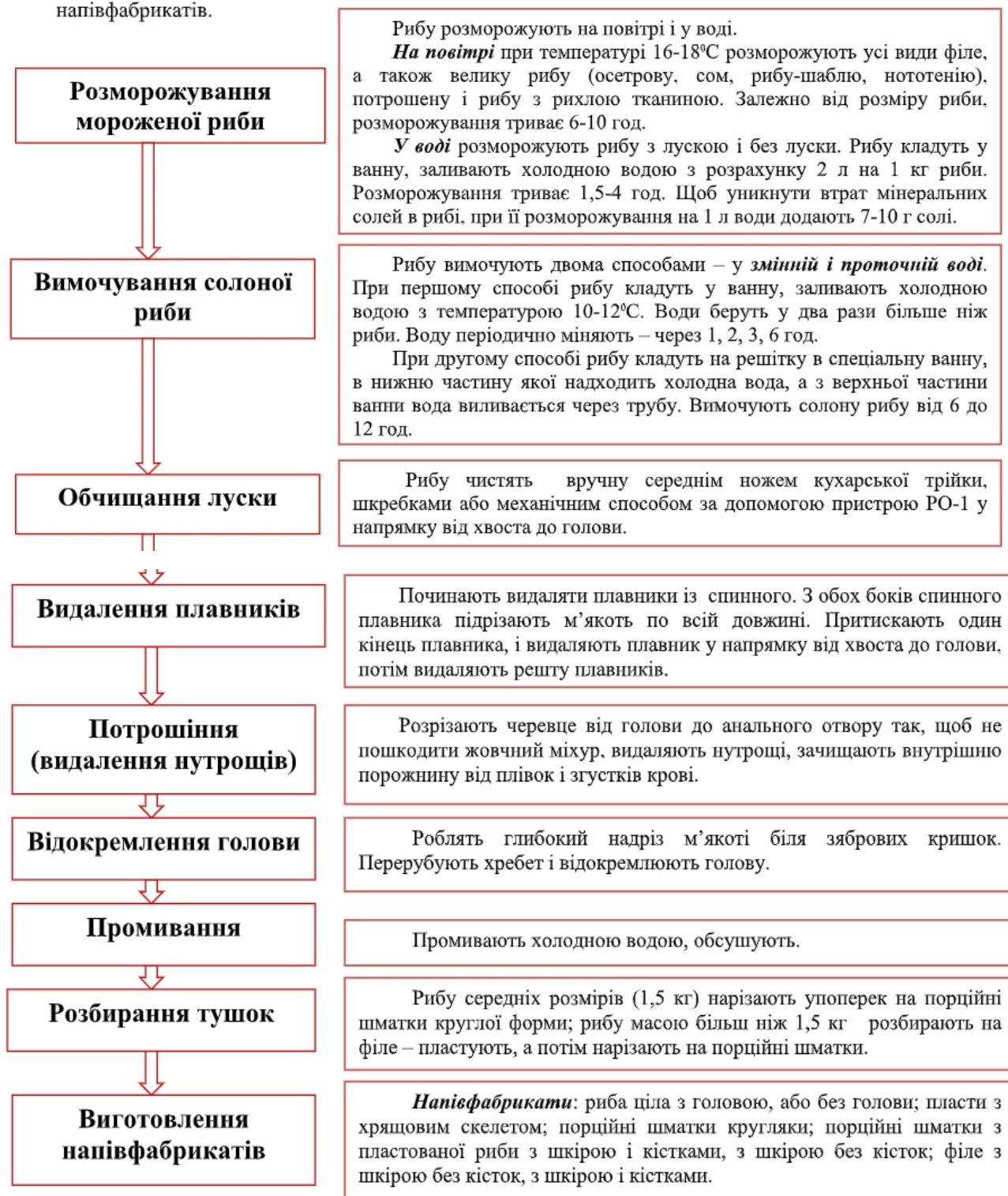


МЕХАНІЧНА КУЛІНАРНА ОБРОБКА РИБИ З ЛУСКОЮ

Первинну обробку риби здійснюють у рибному або м'ясо-рибному цехах залежно від потужності підприємства.

Процес обробки риби у рибному цеху здійснюється на технологічній лінії, яку комплектують конвеєром, ваннами і стелажми для розморожування риби, лускообчищувальними і голововідсікаючими машинами, плавникорізками, столами з умонтованими мийними ваннами для потрошіння і промивання риби, пересувними ваннами і спеціальним чаном для напівфабрикатів.



МЕХАНІЧНА КУЛІНАРНА ОБРОБКА РИБИ З ЛУСКОЮ

1

Розморожування
мороженої риби



2

Вимочування солоні
риби



3

Обчищення луски



4

Видалення плавників



5

Потрошіння
(видалення нутрощів)



6

Відокремлення голови



7

Промивання



8

Розбирання тушок



9

Виготовлення напівфабрикатів

МЕХАНІЧНА КУЛІНАРНА ОБРОБКА ОКРЕМИХ ВИДІВ РИБ

1. Зачищення ножом від слизу



2. Розрізання черевця, видалення нутрощів



СОМ



3. Видалення зябер



4. Відокремлення голови, плавників

5. Промивання



6. Нарізування на порційні шматки, пластування





ВУГОР

У *линя*, *вугра* надрізають шкіру навколо голови (рис.1), а потім знімають її панчохою (рис.2-4). Рибу потрошать через черевце (рис.5), видаляють плавники, відрубують голову (рис.6) і промивають.



1



2



3



4



5



6



МІНОГА

Міноги посипають сіллю (рис.1) і ретельно промивають (рис.2), щоб зняти слиз.

Рибу не потрошать тому, що в неї немає жовчного міхура і не буває твердих решток їжі у кишках.

В окремих випадках відрізають голову (рис.3) та видаляють пряму кишку (рис.4).



1



2



3

4



ОКУНЬ

1

Обробку риби розпочинають з видалення твердого спинного плавника. Відрізають решту плавників (рис. 1), обчищають луску (рис.2), видаляють голову (рис.3) і нутрощі, зачищають внутрішню порожнину і промивають (рис.4).

2



3



4



ЗУБАТКА

У *зубатки* надрізають шкіру по всій довжині спини, видаляють плавники, відрубують голову, розрізають черевце і потрошать, промивають і обсушують.

Рибу пластують на чисте філе (рис.1), нарізають на порційні шматки (рис.2).



1



2

РОЗБИРАННЯ РИБИ З КІСТКОВИМ СКЕЛЕТОМ. ВИКОРИСТАННЯ. ВІДСОТОК ВІДХОДІВ

Спосіб розбирання риби з кістковим скелетом залежить від її розміру і використання.

Рибу розбирають за такою схемою: чистять луску (рис.1), видаляють плавники, зябра (рис.2), нутрощі (через розріз на черевці) (рис.3), промивають (рис.4).



1



2



3



4



Цілою використовують *дрібну рибу* масою 75-100 г. для варіння і смаження. При розбиранні *тушки з головою* у риби видаляють зябра і очі.

При розбиранні тушки з головою відходи становлять **10-20%**.



Рибу масою 150-200 г розбирають, як і дрібну, але видаляють голову. Використовують *тушки риби без голови* для варіння і смаження.

При розбиранні тушки без головою відходи становлять **30-35%**.



Для розбирання риби на *порційні шматки (кругляки)* використовують рибу середніх розмірів масою не більш як 1,5 кг. При розбиранні риби відокремлюють голову, а разом з нею і більшу частину нутрощів. Залишки нутрощів виймають, не розрізаючи черевце. Використовують для варіння,

При такій обробці відходи становлять **34-40%**.

смаження, фарширування.



1



2



3

Рибу, маса якої більша ніж 1,5 кг, розбирають на філе – пластують, потім нарізають на порційні шматки.

В результаті пластування дістають *філе з шкірою і реберними кістками* (верхнє філе), і з *шкірою, реберними і хребетною кістками* (нижнє філе) (рис.1), *філе з шкірою без кісток* (рис.2), *чисте філе* (рис.3).

Філе з шкірою і реберними кістками використовують для варіння, смаження.

Філе з шкірою без кісток – для припускання, запікання.

Чисте філе – для смаження у фритюрі, запікання, приготування котлетної, кнельної маси, фаршів.

При отриманні філе з шкірою і реберними і хребетною кістками відходи становлять до **43%**, без хребетної кістки збільшуються на **7-10%**.

При отриманні філе з шкірою без кісток відходи становлять **48-49%**, чистого філе – **45-58%**.

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ КОТЛЕТНОЇ МАСИ

Для приготування котлетної маси використовують рибу, в якій немає дрібних кісток. Краще готувати котлетну масу з судака. Тріски, минтаю, хека, щуки.

До складу котлетної маси входить м'якоть риби, пшеничний хліб, вода або молоко, сіль і перець.

1. Рибу розбирають на філе без шкіри і кісток



2. Філе нарізають певеликими кусками



3. Підготовлене м'ясо пропускають через м'ясорубку



Приготовлена котлетна маса

В котлетну масу з нежирної риби рекомендується добавляти яловичий, свинний, рибячий жир або вершкове масло (50-100 г на 1 кг м'якоті).

Для зменшення в'язкості маси можна додавати пропущену через м'ясорубку варену рибу (1/3 норми).

Можна додавати молоки свіжої риби (6% від маси нетто риби)

4. Черствий пшеничний хліб замочують у молоці або воді



7. М'ясу ретельно перемішують



6. До подрібненої маси додають сіль, мелений перець



5. До подрібненого м'яса додають замочений хліб, пропущений через м'ясорубку



НАПІВФАБРИКАТИ З РИБНОЇ КОТЛЕТНОЇ МАСИ

З підготовленої котлетної маси виробляють *котлети, биточки, тюфтельки, рулети, зрази*.

Котлети

Котлетну масу порціонують по 1-2 шт. на порцію, надають овально-приплюснutoї форми з одним загостреним кінцем до 0,2 см завтовшки, 10-12 см завдовжки і 5-6 см завширшки.

Вироби обкачують у червоній паніровці з допомогою панірувального ножа, підрівнюють краї.

Маса напівфабрикату 86, 115 або 144 г. Використовують для смаження.



Биточки

Котлетну масу порціонують (1-2 шт. на порцію), обкачують у червоній або білій паніровці, надають приплюснuto-округлої форми до 2 см завтовшки, 6 см у діаметрі. Маса напівфабрикату 115 або 144 г. Використовують для смаження і запікання.



Тюфтельки

До котлетної маси додають дрібно шатковану пасеровану цибулю, добре перемішують.

Хліба для такої котлетної маси беруть на 5 г менше, ніж для котлет. Формують у вигляді кульок діаметром до 3 см, по 3-4 шт. на порцію, обкачують у борошні. Маса напівфабрикатів 88 і 118 г.

Використовують для тушкування і запікання.



Фрикадельки

До котлетної маси додають дрібно шатковану пасеровану цибулю, сирі яйця, маргарин, добре перемішують, формують у вигляді кульок масою 12-15 г по 8-10 шт. на порцію.

Використовують для припускання і тушкування.



Рулет

Котлетну масу з меншою кількістю хліба викладають на змочену у воді серветку у вигляді прямокутника 1,5-2 см завтовшки, 20 см завширшки, на середину вздовж шару кладуть фарш. Масу з'єднують за допомогою серветки так, щоб один край накривав інший, надають форми батона. Сформований рулет за допомогою серветки перекладають на змащений жиром лист швом донизу. Поверхню змащують олією або льезоном, посипають червоною паніровкою і проколюють у двох-трьох місцях. Маса напівфабрикату 95 і 125 г.



Вимоги до якості напівфабрикатів

Форма напівфабрикатів має бути правильною і відповідати назві напівфабрикату.

Поверхня панірованих напівфабрикатів повинна бути без тріщин і ламаних країв, рівномірно за панірована.

Маса на розрізі однорідна, із *запахом*, характерним для якісного мяса із спеціями і доповнювачами.

Зберігають напівфабрикати при температурі від 0 до -4°C до від 12 до 24 год.