

16.09.2026

ПКД 3/1-9/24-11/25

Дисциплина МДК. 03.02 Процесс приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тема: Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессу приготовления, подготовки к реализации холодных блюд;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

Лекция

(2 часа)

Составить конспект лекции

План

1. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.
2. Обработка нерыбного водного сырья.
3. Определение отходов при обработке рыбы, выхода полуфабрикатов

1. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.

Для варки используют: рыбу в целом виде; подготовленные звенья рыб осетровых пород; порционные куски из тушки (кругляши); порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей. Куски нарезают поперек волокон, держа нож под прямым углом к рыбе. На каждом куске для предотвращения деформации при тепловой обработке кожу надрезают в двух трех местах.

Для припускания используют: рыбу в целом виде (в основном для банкетов), звенья (рыб осетровых пород), порционные куски из пластованной рыбы с кожей без костей, без кожи и костей. Допускается нарезка порционных кусков из тушек рыбы с хорошо отделяющейся от костей мякотью (камбала, палтус, хек). Порционные куски нарезают под углом 45 градусов широкими тонкими пластами. Такие куски равномерно надрезывают в малом количестве жидкости. На коже делают надрезы.

Для нарезки порционных кусков из рыб осетровых пород приготовленные звенья (зачищенные от хрящей) кладут на доски кожей вниз и нарезают на куски под острым углом, срезая с кожи. Полученные куски ошпаривают и промывают.

Стерлядь для припускания используют целиком с головой, придавая ей форму кольца. Для этого в хвостовой части делают разрез, затем рыбу кладут спиной вверх на стол и свертывают в виде кольца, при этом нос вставляют в разрез, сделанный в хвостовой части.

Порционные куски из пластованной стерляди нарезают с кожей под острым углом. Мелкую стерлядь нарезают на порционные куски не пластуя.

Для жарки основным способом рекомендуется: рыба в целом виде, звенья (рыб осетровых пород), порционные кучки из непластованной рыбы (кругляши), порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и без костей. Из филе порционные куски нарезают под острым углом, из непластованной рыбы - под прямым. Кожу в нескольких местах надрезают.

Порционные куски из рыб осетровых пород подготавливают так же, как для припускания.

Подготовленные полуфабрикаты (кроме звеньев рыб осетровых пород) перед жаркой панируют, т.е. покрывают их поверхность слоем панировки, для уменьшения потерь сока и растворенных в нем пищевых веществ и для образования румяной корочки.

В зависимости от способа жарки применяют различные панировки и различные способы панирования. Наиболее распространенные панировки:

мучная - пшеничная мука 1 сорта, предварительно просеянная; красная панировка- размолотые сухари пшеничного хлеба белая панировка- черствый пшеничный хлеб, без корок, измельченный протиранием через сито (грохот).

Иногда в качестве панировки используют пшеничный черствый хлеб без корок, нарезанный в виде соломки. Для приготовления фирменных блюд применяют также кокосовую стружку, измельченный миндаль, кукурузные хлопья и др.

Чтобы панировка лучше прикрепилась, продукт смачивают в яично-молочной смеси - лезоне.

Наиболее распространенные способы: панирование простое, или простая панировка, и двойное, или двойная панировка.

Простая панировка используется для рыбы, жареной основным способом.

Целую рыбу (навагу, скумбрию, карасей, корюшку и др.), а также порционные куски перед жаркой посыпают солью, молотым перцем и панируют (обваливают) в муке или молотых сухарях либо в смеси муки и сухарей. Чтобы соль и перец распределялись равномерно, их при массовом приготовлении блюд смешивают с мукой или сухарями. Куски рыбы, нарезанные на филе без кожи и костей, панируют в муке, так она хорошо удерживает выделяющийся сок.

Двойная панировка используется для полуфабрикатов, жареных во фритюре.

Подготовленные полуфабрикаты сначала панируют в муке, затем смачивают в лезоне и обваливают в красной или белой панировке.

Органолептическая оценка качества рыбных полуфабрикатов

Качество рыбных полуфабрикатов и готовых блюд из них определяется в первую очередь качеством сырья.

Филе промышленной выработки должно иметь вид правильно срезанных кусков мякоти без глубоких надрезов, остатков плавников, плечевых позвоночных и крупных реберных костей, остатков внутренностей, черной брюшной пленки, сгустков крови, а филе с кожей должно быть хорошо очищено от чешуи. В брикетах мороженого филе верхний и нижний пласты выкладывают кусками кожей наружу, что бы по его рисунку можно было определить вид рыбы.

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 в толщу тела вводят слегка подогретый нож. У жирных мороженных рыб следует особое внимание обращать на наличие окислившегося жира (ржавчины), который придает продукту неприятный вкус. Рыбу с любыми дефектами перед использованием необходимо подвергнуть лабораторному анализу.

Рыба и полуфабрикаты из нее относятся к скоропортящейся продукции.

Подготовленные для нарезки порционных полуфабрикатов или использования в целом виде тушки и звенья рыб осетровых пород после

охлаждения хранят при температуре 2-6 С не более 24ч. Порционные полуфабрикаты хранить не следует, их сразу направляют на тепловую обработку. Изделия из котлетной массы, фарш хранят при такой же температуре не более 12ч. Рыбу специальной разделки незамороженную хранят при температуре от -2-+2 С в течение 24ч; котлеты, фарш замороженные при -4--6 С - 72ч.

Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее

Котлетная масса может быть приготовлена из охлажденной, размороженной и из хорошо вымоченной соленой рыбы. Кроме того, используют фарш промышленного изготовления.

Филе нарезают кусками, добавляют замоченный в молоке или воде черствый пшеничный хлеб из муки не ниже 1-го сорта (без корок), соль, перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку, после чего снова перемешивают и выбивают.

Если котлетная масса не вязкая (из трески, хека, пикши и др.), то в нее добавляют сырое яйцо. В слишком вязкую котлетную массу для увеличения рыхлости кладут пропущенную через мясорубку охлажденную вареную рыбу в количестве 25-30% массы мякоти сырой рыбы. В котлетную массу можно добавить молоки свежей рыбы, но не более 6% массы мякоти за счет уменьшения ее закладки.

Из котлетной массы готовят котлеты, биточки, тефтели, хлебцы рыбные, рулеты, зразы, тельное. Для котлетной массы, из которой готовят тефтели, хлеб берут в меньшем количестве.

Количество, вводят пассированный репчатый лук, пропущенный через мясорубку вместе с замоченным пшеничным хлебом. Для хлебцев рыбных готовят котлетную массу с (хлебом) и вводят в нее размягченное сливочное масло, яичный желток, соль, перец и тщательно вымешивают. Затем добавляют, осторожно перемешивая взбитый яичный белок. Готовую массу выкладывают смазанные маслом формы заполненные их на 2/3 высоты.

Для приготовления полуфабрикатов из котлетной и кнельной масс лучше всего использовать рыбу с небольшим количеством костей (горбуша, рыба- капитан, кета, мерлуза, серебристый хек, сом, судак, щука, хариус и др.).

Рыбу разделяют на филе с кожей без костей или без кожи и костей (для кнельной массы без кожи и костей).

Обработка и использование рыбных отходов.

Отходы, образующиеся в результате механической кулинарной обработки рыбы, сортируют на пищевые и непищевые. К пищевым отходам относят головы без жабр, икру, молоки, внутренний жир, плавники (в том числе хвостовой), кожу, кости, а также визигу и хрящи осетровых рыб.

Рыбные отходы тщательно промывают. Из головы удаляют жабры, иногда - глаза; используют для варки подвергают дополнительной обработке: ошпаривают и зачищают от костных щитков, после чего разрубаят, вырезают жабры, промывают и варят около 1,5 ч. После этого отделяют хрящи и мясо от костей. Мясо используют для супов, студней, фаршей.

Хрящи заливают горячей водой и продолжают варить до мягкости, после чего шинкуют и используют в качестве дополнительного гарнира в солянке, соусы и для приготовления фаршей.

Молоки и икру используют для приготовления форшмаков и запеканок.

Молоки можно добавить в рыбную котлетную массу из тощих рыб. Икру используют также для осветления рыбных бульонов. Кроме того, икру и молоки солят или маринуют с уксусом, луком, перцем и подают как холодные закуски. Стерляжью икру готовят малосольной: сразу же после разделки стерляди икру освобождают от оболочки (ястыка), добавляют соль (не более 3% массы икры) и оставляют в холодильнике на 12ч.

Визигу разрезают вдоль, освобождают от внутренней хрящевидной массы, тщательно промывают и используют для фаршей. При централизованной переработке осетровых рыб визигу заготавливают впрок, высушивая до влажности 16-20%.

Чешую используют для приготовления железированных блюд.

Ее промывают, заливают трехкратным количеством воды и варят 2ч. Отвар процеживают и осветляют. При охлаждении он образует прозрачное желе.

Отвары из чешуи заменяют желатином при приготовлении рыбных заливных блюд.

Из всех отходов рыбы наиболее пищевую ценность имеет икра благодаря значительному содержанию белка, жира, витаминов. Исключение составляет икра некоторых рыб семейства карповых: усача, маринки, османов. Она ядовитая и в пищу не используется.

Количество отходов, образуется при механической кулинарной обработки рыбы, колеблется от 15 до 60 % в зависимости от способа кулинарной обработки и других факторов. Так, в период нереста количество икры у некоторых рыб (щука и р.) в кишечнике часто обнаруживаются рыбы, которые относятся к непищевым отходам. В этом случае фактическое количество отходов устанавливают путем контрольных проработок, непосредственно на предприятии. Контрольные проработки оформляют актом, который после утверждения служит основанием для применения норм отходов, установленных для данной партии рыбы.

2. Обработка нерыбного сырья

В эту группу входят нерыбные морепродукты (беспозвоночные и морские водоросли) и речные раки. Среди промысловых морских беспозвоночных наибольшее пищевое значение имеют моллюски (двустворчатые и головоногие), ракообразные и иглокожие, а среди морских водорослей - морская капуста.

Морские беспозвоночные. Мясо беспозвоночных отличается высокой пищевой ценностью, профилактическими и лечебными свойствами. Оп пищевой ценности они приближаются к яйцам, творогу и значительно превосходят мясо теплокровных животных и рыб. Их мясо отличается

высоким содержанием белка (до 20 %), в составе которого преобладают биологически ценные незаменимые аминокислоты.

Двустворчатые моллюски. Из этой группы беспозвоночных наибольшее пищевое значение имеют мидии, устрицы и морской гребешок.

Мидии. Съедобная часть мидии - все тело, заключенное между раковинами (10-15 % общей массы). Тело мидии внутри раковины покрыто мясистой плёнкой - мантией. При хранении масса живых мидий уменьшается в результате потери жидкости. Свежих мидий следует употреблять сразу. На

ПОП поступают в виде консервов, варёно - мороженными в брикетах (без створок) массой до 1кг и живыми (в ракушках). Варено - мороженное мясо готовят из живых мидий: их обрабатывают паром в течении 15-20 минут, при этом раковина раскрывается, мясо извлекается промывается и упаковывается в брикеты.

Устрицы. У устриц, которые являются деликатесом, съедобно тело (10 – 15 % ОБЩЕЙ МАССЫ), которое лежит в глубокой створке, мелкая створка является как бы крышечкой. Устриц в отличии от других двустворчатых моллюсков используют в пищу живыми или подвергают тепловой обработке.

На ПОП поступают живыми, в виде брикетов мороженного мяса, а также натуральных и закусочных консервов.

Раковины после такой же предварительной обработки, как мидии, кладут на разделочную доску плоской стороной вверх, со стороны утолщенного конца замка, между створками вводят тонкое лезвие ножа и подрезают мякоть у верхней плоской створки. После этого створки раскрывают в зависимости от кулинарного назначения моллюска оставляют на раковине или отделяют и перекладывают в посуду. Раковины вскрывают перед использованием, длительное хранение не допускается. Мясо раковин, раскрывшихся самопроизвольно во время хранения, для приготовления не пригодно.

Морской гребешок. Крыши раковин этого моллюска имеют веерообразную форму. Между двумя створками гребешка находится тело моллюска(мускул) - особо деликатесный продукт, он представляет собой пучок мышечных волокон светло - жёлтого цвета, плотной консистенции. Оттаявший мускул промывают, а потом варят или жарят или используют сырым виде.

Головоногие моллюски. Из моллюсков этой группы на ПОП общественного питания поступают кальмары. Наиболее промышленное значение имеют тихоокеанские кальмары.

Тело кальмара состоит из мантии, хвостового плавника и головы с щупальцами.

Морские ракообразные. В эту группу беспозвоночных входят креветки, крабы, омары и лангусты.

Креветки. Съедобной частью креветки является мякоть хвостовой части(шейка). На ПОП поступают самомороженные или варено - мороженные. Замораживают креветок целыми или только шейки их. Также поступают в сушенном и консервированном виде.

Крабы - наиболее крупные ракообразные, их масса достигает до 5 кг. Тело краба покрыто твёрдым панцирем и состоит из головогруды, под которую подогнуто видоизменённое брюшко, двух клешней и шести ног.

Омары и лангусты. Насчитывается 037 видов омаров (лобстеров). По строению близки к речным ракам, бывают размеров до 50 см.

Морская капуста (ламинария) - единственный тип водорослей, который употребляется в пищу. Промышленность выпускает сушённую и замороженную капусту.

Речные раки. Мясо раков содержит около 16% легкоусвояемого белка 0,5% липидов, безазотистые вещества(гликоген). На ПОП поступают живыми (в основном в районах их промысла). Свежеморожеными и мороженными.

3. Определение отходов при обработке рыбы, выхода полуфабрикатов

Разделка рыбы, используемой целиком. Салаку, корюшку, бычков, чехонь, мелкую форель, навагу, хариусов и другую рыбу массой до 200 г, а также и более крупную рыбу, предназначенную для приготовления банкетных блюд, разделявают целиком, оставляя голову (без жабр) или удаляя её. Рыбу очищают от чешуи, срезают плавники, потрошат и промывают. Отходы при такой разделке составляют 14-20%, а в случае удаления головы увеличивается еще на 15%. Иногда внутренности удаляют одновременно с жабрами, без надреза брюшка (обработка корюшки).

Разделка рыбы, используемой непластованной. Таким способом разделявают почти все виды рыб среднего размера (массой до 1.5 кг). Рыбу очищают от чешуи, срезают плавники, удаляют голову и с ней большую часть внутренностей. Затем, не разрезая брюшка, зачищают внутреннюю полость, удаляют плечевые кости, промывают и обсушивают. Можно удалять внутренности и через разрез брюшка. Отходы при этом способе обработке составляют в среднем 30-40%. Подготовленные тушки используют для нарезки порционных полуфабрикатах.

Разделка рыбы на филе (пластование). Рыбу массой более 1.5 кг разделяют на филе путем пластования, после чего нарезают на порционные куски.

Для приготовления филе с кожей, реберными костями рыбу очищают от чешуи, удаляют плавники, голов, разрезают брюшко и вынимают внутренности, промывают, обсушивают.

После этого (начиная с головы или хвоста), срезают половину рыбы (филе), ведя нож параллельно позвоночнику, но так, чтобы на нем не осталось сверху мякоти.

В результате такого пластования получают два филе: с кожей и реберными костями (верхнее филе) и с кожей, реберными и позвоночными костями (нижнее филе). Для удаления позвоночной кости нижнее филе перевертывают, укладывают, а доску кожей вверх срезают мякоть с позвоночной кости, оставляя на доске позвоночник. Так получают два филе с

кожей и реберными костями. Отходы при этом составляют в среднем 40-50% (10% - позвоночная кость).

Филе с кожей без реберных костей, отходы увеличиваются на 5-8%.

Филе без кожи и реберных костей, отходы увеличиваются еще на 5-6% и составляют в среднем 50-60%

Контрольные вопросы

1. Какие актуальные направления используют при приготовлении блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.
2. Как производится обработка нерыбного водного сырья.
3. Перечислите методы разделки рыбы.

Домашнее задание:

Составить конспект лекции, ответить на контрольные вопросы (ответы записать в тетрадь)

Список рекомендованных источников

1. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. - М: ИД «ФОРУМ»: ИНФА-М, 2008. - 176 с.: ил. - (Профессиональное образование).
2. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. Изд. 4-е, доп. и перер.- Ростов н/Д: из-во «Феникс», 2005.- 352.

Готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или botsevaelena@mail.ru

Преподаватель

Е.Л. Боцева