

## Інструкційна картка: Обробка корона для фарширування цілим

| № з/п | Послідовність виконання (що робити) | Інструктивні вказівки (як робити)                                                                                                               | Обґрунтування, самоконтроль учнів (правильність виконання дій учнів)                                                                                                                                                                                                            |
|-------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.    | Обробити рибу.                      | Луску з риби обчистити вручну шкребком чи ножом у напрямі від хвоста до голови, спочатку з боків, а потім з черевця.                            | Обчистити луску акуратно, щоб не пошкодити шкіру                                                                                                                                                                                                                                |
| 2.    | Видалити плавники.                  | Плавники видалити, починаючи із спинного, решту плавників підрізати ножицями.                                                                   | Рибу покласти на бік спинкою вправо (хвостом від себе), підрізати м'якоть з одного боку плавника по всій його довжині, потім - з другого, перекинувши рибу хвостом до себе. Підрізаний плавник притиснути до дошки ножом, лівою рукою відвести рибу убік, тримаючи її за хвіст. |
| 3.    | Вийняти зябра, очі.                 | З голови видалити зябра, підрізавши з обох боків під зябровими кришками й очі. Рибу промити, обсушити.                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 4.    | Видалити хребет.                    | Глибоко прорізати м'якоть вздовж хребтової кістки з обох боків, надломати її біля голови і хвоста, і відокремити від м'якоті і реберних кісток. |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 5.    | Вийняти нутрощі.                    | Через отвір, що утворився, вийняти нутрощі, промити.                                                                                            | Через отвір обережно вийняти нутрощі щоб не пошкодити жовчний міхур.                                                                                                                                                                                                            |
| 6.    | Зрізати м'якоть.                    | З обох боків зрізають м'якоть з реберними кістками. Ножицями вирізати кістки плавників.                                                         | Залишити м'якоть на шкірі не більше 0,5 см.                                                                                                                                                                                                                                     |