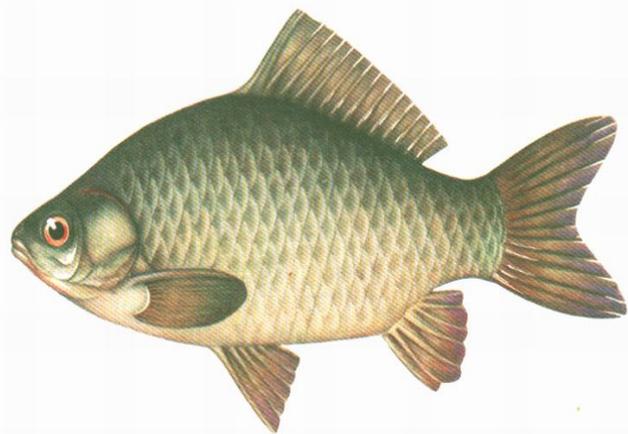
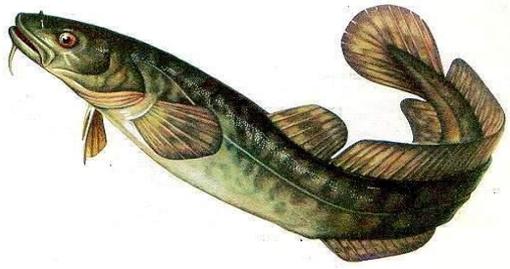


# «Виды рыбы.»





# Виды рыб :



НАЛИМ



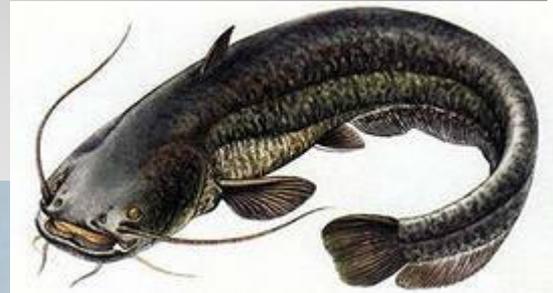


**Рыба угорь**

● Com



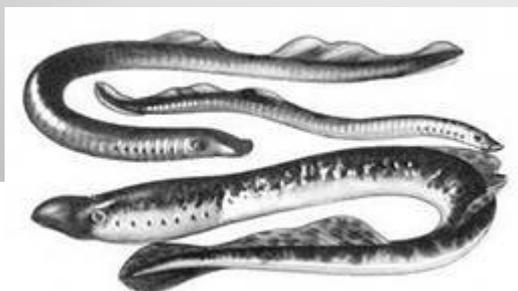
Tera Link



# ● Бельдюга



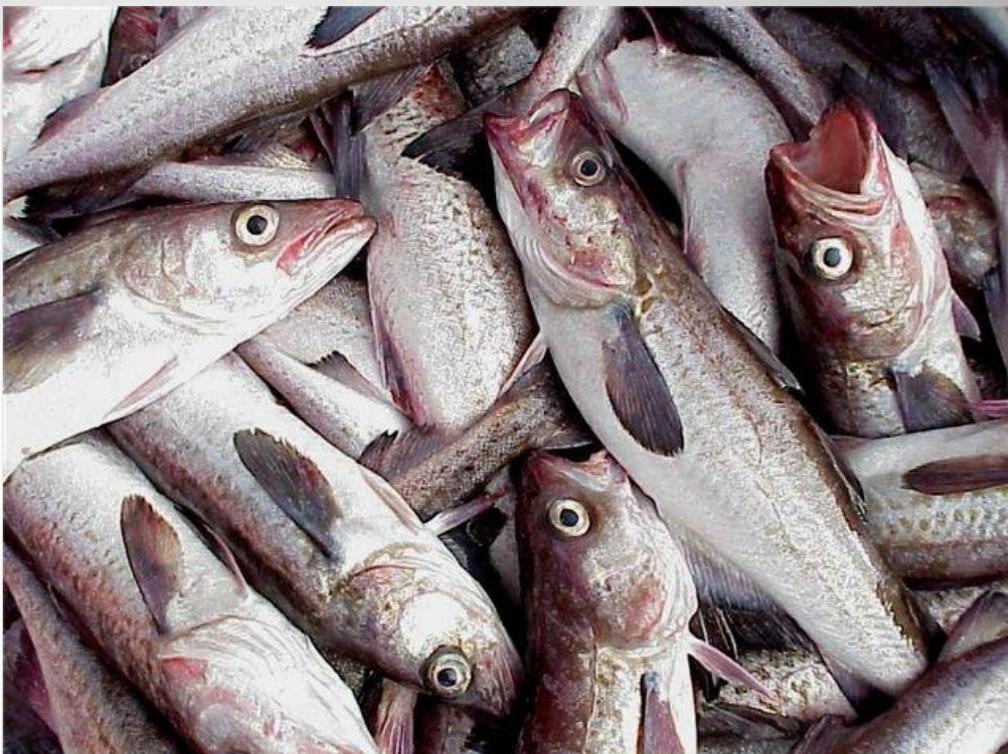
# ● Миноги





Навага

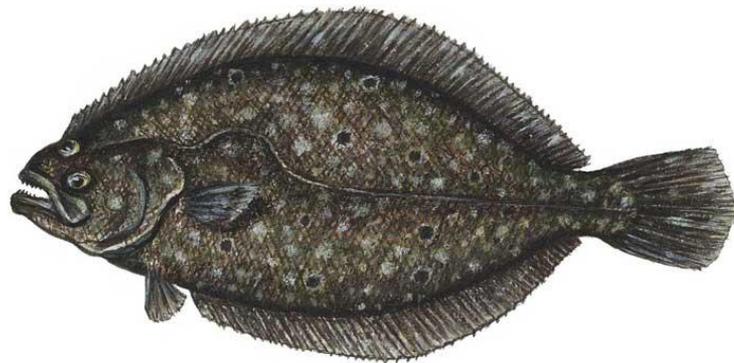
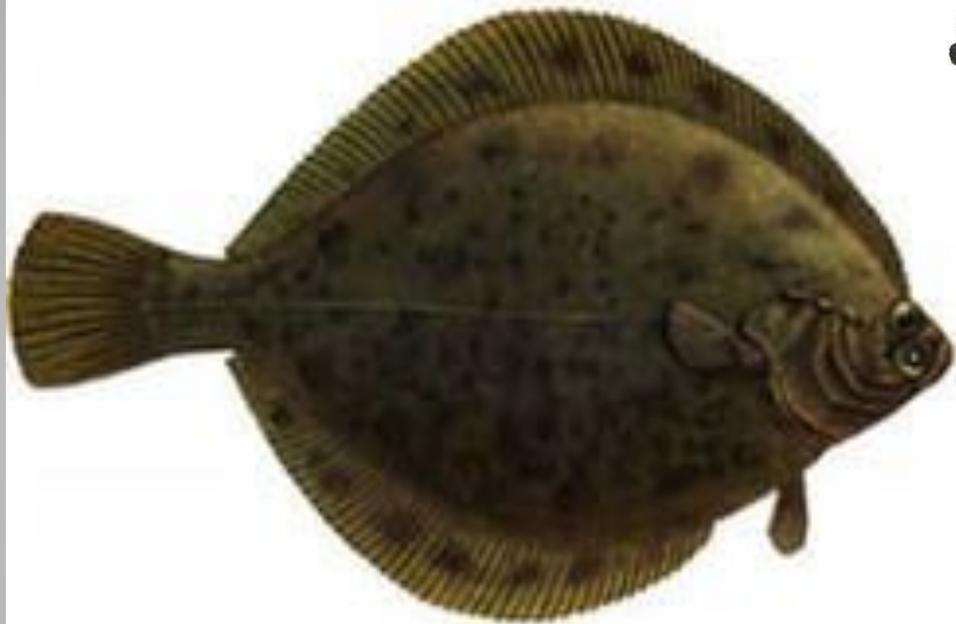
- Треска, пикша



- ХЕК ( СЕРЕБРИСТЫЙ И ТИХООКЕАНСКИЙ)



# ● Камбала



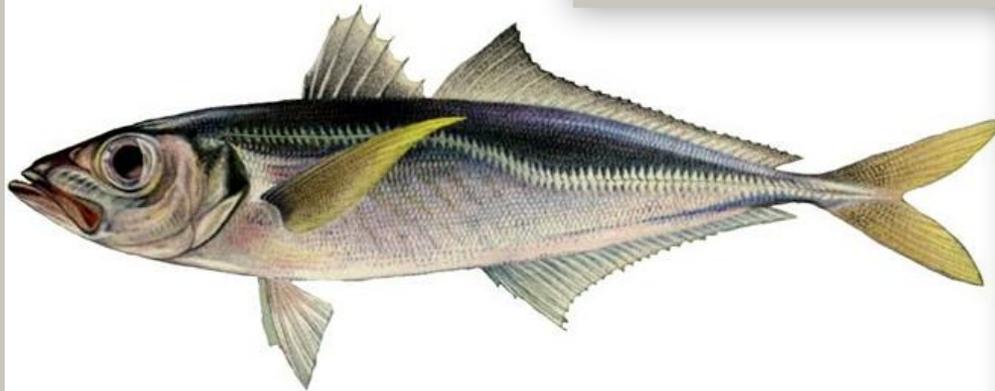
# ● Рыба - сабля



www.kuharka.ru

www.kuharka.ru

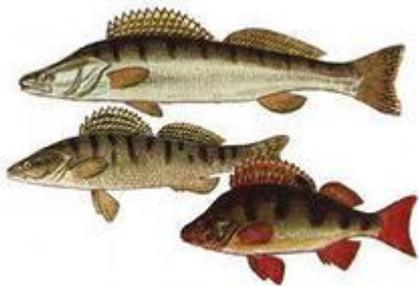
# ● Ставрида



# Линь

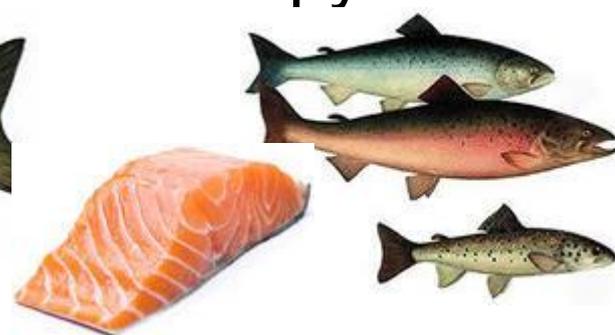
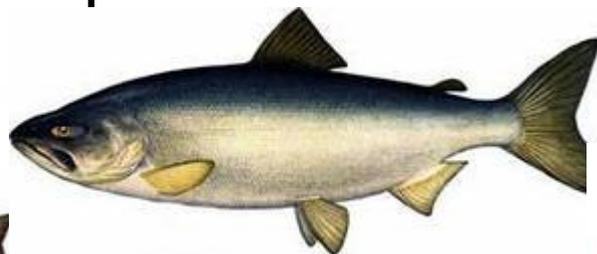


- Для приготовления блюд в ПОП используются самые разнообразные виды рыб.
- Наиболее распространенными являются следующие:
- окуневые – окунь, судак, морской окунь, ерш, имеющие очень вкусное нежирное мясо и дающие хорошие клейкие бульоны;

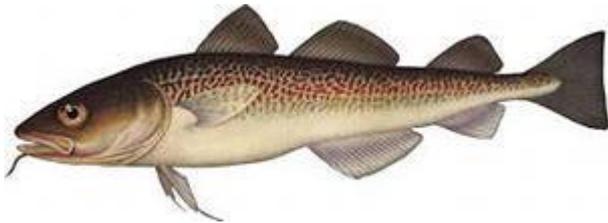




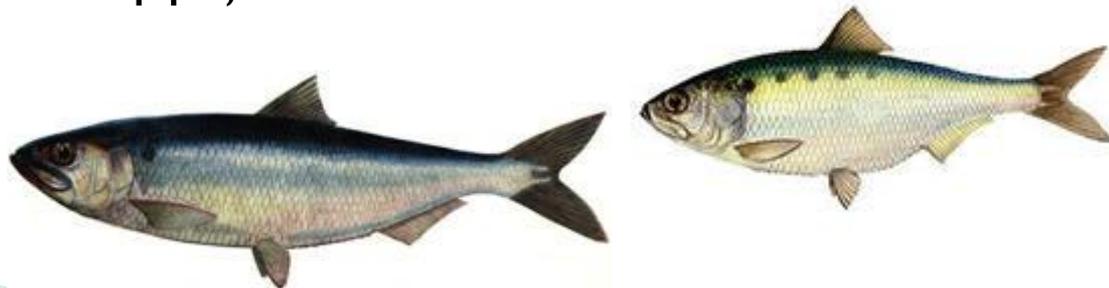
- ▣ ЛОСОСЕВЫЕ – семга, кета, горбуша, лососи, белорыбица, форель.
- ▣ Ценится за жирное нежное мясо и икру.



- ▣ **осетровые**– осетр, севрюга, белуга, стерлядь. Это наиболее ценная рыба в ПОП с нежным и очень вкусным мясом;
- ▣ **тресковые**– треска, налим, пикша, навага, сайда, серебристый хек – морская рыба, мясо тощее, мелких костей очень мало. **Рыба обладает резким специфическим запахом.** Используют ее для приготовления котлетной массы, жареных и отварных блюд;



- ▣ **карповые** – лещ, карп, сазан, карась, линь, вобла, рыбец, тарань, толстолобик, амур – преимущественно пресноводные рыбы.  
**Отличаются плотно прилегающей чешуей, наличием большого количества мелких костей,** средним содержанием жира;
- ▣ **сельдевые** – сельди, салака, килька, сардины, тюлька поступают в соленом, консервированном виде, значительно реже – в свежем. Свежую сельдь приготавливают в жареном виде;

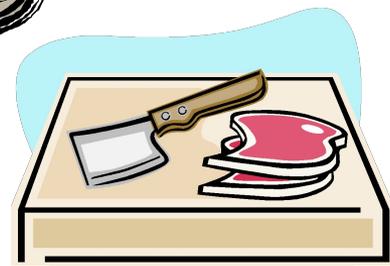
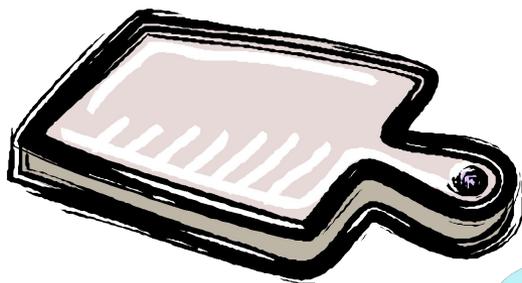


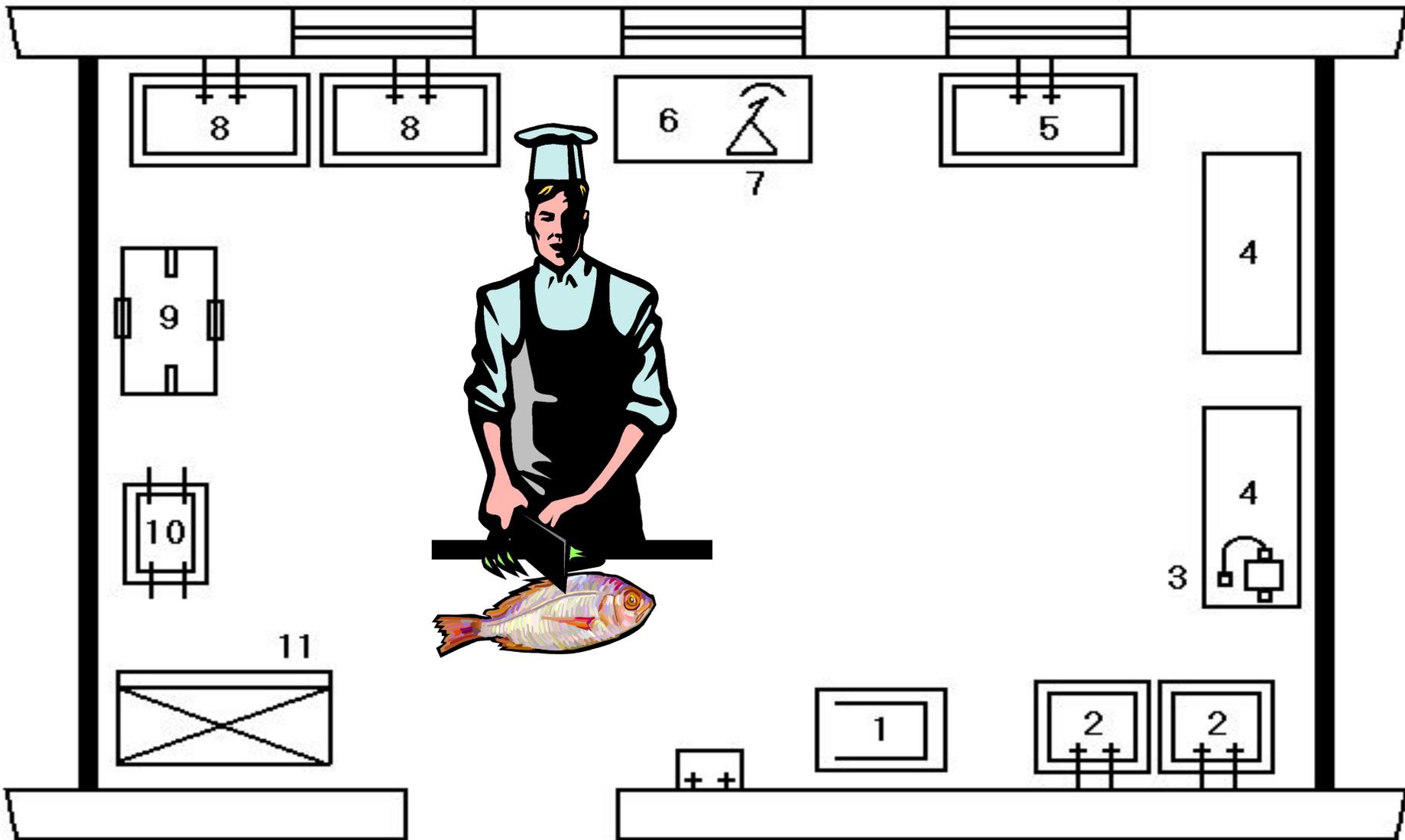
▣ камбаловые – камбала, палтус, стрелозубый палтус отличаются плоской формой тела. Их обработка имеет свои особенности. Для удаления неприятного запаха камбалы при тепловой обработке у нее удаляют темную кожу.



# Организация рыбного цеха

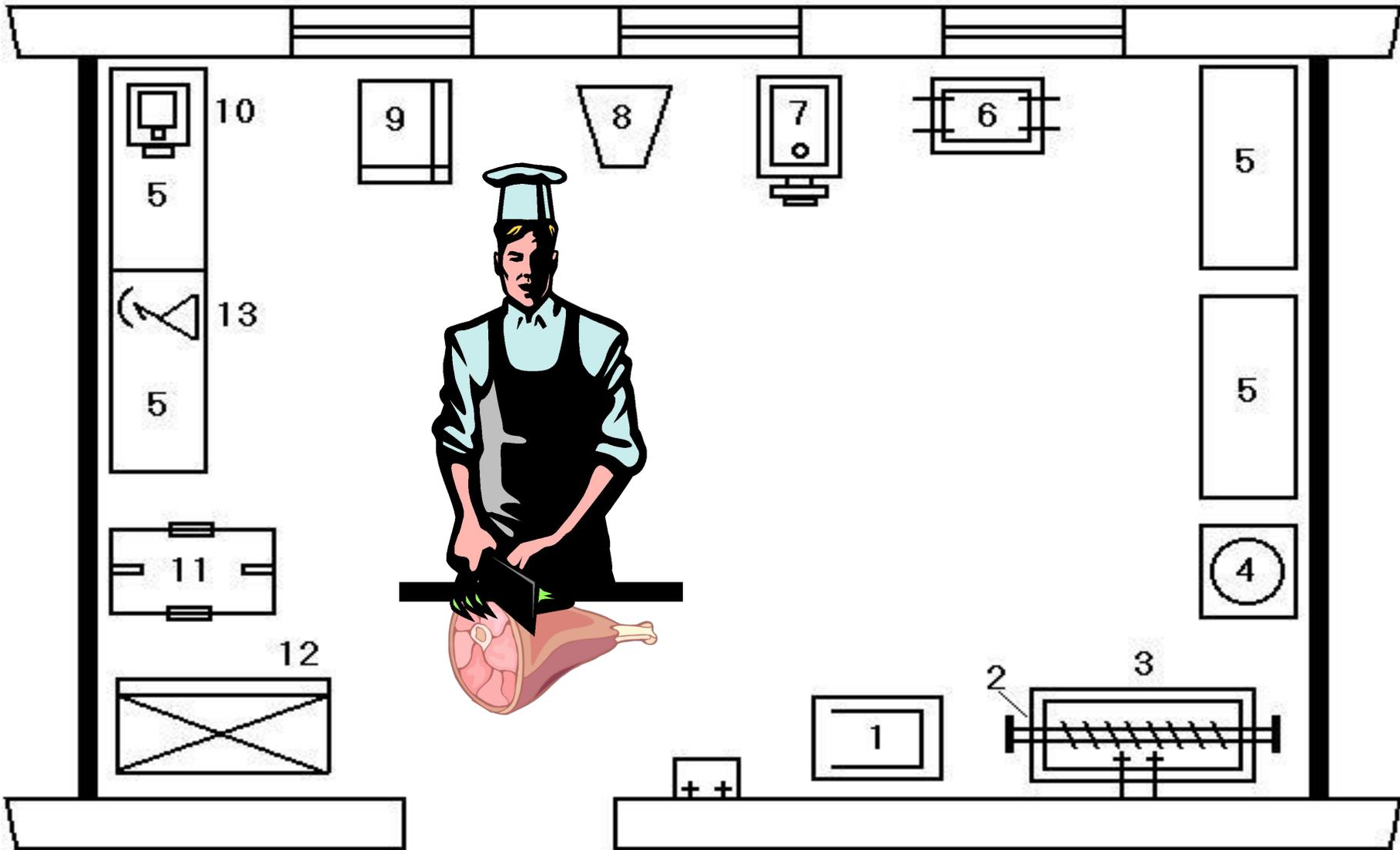
- В рыбном цехе осуществляются первичная обработка рыбы и изготовление рыбных полуфабрикатов.
- На небольших предприятиях рыбный цех может быть совмещен с мясным, но обработка рыбы, птицы и мяса должна производиться на отдельных столах с соответствующей маркировкой.
- Инвентарь также должен быть отдельным. Разделочные доски и ножи, а также емкости и уборочный инвентарь должны быть помечены:
  - СР – сырая рыба;
  - СМ – сырое мясо;
  - СП – сырая птица.





### Рыбный цех

1 - ящик-носилки (тара Т-1) для рыбы; 2 - ванна для размораживания мороженой и кратковременного замачивания соленой рыбы; 3 - приспособление для очистки рыбы РО-1М; 4 - стол производственный для обработки рыбы; 5 - ванна для промывания очищенной и потрошеной рыбы; 6 - стол производственный для порционирования рыбы; 7 - весы циферблатные; 8 - ванны производственные для вымачивания соленой рыбы; 9 - стеллаж передвижной; 10 - ванна производственная передвижная для доставки рыбы в горячий цех; 11 - шкаф холодильный



Мясной цех

1 - ящик-носилки (тара Т-1) для доставки мяса; 2 - стойка для подвешивания мясных туш; 3 - ванна производственная; 4 - колода со столом для разрубки мяса; 5 - столы производственные; 6 - ванна передвижная производственная; 7 - мясорубка механическая МИМ-500 (МИМ-300); 8 - привод универсальной кухонной машины; 9 - стелаж для сменных механизмов; 10 - котлетоформовочная машина; 11 - стелаж передвижной; 12 - шкаф холодильный; 13 - весы циферблатные

## Инструментарий повара для работы в мясо-рыбных цехах

- В работе повара особенно большую роль играют режущие инструменты. Помимо тупиц разных размеров, в цехах должны быть: комплект ножей «поварская тройка», ножи-рубаки, кухонные ножи различных размеров, короткие обвалочные ножи, поварские иглы, мусат и др. Кроме того, в цехах должны быть настольные весы, а в крупных предприятиях и товарные весы, противни, ведра.



***СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ!***