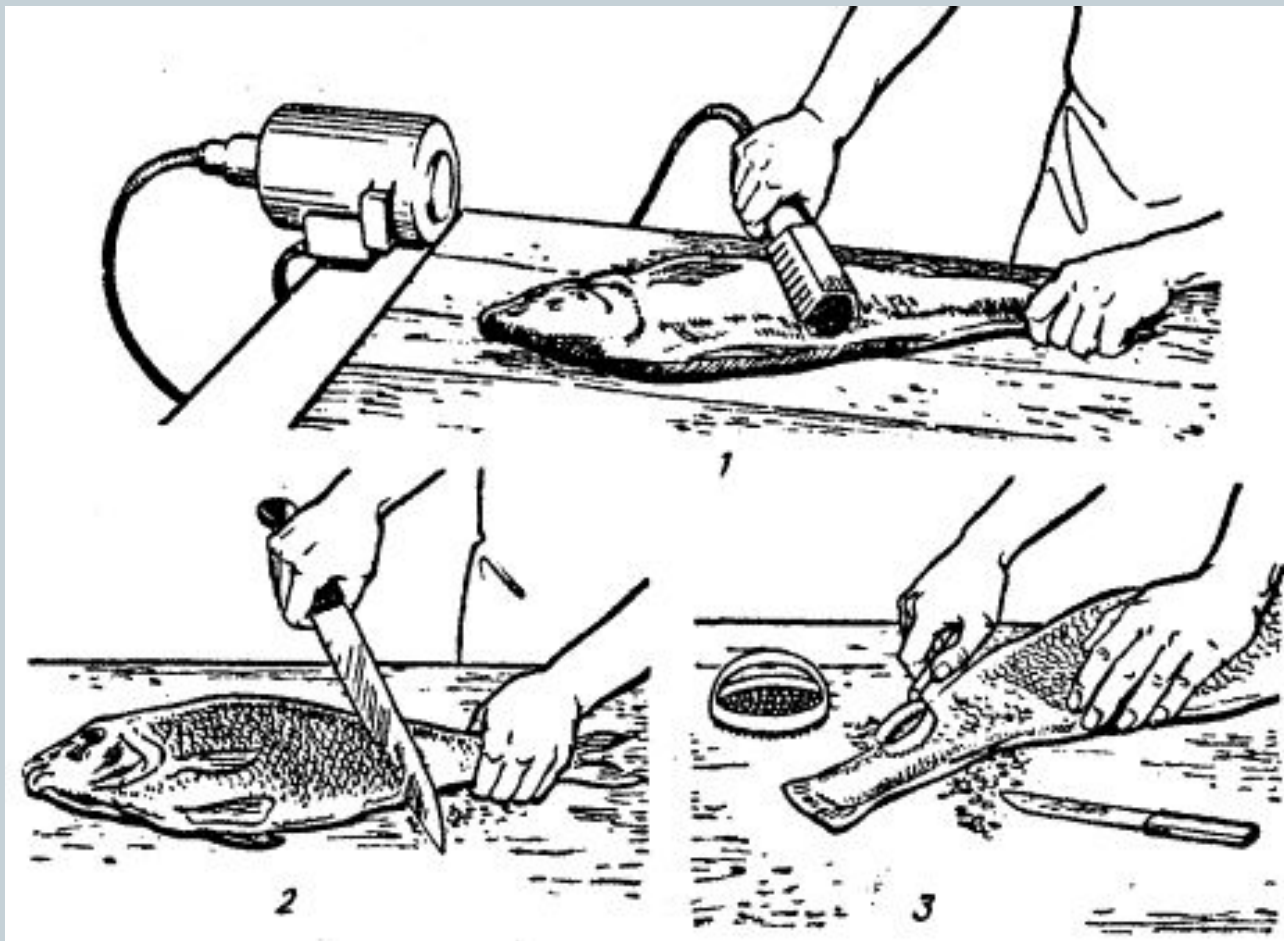
Тара для зберігання



Ножі



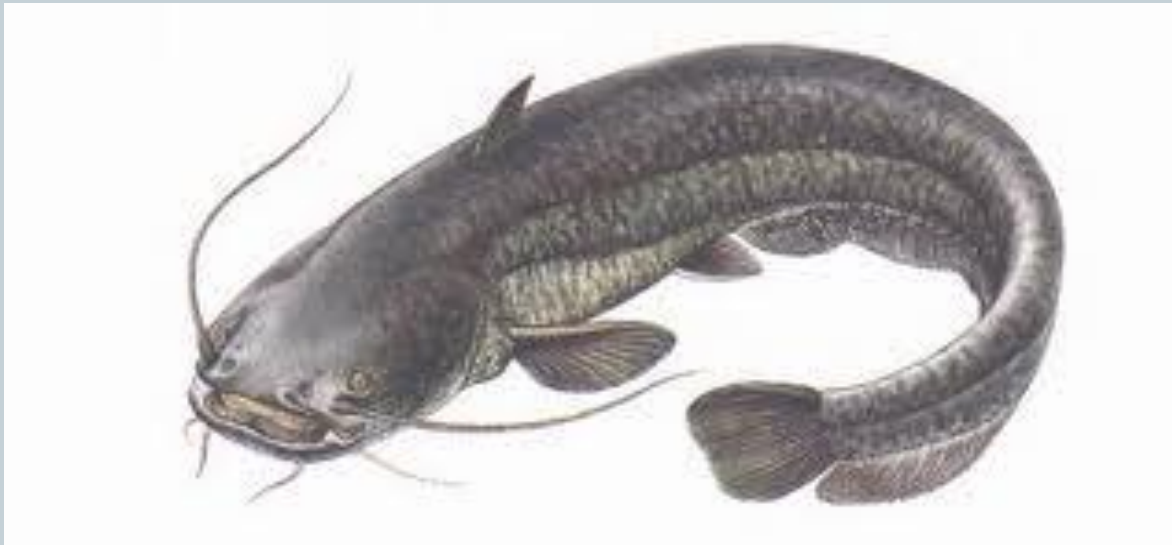
Схема обробки риби цілою



Розбирання Сома



Сома зачищають ножом від слизху, промивають. Рибу середнього розміру нарізують на порціонні шматки для смаження і варіння, а великого – пластують на чисте філе для приготування січеної натуральної і котлетної маси, начиню. Слиз легко обчищується, якщо рибу ретельно протерти кухонною сіллю і промити.



Розбирання Вугра



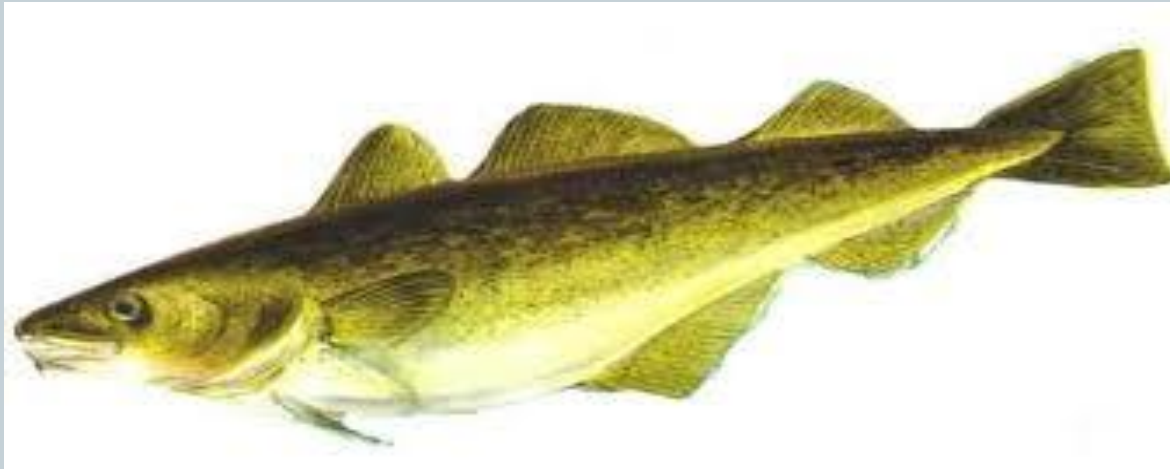
У вугра шкіру підрізують навколо голови, відгинають її і стягують “панчохою” – від голови до хвоста, біля хвоста відрізують. Щоб шкіра не вислизала з рук, пальці обсипають сіллю. Рибу потрошать через отвір у черевці, видаляють плавники, відрубують голову і прмивають.



Розбирання Наваги



Навагу краще обробляти мороженою. З дрібної риби зачищують луску, відрізають нижню щелепу і через утворений отвір виймають нутрощі, залишаючи ікру і молоки. Потім видаляють плавники і промивають. У великій риби відрізають голову, потрошать її через твір, що утворився, виймають ікру, видаляють плавники і знімають шкіру рибу промивають і нарізають на порціонні шматки. Навагу не потрошать через черевце, щоб не пошкодити жовчний міхур, який розміщений дуже близько до стінок.



Розбирання Хека сріблястого



У хека сріблястого зчищають дрібну луску, видаляють плівку з черевної порожнини, відтинають голову і промивають. Дрібні екземпляри використовують цілими, з великої риби знімають грубу шкуру і нарізують на порціонні шматочки.



Розбирання оселедців солоних



Оселедці вимочують у холодній воді протягом 4-6 годин, періодично змінюючи, або молоці. Розбирають на чисте філе без шкіри.

