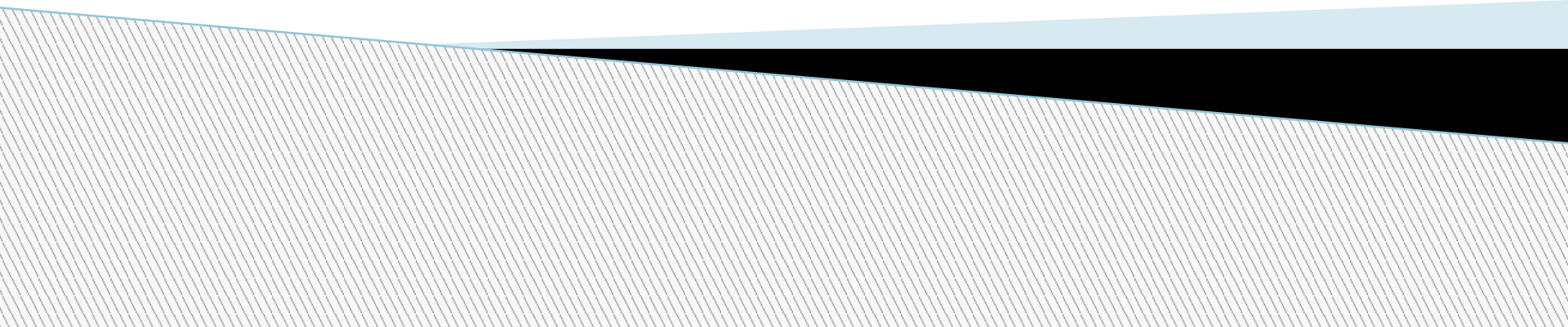


# **НЕРЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ МОРЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ НИХ**



# 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.

