Инструкция по выполнению заданий по учебной дисциплине **по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

 **03.05.2021. (6час)**

**18 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

***Тема 2.2.***

***Обработка рыбы и нерыбного водного сырья***

1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья
2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья
3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы

**Литература**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

**Электронные издания:**

СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98

***Для получения оценки студент должен повторить теоретический материал, выполнить задание, результат сфотографировать и отправить на почту*** ***marina.lysova.78@mail.ru*** **Или на WhatsApp по** №89022792370

***Внимательно прочитайте данную вам инструкцию, выделите для себя важное и запишите***

Классификация рыбы:

1. По размеру-мелкая до 200г, средняя 1-1,5 кг, крупная более 1,5 кг

2. По характеру кожного покрова-с чешуей, без чешуи или мелкая чешуя, рыба с костными пластинками (жучками)

3. По анатомическому строению-с костным, костно-хрящевым, хрящевым скелетами.

4. В зависимости от среды обитания-морская, пресноводная, проходная. Полупроходная

5. Вид рыбы- по форме тела, виду чешуи, по характеру кожного покрова, по количеству и расположению плавников, по расположению ротовой полости

6. По семейству

· Осетровые- осетр, шип, стерлядь, севрюга, калуга, белуга и др

· Лососевые-кита, горбуша, чавыча, нерка, кижуч, семга, сима, форель, рябушка, омуль, белорыбица, нельма и др.

· Карповые-тарань, лещ, сазан, карп. Толстолобик, белый амур

· Окуневые-окунь, судак, ерш

· Тресковые-треска, пикша, налим, ментай, сайда, хек и др.

· Камбаловые-камбала, палтус

· Скумбриевые-скумбрия

· Тунцовые-тунец

· Щуковые-щука

· Угревые-угорь

7. По жирности-тощая 2%, средней жирности 2-8%, жирная 5-15%, особо жирная более 15%

Доброкачественность рыбы:

Сохранилась целостность рыбы

Чешуя чистая, гладкая

Глаза выпуклые, прозрачные

 Жабры ярко-красные

 Мякоть с трудом отделяется от кости

 Свежий характерный рыбный запах

8. По термическому состоянию: свежая, охлажденная (поступает во льду) -1-5 °С, мороженая -6 -8 °С, так же рыбу глазируют-для этого рыбу погружают в воду с температурой 1-2°С, а затем погружают в температуру -10 °С

**Правила хранения живой, охлажденной и мороженой рыбы**

Хранение рыбы:

§ Живая- в аквариумах 1-2 дня, температура воды 10 °С, вода должна быть чистой не хлорированной, вынутая рыба из воды быстро засыпает, она быстро портится, ее нужно быстрее использовать или заморозить.

§ Охлажденная-5-8 дней при температуре 1-(-2) °С, влажность 95-98%

§ Мороженая-при температуре не выше -18 °С от 4 до 8 месяцев (в зависимости от вида рыбы)

**Правила размораживания рыбы и полуфабрикатов.**

Размораживание рыбы:

§ В воде- температура не более 20°С, 2-3 часа

§ На воздухе-при температуре не более 20°С оттаивают на стеллажах от 4 до 10 часов

§ Комбинированный способ (для некоторых видов рыб)-рыбу выдерживают в подсоленной воде 30 минут, дают воде стечь и оттаивают на воздухе до температуры в толще мышц-0°С.

Хранение полуфабрикатов:

§ Тушки и звенья-24 часа, температура 2-6°С

§ Изделия из котлетной рыбной массы-24 часа, температура 2-6°С

**Механическая обработка рыбы с костным скелетом для использования в целом виде; оценка качества обработанного сырья.**

1. Удаление чещуи

2. Срезание плавников

3. Удаляют голову (или не удаляют, но срезают жабры)

4. Удаляют внутренности

5. Промывают

**Механическая обработка рыбы с хрящевым скелетом для использования в целом виде; оценка качества обработанного сырья.**

1. Оттаивание на воздухе

2. Удаление головы с грудными плавниками

3. Срезание спинных жучек

4. Удаление плавников

5. Удаление визиги

6. Деления рыбы на звенья

7. Ошпаривание

8. Очистка от боковых, брюшных и мелких жучек

9. Промывка

10. Перевязывание звеньев перед варкой

11. Срезание хрящей и нарезка на порционные куски для жарки

12. Вторичное ошпаривание

**Механическая обработка щуки для фарширования для приготовления сложных блюд; оценка качества обработанного сырья.**

1. Щуку промывают от слизи, осторожно очищают от чешуи, промывают.

2. Вокруг головы надрезают кожу и отделяют ее от мякоти. С помощью ножниц вырезают жабры. Делают с двух сторон надрез вдоль жаберных костей. Полоска кожи, соединяющая спинку с головой рыбы, должна остаться нетронутой.

3. Снимают кожу «чулком» по направлению от головы к хвосту, подрезая ножом или ножницами мякоть у плавников.

4. У самого хвоста мякоть и позвоночную кость перерезают. Получается две части: вывернутая кожа с хвостом и тушка.

5. Кожу промывают, тушку освобождают от внутренностей, промывают и отделяют мякоть от костей для приготовления фарша.

*Разделка рыбы с костным скелетом*

Разделку рыбы с костным скелетом производят одинаково для большинства пород рыб, за исключением налима, угря, сома, наваги, камбаловых.

Обработку целой рыбы производят следующим образом: рыбу очищают от чешуи, потрошат, подрезают плавники, удаляют жабры и хорошо промывают.

Для получения кусков с кожей и реберными костями рыбу очищают от чешуи, потрошат, промывают, пластуют (разрезают на две части по хребтовой кости), удаляют голову, хвост и хребтовую кость.

Для получения кусков с кожей без костей используют рыбу, не имеющую мелких межмышечных костей (например, судака), у которой после пластования срезают реберные кости.

Для получения кусков без кожи и костей (чистое филе) также используют рыбу без межмышечных костей и производят следующие операции: потрошение, промывание, пластование (срезание мякоти с хребтовой кости таким образом, чтобы вместе с последней остались голова и хвост), срезание реберных костей и снятие кожи вместе с чешуей.

У ***налима, угря*** надрезают кожу вокруг головы и снимают ее чулком. Затем рыбу потрошат, промывают, отрубают у нее голову и плавники.

Мелкие экземпляры сома используют с кожей, крупные — разделывают на чистое филе

 **Требование к качеству, условия и сроки хранения**

Первое требование к любому рыбному продукту при выборе - его абсолютная свежесть и качество рыбы. Недостаточно свежая рыба может стать причиной серьезного заболевания.

Никакой способ предохранения рыбы от порчи - ни посол, ни замораживание, ни приготовление консервов не могут «исправить» испорченную рыбу и не могут гарантировать свежесть продукта на неограниченное время и вне зависимости от условий хранения и правильности первичной и тепловой обработки. Каждый из этих способов рассчитан на определенный срок и на соблюдение условия хранения рыбных продуктов и дальнейшей его обработки и использования.

Приступая к приготовлению рыбного блюда, кулинар должен, используя все доступные ему способы и приемы, оценки качество рыбы или рыбного продукта, а при малейшем сомнении необходимо обратиться за помощью к санитарному контролю за экспертизой качества рыбы .

При обработке рыбы надо также строго соблюдать все правила санитарии и гигиены. Так, например, если при вымачивании соленой рыбы или при размораживании мороженой будет применен неправильный температурный режим или нарушена установленная длительность процесса, то продукт, в особенности в жаркое время года, может стать негодным к употреблению.

Запах несвежей рыбы легче всего определить при варке пробного кусочка в закрытой посуде. Запах испорченной мороженой рыбы можно также обнаружить, если воткнуть в толщу ее мяса разогретый в кипятке нож, а затем быстро поднести его к носу. Для проверки качества соленой или копченой рыбы пользуются и деревянной шпилькой, которой также протыкают рыбу и, повернув шпильку несколько раз в толще мяса, подносят к носу. Но нельзя доверять только обонянию, необходимо тщательно обследовать и внешний вид рыбы.

Живая рыба должна быть здоровой, упитанной, подвижной. У такой рыбы спинка мясиста и не заострена, жабры мягко и равномерно поднимаются и опускаются, чешуя рыбы цела, не имеет пятен и повреждений. Рыба плавает не на поверхности, а в глубине слоя воды.

Охлажденная рыба подвергается особенно тщательному обследованию, так как она быстро портится и в особенности при недостаточно тщательном хранении может быстро стать негодной к употреблению.

Безупречная по свежести рыба имеет плотное, окоченевшее тело, положенная на руку она не должна изгибаться. Жабры такой рыбы - ярко-красного цвета. Рыба должна иметь выпуклые, прозрачные глаза, гладкую блестящую чешую, плотно прилегающую к коже, мясо этой рыбы твердо и плотно соединено с костями, слизи немного, она прозрачная. При нажатии пальцем ямка либо не образуется, либо быстро и полностью восполняется. Брошенная в воду рыба быстро тонет.

У несвежей рыбы мутные, ввалившиеся глаза, бледные желтоватые или грязно-серые жабры, которые или очень сухи, или выделяют дурно пахнущую жидкость бурого цвета. Матовая без блеска чешуя покрыта липкой, мутной слизью. Живот несвежей рыбы часто бывает вздутым, а дряблое мясо легко отстает от костей. При нажатии пальцем образуется впадина, которая либо не восполняется, либо восполняется медленно и не полностью.

Чешуя мороженой рыбы плотно прилегает к коже и не имеет пятен и следов ушибов. Кожа бесчешуйчатых рыб гладкая. У одних видов мороженых рыб глаза выпуклые, а у других - на уровне орбит. После оттаивания - мясо плотное, не отстает от костей, у оттаявшей рыбы порочащего запаха нет и он не обнаруживается при варке пробных кусков. Хорошо промороженная рыба при посту кивании издает звонкий ясный звук. Воткнутый в толщу мяса нож с трудом в него входит.

Оттаявшая и вновь замороженная рыба имеет обычно потемневшие тусклые внешние покровы Даже и при сохранении полной доброкачественности и свежести мясо такой рыбы обладает значительно худшими вкусовыми и пищевыми качествами .

Рыбу на складах хранят в таре, в которой она поступила и устанавливают штабелями на подтоварниках. Для мороженных продуктов и полуфабрикатов срок хранения исчисляется с момента поступления в магазин или на предприятие общественного питания в мороженном виде.

Запрещается прием и хранение на базах и складах рыбы охлажденной, рыбы горячего копчения и полуфабрикатов из рыбы; данная продукция должна непосредственно поступать в магазины для реализации.

Рыба может поступать в магазин в разном виде: охлажденная или замороженная, с головой и без.

Охлажденная рыба должна храниться в таре, в которой она поступила от поставщика, температура хранения должна быть – 20 С, срок хранения в предприятиях продовольственной торговли - 48 часов [12. C. 140].

Мороженая рыба хранится в ящиках, уложенных в штабеля с прокладкой реек между рядами ящиков в соответствии с требованиями нормативно- технической документации. Мороженая рыба должна содержаться при температуре не выше минус 180 C. Во время ее доставки допускается кратковременное колебание температуры в сторону повышения не более чем на 30 C.

Чтобы разморозить ее, в цеху первичной обработки нужны дефростеры. Это стеллажи, на которых лотки установлены с небольшим наклоном для стока воды. К лоткам иногда подводится паровой подогрев, чтобы рыба оттаивала быстрее. Дефростеры делают и в виде тележек - на колесиках.

Разморозка солено - мороженной рыбы происходит в дефростерах в чистой или проточной воде температура которой не должна превышать 200 С. Соотношение массы рыбы и воды 1:2. Температура воздуха не должна превышать 200 С. Промывать водой температурой не выше 150 С. Размораживание заканчивается при достижении температуры в толще мяса рыбы от минус 20 С до 00 С. Размораживать не раскупоривая в бочках до температуры в толще тела рыбы от минус 20 С до минус 50 С. Рыба не теряет в качестве, если ее размораживают, а потом снова замораживают.

Живую рыбу перевозят из водоемов в автомобилях- цистернах с термоизоляцией, имеющих специальную емкость (100 кг) для льда, а также оборудование для насыщения воздухом воды, в которой перевозится рыба. Температура воды в цистерне должна быть зимой 1 – 20 С, весной и осенью 4 – 60 С, летом 10 – 140 С. Допускается транспортирование живой рыбы в водопроводной воде, содержащей хлор, при условии предварительной тщательной воздушной аэрации ее в течение 30 - 50 мин.

Живая рыба хранится в аквариуме, в теплое время года - не более 24 часов, в холодное - не более 48 часов, при температуре 100 С в чистой воде

Пресервы после закатки не должны находиться более двух часов в производственном помещении и по мере формирования партии отправляться в холодильник на созревание при температуре от 00 до минус 80 C .

Готовую копченую рыбную продукцию быстро охлаждают до температуры не выше 200 C, упаковывают и направляют в холодильную камеру. До реализации рыбу горячего копчения хранят при температуре от 20 до минус 20 C, рыбу холодного копчения - при температуре от 00 до минус 50 C. Срок хранения рыбы горячего копчения до замораживания не должен превышать 12 ч с момента выгрузки ее из коптильной печи. Замораживать рыбу следует до температуры не выше минус 180 C немедленно после охлаждения.

.ЗАДАНИЕ

1)Составить схему разделки рыбы с костным скелетом

2) запишите условия и сроки хранения мороженой, охлажденной, живой рыбы и пресервов.