

екція: Кулінарна обробка безлускатої риби (Сом, Вугор та ін.)

1. Загальна характеристика та особливості

Риба, що не має луски (сом, вугор, минь, акула, скат), має ряд **технологічних особливостей**, які необхідно враховувати кухарю:

- **Слиз:** Поверхня тіла вкрита значним шаром слизу, який необхідно обов'язково видаляти, оскільки він має специфічний і часто неприємний присмак.
- **Шкіра:** Шкіра зазвичай **товста, груба, щільна** і може мати темний колір. У готових стравах вона неприємна на смак, тому її **необхідно знімати (шкурорізання)**.
- **Скелет:** Переважно кістковий, але є представники (акула, скат) з хрящовим скелетом, що також вимагає специфічної обробки.
- **М'ясо:** Часто жирніше і соковитіше, що робить його ідеальним для смаження та гриля.

2. Первинна механічна обробка

Обробка безлускатої риби складається з послідовних етапів: знеслизнення, зняття шкіри, патрання, промивання та нарізання.

А. Знеслизнення (Очищення від слизу)

Цей етап є **критично важливим** для якості кінцевого продукту.

Метод	Техніка виконання	Призначення
Натирання сіллю	Рибу рясно натирають крупною кухонною сіллю . Залишають на 5-10 хвилин, потім ретельно промивають холодною водою.	Сіль абсорбує слиз, полегшуючи його видалення.
Обшпарювання (для сома)	Рибу швидко (на 20-30 сек) занурюють в окріп (або обливають гарячою водою $60-80^{\circ}\text{C}$), а потім швидко охолоджують холодною водою.	Слиз коагулюється (згортається) і легко зчищається тупим боком ножа.

Протирання оцтом	Обробка розчином оцту з подальшим промиванням.	Деякі кухарі використовують для дезінфекції та зняття слизу.
------------------	--	--

Б. Шкурорізка (Зняття шкіри)

Шкіра сома та вугра є непридатною для кулінарії, тому її знімають "панчохою".

Технологічна послідовність (на прикладі сома/вугра):

1. **Фіксація:** Рибу фіксують за голову на обробній дошці (для вугра може знадобитися сильне фіксування або легке оглушення, оскільки він дуже слизький і живий).
2. **Круговий надріз:** Гострим ножом роблять **круговий надріз шкіри** по периметру тіла відразу за головою (або за грудними плавниками).
3. **Підрізання:** Обережно підрізають край шкіри, відокремлюючи його від м'якоті.
4. **Зняття "панчохою":** Кухар міцно захоплює край шкіри (використовуючи суху серветку, сіль або пасатижі, щоб не ковзало) і **різко стягує її до хвоста**, як панчохою.

В. Патрання (Видалення нутрощів)

1. **Відрізання голови:** Голову відрізають, роблячи глибокий надріз за зябровими кришками. (Голова сома використовується для бульйонів).
2. **Розрізання черевця:** Черевце розрізають від анального отвору до місця відділення голови.
3. **Видалення нутрощів:** Обережно видаляють усі нутрощі. **Особлива увага** — на **жовчний міхур**. Його пошкодження призводить до того, що м'ясо стає гірким. Ділянки м'якоті, на які просочилася жовч, необхідно **вирізати**.
4. **Зачистка:** Видаляють темні плівки та ниркові згустки крові вздовж хребта.
5. **Промивання:** Ретельно промивають випотрошену тушку холодною проточною водою.

3. Розбирання на напівфабрикати

Після первинної обробки тушку розбирають відповідно до кулінарного призначення.

А. Розбирання на порційні шматки (Кругляки)

- Рибу без голови нарізають поперек на шматки необхідної товщини (зазвичай 2-3 см).
- Використовують для **смаження основним способом** або для **варіння/припускання** (з кісткою).

Б. Розбирання на філе

Метод "на чисте філе" (без шкіри та кісток):

1. **Пластування:** Тушку розрізають уздовж хребта, отримуючи два півтушки (філе зі шкірою і кістками).
 2. **Зрізання реберних кісток:** З кожного філе зрізають реберні кістки.
 3. **Зняття шкіри:** Філе кладуть шкірою донизу. Починаючи від хвоста (або голови), ніж ставлять під кутом і, щільно притискаючи його до дошки (або до шкіри), **зрізають м'якоть** зі шкіри.
- Використовується для приготування **котлетної (кнельної) маси**, запікання, смаження у фритюрі (в клярі).

4. Види риби та специфічні прийоми

Вид риби	Особливості обробки	Кулінарне використання
Сом	Обов'язкове зняття слизу (сіль або обшпарювання) та шкурорпускання . М'ясо жирне.	Смаження, гриль, котлети, запікання. Голова і кістки — якісний бульйон.
Вугор	Дуже слизький , вимагає міцної фіксації та використання солі для видалення слизу. Обов'язкове шкурорпускання .	Копчення (гаряче/холодне), запікання. М'ясо дуже жирне.
Минь	Також вкритий слизом, який знімають. Особливо цінна його велика печінка (делікатес).	Використовується для юшок, смаження.



Завдання для закріплення (питання для кухарів)

1. Яка перша операція є обов'язковою для обробки сома і чому?
2. Назвіть два способи видалення слизу з безлускатої риби.
3. Чому у сома і вугра обов'язково знімають шкіру?