

Методы обработки рыбы осетровых пород. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству

Работу выполнил

Студент группы 311/9

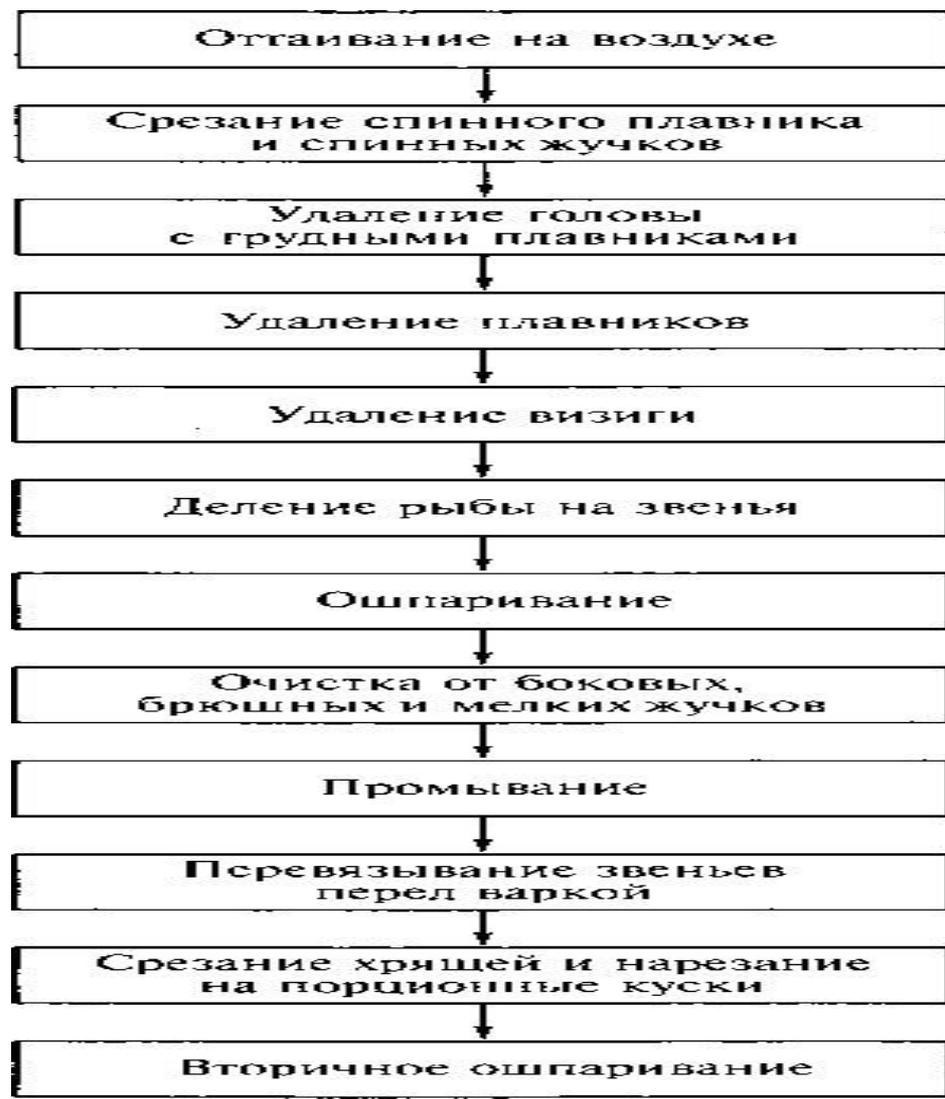
Вишневич Кирилл

План:

- Методы обработки рыбы осетровых пород:
 1. Размораживание
 2. Удаление голов
 3. Удаление костных щитков
 4. Удаление плавников и визиги
 5. Удаление слизи
 6. Пластование
 7. Ошпаривание
 8. Зачистка
 9. Промывание
- Приготовление полуфабрикатов
 1. Звенья осетровых рыб
 2. Порционные куски
 3. Мелкие куски
- Требования к качеству

Методы обработки рыбы осетровых пород

Отличительной особенностью осетровой рыбы является то, что рыба имеет хрящевой скелет, и поверхность кожи покрыта костными пластинками — «жучками»: пять рядов крупных жучков — (1 ряд спинных, 2 — боковых, 2 — брюшных) и мелкие жучки.



Размораживание

- Мороженую рыбу размораживают на воздухе, уложив брюшной частью вверх на стеллажи или столы, чтобы не вытекал сок, образующийся при оттаивании.



Удаление голов

- Размороженную рыбу кладут на доску брюшком вниз, срезают спинной плавник и спинные жучки вместе с полоской кожи по направлению от хвоста к голове. Затем отрубают голову вместе с грудными плавниками. Для этого с обеих сторон подгрудными плавниками делают косой надрез в сторону головы и перерубают хрящ, отделяют голову. Можно обработку рыбы начать с отделения головы, а затем спинных жучков, но удаление головы несколько затрудняется за счет спинных жучков.



- Отрезают
анальный и
брюшной
плавники.

Удаление Визиги

- В спинном хряще находится визига (хорда), которую удаляют несколькими способами
- **Способ 1.** Визигу поддевают поварской иглой изнутри рыбы, захватывают рукой и вытягивают, предварительно удалив хвостовой плавник.
- **Способ 2.** Около хвоста делают кольцевой надрез мякоти, не перерезая визиги, скручивают хвост, переламывая хрящ, затем вместе с хвостовым плавником вытягивают визигу.
- **Способ 3.** Удаляют визигу после пластования с помощью поварской иглы, при этом визига может быть повреждена. В некоторых случаях рыба поступает без визиги, которую удаляют одновременно с внутренностями на промышленном предприятии



Пластование

- Пластуют рыбу на два звена.

Для этого рыбу кладут спинкой вверх и, начиная от головы, разрезают в сторону хвоста точно по середине жировой прослойки на две половины (звена).

При пластовании нож нужно держать вертикально к жировой прослойке.

При неправильном пластовании ухудшается форма звена и увеличивается количество отходов.

Крупные звенья (белуги, калуги) разрезают на 2...4 части в продольном и поперечном направлении в зависимости от величины рыбы.

Масса кусков должна быть не более 4...5 кг, а длина 50...60 см.

После пластования звенья ошпаривают и зачищают.

Ошпаривание облегчает удаление жучков и улучшает внешний вид рыбы.

В рыбный котел или специальные ванны с горячей водой (температура 90...95°C) погружают звено кожей вниз на 2...3 мин.

Во время ошпаривания проверяют ножом жучки, если они легко отделяются, то вынимают, кладут на разделочную доску кожей вверх и, не охлаждая, быстро счищают боковые, брюшные и мелкие жучки, промывают холодной водой, при этом, смывая с внутренней стороны звена сгустки свернувшегося белка и крови, срезают хрящи.



- Звенья, предназначенные для варки и припускания целиком, от хрящей не зачищают.

У них подворачивают брюшную часть (тешу) и перевязывают шпагатом, для того чтобы сохранить форму при тепловой обработке.

Для припускания, жаренья и запекания используют порционные куски с кожей или без кожи. Звено рыбы укладывают на доску кожей вниз и, начиная от хвоста, держа нож под углом 30° поперек волокон, нарезают порционные куски толщиной 1... 1,5 см, прорезая или не прорезая кожу.

Порционные куски ошпаривают 1...2 мин в горячей воде (температура 95°C) и промывают холодной водой, смывая свернувшиеся белки.



Ошпаривание

- В процессе ошпаривания рыба уплотняется, уменьшается в объеме, поэтому при тепловой обработке сохраняет форму, при жаренье от нее не отстают панировка.

При ошпаривании звеньев осетровой рыбы масса уменьшается на 5... 10 %, а при ошпаривании порционных кусков — на 10... 15 %.

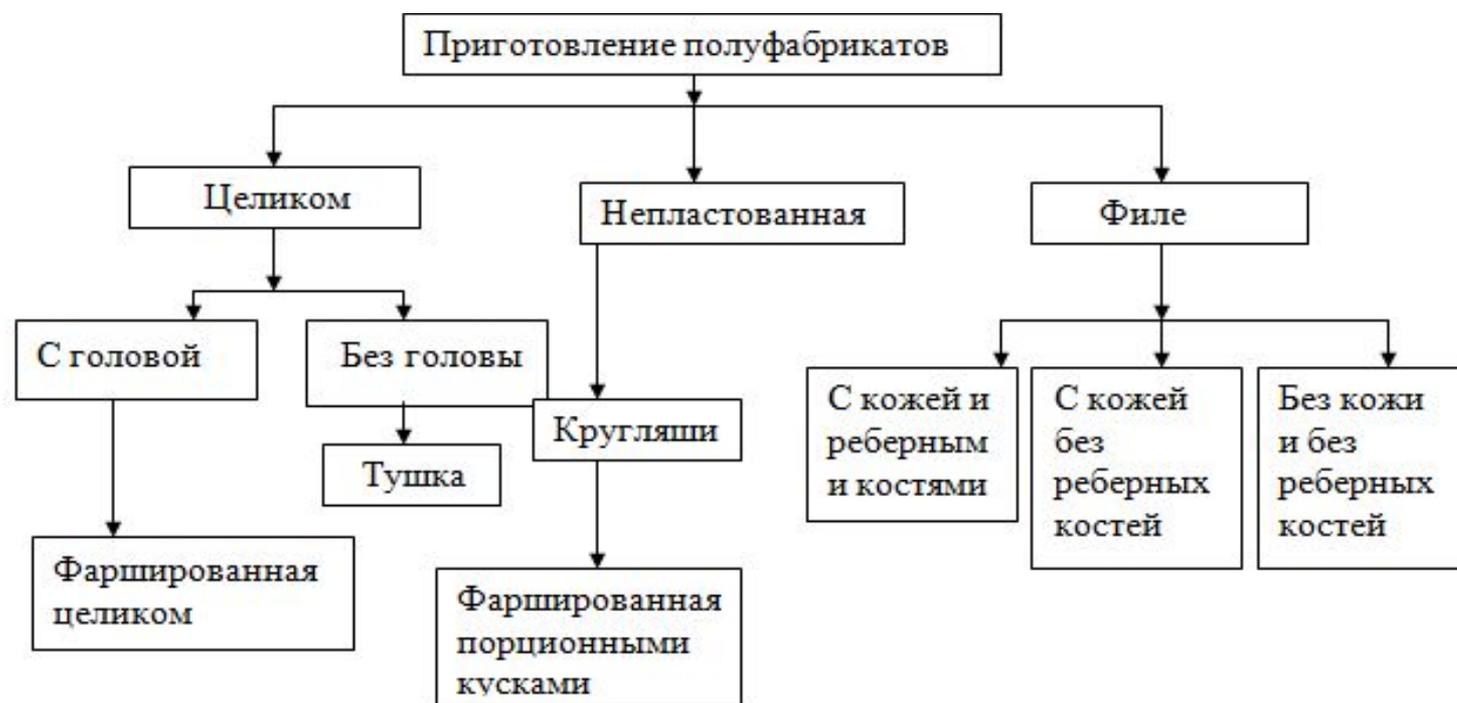
Воду, в которой ошпаривали рыбу порционными кусками, можно использовать для приготовления бульона.

Отходы

- Отходы при обработке осетровой рыбы на звенья с кожей составляют 33...36 %.



Приготовление полуфабрикатов



Требования к качеству

- качество рыбных полуфабрикатов и готовых блюд из них определяется в первую очередь качеством сырья.
- При приемке его проверяют массу и доброкачественность, наличие сертификата соответствия или гигиенического заключения. Температура в толще мороженой рыбы должна быть не выше -80°C . Хорошо замороженная рыба при постукивании по ней твердым предметом создает отчетливый звук.
- Свежесть рыбы определяют по запаху, консистенции мякоти, цвету ее на разрезе. Чтобы определить запах, вырезают жабры и опускают их в теплую воду или варят в воде несколько кусочков рыбы. Для определения запаха мороженой рыбы толщу тела вводят слегка подогретый нож. У жирных мороженых рыб следует особое внимание обращать на наличие окислившегося жира (ржавчины), который придает продукту не приятный привкус. Рыбу с любыми дефектами перед использованием необходимо подвергнуть лабораторному анализу.
- Рыба и полуфабрикаты из нее относятся к особо скоропортящейся продукции. Подготовленные для нарезки порционные полуфабрикаты или использования в целом виде тушки и звенья рыб осетровых пород после охлаждения хранят при температуре $2-6^{\circ}\text{C}$ не более 24 ч. Порционные полуфабрикаты хранить не следует, их сразу направляют на тепловую обработку. Изделия из котлетной массы, фарш хранят при такой же температуре не более 12 ч. Рыбу специальной разделки не замороженную хранят при температуре от -2 до $+20^{\circ}\text{C}$ в течение 24 ч, котлеты, фарш замороженные при $-4 + -6^{\circ}\text{C}$ - 72 ч.

•

Использованная интернет ресурсы

- <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya/50-trebovaniya-k-kachestvu-polufabrikatov-iz-ryby.html>
- http://xn----7sbbhn4brhhfdm.xn--p1ai/index.php?show_full_lesson=187
- <http://lektsii.com/2-95408.html>