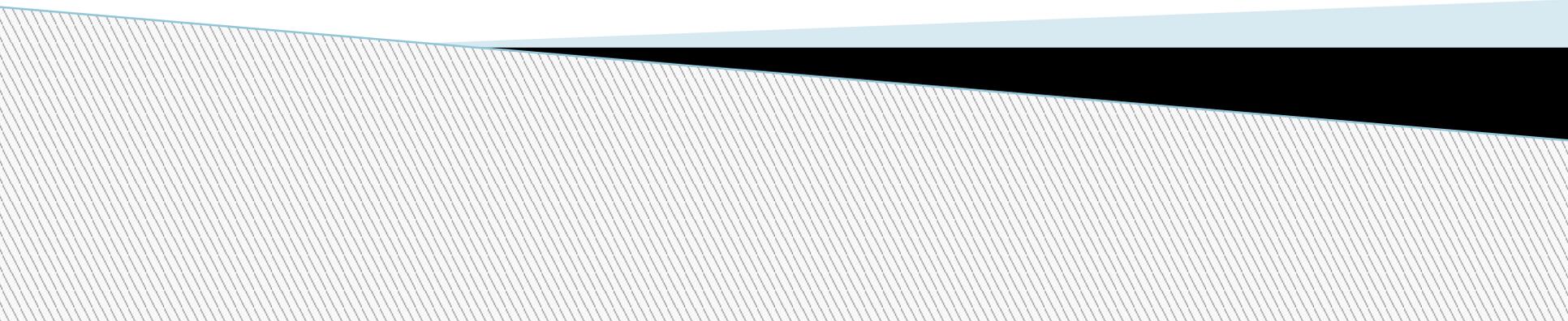


**НЕРЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ
МОРЯ И ТЕХНОЛОГИЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД
ИЗ НИХ**



Нерыбные продукты моря – морепродукты

- составляют небольшую часть рациона нашего питания.
- являются источником ценного белка, жира, микроэлементов, в том числе йода, витаминов групп В, С, D.



К нерыбным продуктам моря относятся:

Морские беспозвоночные:

- Кальмары;
- осьминоги;
- Креветки;
- Мидии;
- Морские гребешки и т.п.

Водоросли:

- Морская капуста (ламинария).

Кальмары



Осьминоги



Креветки



Мидии



Морские гребешки



Морская капуста

- это водоросли (ламинарии), которые растут на 20 метровой глубине.



Ламинария японская или сахаристая



Технология приготовления блюд из морепродуктов



Все о
Х

Sovgavan.ru

Кальмары

Кальмар - головоногий моллюск ,ставший очень популярным продуктом у многих гурманов всего мира. И это не случайно, мясо кальмара имеет нежный и приятный вкус.

- На предприятиях общественного питания, для приготовления блюд из кальмара используют только мускулистую мантию и щупальца .
- Для сохранения большего количества питательных ценностей **в кальмарах при технологической обработке**, кальмары рекомендуется подвергать бланшированию над паром в течение трёх минут.
- На производство общественного питания кальмары поступают как правило морожеными. Размораживать кальмары рекомендуется в воде при температуре не выше 20 градусов С до тех пор, пока тело кальмара не станет гибким, а внутренности не будут свободно извлекаться из брюшной полости.

Способы приготовления кальмаров

1. Снять кожицу.
2. Варка кальмара: в воде, припускание, на пару.



Креветки

Креветка – относится к отряду ракообразных, на столах российских потребителей появилась сравнительно недавно и до недавнего времени оставалась деликатесом.

Длина креветки в зависимости от вида составляет от 2 до 30 сантиметров.

Креветки бывают тепловодные и холодноводные:

- ▣ **Тепловодные** – считаются самыми крупными. К ним относятся - Королевские креветки которые достигают до 20 сантиметров; Тигровые креветки дорастают до 30 сантиметров, несмотря на свои размеры эти виды креветок не могут похвастаться своими вкусовыми качествами ,по сравнению с холодноводными креветками.
- ▣ **Холодноводные** – самая мелкая креветка, но считается более вкусной, полезной и питательной. чем тепловодные, хотя и стоят дешевле, и размеры имеют небольшие.

Первичная обработка креветок

На предприятия общественного питания креветки поступают в живом, сыро -мороженном, варено-мороженом ,сушеном или в виде консервов.

Способ первичной обработки будет зависеть от термического или кулинарного использования креветок.

Креветки неразделанные сыро-мороженые - размораживаем в проточной холодной воде или на воздухе при комнатной температуре .

Разделяем размороженные креветки вручную, отделяем головогрудь по месту сочленения с шейкой. Что бы получить чистое мясо с шеек удаляем панцирь.

Мясо креветок богато легко усваиваемым белком, витаминами и такими минеральными веществами как: кальций, фосфор, железо, йод .

Варка креветок

Одним из основных способов приготовления креветок является— варка.

Очищать креветки от панциря можно как до варки, так и после.

Варка сырых креветок в панцире – на один литр воды берём сорок грамм соли.

На один килограмм креветок берём четыре литра подсоленной воды.

Варим не более пяти минут с момента закипания.

Морские ежи -

морские обитатели очень солёных вод, живущие в Тихом океане, принадлежат к семейству *иглокожих*.

Выглядят как сфера или полусфера, имеет размер в диаметре около 30 см. Покрывают прочным панцирем, на котором расположены тонкие, длинные иглы, которые морскому ежу служат и средством защиты, и способом передвижения, и средством добычи пропитания.



Что можно приготовить из морского ежа

Морского ежа можно фаршировать, из икры морского ежа можно делать паштеты, добавлять в салаты.

