#### 1. Инструктаж по технике безопасности. Характеристика предприятия общественного питания и сырья. Ассортимент выпускаемой продукции, условия её реализации, нормативно-технологическая документация (ГОСТы, ОСТы, ТУ, ТИ, СанПИН, Сборник рецептур)

1. К работе с механическим оборудованием допускаются работники, прошедшие инструктаж по работе на данном виде оборудования.
2. В такие механические приборы как овощерезательные машины, мясорубки и так далее запрещается пропихивать продукты для их измельчения руками во время работы оборудования.
3. при работе в горячем цехе запрещается брать посуду с плит или из пароконвектомата без прихваток в целях избежания ожогов.
4. При работе в горячем цехе необходимо соблюдать безопасные условия труда. Во избежание несчастных случаев работники должны изучить правила эксплуатации теплового и механического оборудования, а также получить инструктаж у заведующего производством. В местах расположения оборудования вывешивают правила его эксплуатации. Работники, обслуживающие газовое оборудование, должны пройти специальный техминимум. Эксплуатация оборудования, работающего под давлением, без исправной арматуры не разрешается. Разбирать, чистить и смазывать оборудование разрешается только при полной остановке машин и отключения их от источников электроэнергии, пара или газа.

5. Электрооборудование должно иметь заземление. Открывать крышки пищеварочных стационарных котлов можно через 5 мин после прекращения подачи пара или электроэнергии; перед открыванием следует приподнять клапан-турбинку за кольцо и убедиться, что внутри котла нет пара. Поверхность плиты должна быть ровной, гладкой, без трещин и заусенцев. Крышки у наплитных котлов во время варки нужно открывать на себя, а продукты закладывать от себя.

1. при снятии наплитной посуды с любой поверхности работник должен учитывать вес посуды в целях избежания получения травмы.

#### 2. Ознакомление с овощным цехом

Механическая обработка овощей производиться в овощном цехе. Он располагается, как правило, недалеко от овощного склада. Это позволяет улучшить санитарное состояние цеха. В овощном цехе устанавливают механическое оборудование – машины для промывки, очистки и нарезки овощей, а так же немеханическое оборудование – производственные столы, ванны, лари для хранения овощей, специальные столы для чистильщиков овощей. Все оборудование размещаются в соответствии с технологическим процессом. Обработка овощей состоит из последовательных технологических операций:

1. Сортировка и калибровка – способствует рациональному использованию овощей для приготовления определенных блюд, при механизированной обработки снижаются потери. При сортировке и калибровке удаляют посторонние примеси, загнившие и экземпляры, распределяют овощи по размерам и качеству.

2. Моют – овощи в овоще моечных машинах или вручную, в целях удаления с их поверхности остатков земли и песка.

3. Очищают – овощи в овощеочистительных машинах или вручную.

4. Нарезка – овощей придает блюдам красивый вид, улучшает вкус.

Нарезка вручную является трудоемким процессом, поэтому для его облегчения широко применяют специальные инструменты и овощерезательные машины.

**Салат «Зимний»**

Состав: огурцы свежие, маринованные, морковь варенная, яйцо куриное варенное, колбаса варенная, картофель вареный, майонез, перец.

Сначала картофель вареный в мундире очищаем затем режим его средним кубиком, добавляем к картофелю отварную морковь, нарезанную кубиком, огурцы свежие и маринованные (баночные), нарезаем таким же средним кубиком, после добавляем вареную колбасу, нарезанную кубиком и варенное куриное яйцо. Все ингредиенты хорошо перемешиваем и заправляем майонезом и перцем после чего снова хорошо перемешиваем.

# **Салат «Дальний Восток»**

Состав: говядина, свежие огурцы, яичный блин, маринованный репчатый лук, морковь свежая, масло подсолнечное, перец, соевый соус.

Отварную говядину нарезаем тонкой соломкой, добавляем свежие огурцы нарезанные соломкой при помощи терки, морковь соломкой, лук маринованный нарезанный соломкой и заправляем маслом и перцем, хорошо перемешиваем. При раздаче заправляем салат соевым соусом.

**3. Ассортимент поступающего сырья. Обработка, нарезка соломкой, фигурная нарезка овощей для холодных блюд. Подготовка овощей для фарширования**

Простая форма нарезки.

1. Соломка-овощи нарезают на тонкие пластики, накладывают одну на другую и шинкуют поперек на соломку длиной 4–5 см, сечение 0,2\*0,2.

2. Брусочки-овощи нарезают на пластинки толщиной 0,7–1 см и разрезают на брусочки длиной 3–4 см.

3. Кубики-овощи вначале нарезают на пластики, разрезают их на брусочки, а затем режут кубики.

4. Дольки – овощи разрезают пополам и по радиусу на дольки.

5. Ломтики – овощи мелкого и среднего размера разрезают вдоль пополам, затем еще раз пополам и шинкуют поперек на ломтики 1–2 мм. Крупные овощи разрезают вдоль на брусочки и шинкуют поперек на ломтике.

6. Кружочки – овощи обравнивают, придают форму цилиндра, затем нарезают поперек на тонкие кружочки.

Сложная (фигурная) форма нарезки.

– Бочоночки. Овощи среднего размера обрезают с двух противоположных сторон, затем обтачивают. Придают форму бочоночка, используют в отварном виде для гарнира.

– Чесночки. Сырые овощи сначала обтачивают бочоночками, затем разрезают вдоль на несколько частей. У каждой части по грани делают небольшую выемку. Используют для приготовления супов.

– Шарики. Из сырых овощей с помощью специальных выемок вырезают шарики различного размера или применяют прием обтачивания.

– Спираль. Пользуются специальным инструментом для этой нарезки.

– Стружка. У сырых овощей делают срезы с двух противоположных сторон так, чтобы получился цилиндр высотой 2–3 см., обравнивают его по окружности, срезают ленту толщенной 2–2.5 мм и длиной 25–30 см. Затем придают этой

Для фарширования чаще всего используют кабачки, перец, баклажаны, помидоры и капусту.

Кабачки фаршируют порционными кусками или целиком (мелкие). Кабачки промывают, отрезают плодоножку, очищают кожицу и промываю, нарезают поперек на цилиндры высотой 4–5 см, удаляют семена, кладут в кипящую подсоленную воду и варят до полуготовности 3–5 мин. Подготовленные кабачки охлаждают и наполняют фаршем.

Перец промывают, делают надрез вокруг, плодоножку вмести с семенами, снова промывают, кладут в кипящую подсоленную воду на 1–2 мин, вынимают, охлаждают и наполняют фаршем.

Помидоры для фарширования берут зрелые, плотные, среднего размера. После промывания у них срезают верхнюю часть вместе с плодоножкой, вынимают семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем и наполняют фаршем.

Для голубцов лучше использовать рыхлые качены капусты. У капусты после зачистки из целого кочана вырезают кочерыжку, кочан промывают. Подготовленную капусту кладут в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, вынимают, дают стечь воде, охлаждают, разделяют на листья, отбивают утолщенную часть листа, кладут фарш и заворачивают.

Баклажаны сортируют, отрезают плодоножку, промывают, старые баклажаны ошпаривают и очищают кожуру, разрезают вдоль пополам или поперек на цилиндры, вынимают мякоть в месте с семенами и наполняют фаршем.

# **Салат «Селедочка к пиву»**

Состав: сельдь, перец сладкий, лук репчатый (маринованный), горошек консервированный, грузди, огурцы маринованные, масло подсолнечное, перец.

Сельдь очищаем (сначала отрубаем голову и хвост, затем делаем надрез вдоль брюшка и удаляем внутренности, после этого делаем надрез вдоль спины и отделяем от хребта и костей. С полученных филе с кожей без костей снимаем кожу от хвоста к голове). Нарезаем соломкой среднего размера и добавляем к ней сладкий перец тонкой соломкой, нарезанные полукольцами маринованные огурцы (баночные), грузди, нарезанные средней соломкой, маринованный лук, (репчатый лук пропускаем через овощерезку, заправляем уксусом и заливаем холодной водой, даем настояться часов 5–8). После того как все ингредиенты смешаны заправляем салат перцем и маслом и хорошо перемешиваем.

**4. Ассортимент поступающего сырья, обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом, разделка некоторых видов рыб: кальмара, угря, сома, камбалы. Освоение навыков фарширования ее разными способами**

На предприятия общественного питания рыба поступает разного размера, в зависимости от этого ее делят на мелкую (до 200 г.), среднюю (1–1.5 кг) и крупную (свыше 1.5 кг). От этого зависит кулинарное использование рыбы и способ ее обработки, а так же количество получаемых отходов. Мелкую рыбу приготовляют в целом виде, среднюю нарезают на куски крупной формы или разделывают на филе, крупную пластуют.

На предприятиях общественного питания используют рыбу различных видов промышленной обработки: неразделанная, потрошенная с головой и потрошенная обезглавленная, а также специальной разделки (полуфабрикат).

Всю рыбу по способу обработки делят на три группы: чешуйчатая, бесчешуйчатая и осетровая.

Рыбу обрабатывают в заготовочном рыбном или мясорыбном цехе. В цехе, где обрабатывают рыбу и мясо, используют промаркированное разделочное оборудование и инвентарь, так как рыба обладает устойчивым специфическим запахом,

Заготовочный цех оборудуется ваннами для оттаивания, замачивания и промывание рыбы, столами для разделки и нарезки полуфабрикатов, холодильными шкафами, универсальным приводом с комплектом сменных механизмов или мясорубкой и обязательно весы. В цехе имеются сита, тяпки, рыбные котлы с решетками, противни, лотки, маркированные доски. Оборудование цеха размещается в последовательности, соответствующей технологическому процессу обработки рыбы.

Обработка рыбы состоит из следующих операций: размораживание, вымачивание, разделка, приготовление полуфабриката. Под разделкой подразумевается удаление чешуи, внутренностей, плавников, головы, а иногда кожи и костей.

Размораживание рыбы.

Большее количество рыбы поступает в мороженом виде. Чем быстрее размораживается рыба, тем лучше сохраняются ее вкусовые качества и способность удерживать влагу.

1. Размораживание на воздухе при комнатной температуре размораживают все виды филе без костей, крупную рыбы: осетровую, сомов, потрошеную рыбу, и тушки специальной разделки (терпуг, минтай). Рыбы укладывают в один ряд на столы или стеллажи в заготовочном цехе и выдерживают 4–10 ч. Время размораживания зависит от величины рыбы. До температуры в толще слоя-2 градуса, чтобы не было большой потери сока.

При размораживании на воздухе потери массы рыбы составляют 2% за счет выделения сока и испарения влаги с поверхности.

2. В воде размораживают чешуйчатую и бесчешуйчатую рыбу. В ванну наливают воду с температурой 10–15 градусов и закладывают мороженую рыбы. На 1 кг берут 2 л воды. Мелкую рыбы размораживают в течение 2–2.5 ч, крупную-4–5 ч. Увеличение времени приводит к ухудшению качества рыбы. За счет поглощения воды и набухание тканей масса рыбы увеличивается на 5–10%. Но при этом в рыбе происходит уменьшение количества минеральных веществ. Чтобы сократить эти потери, в воду добавляют соль (от 7 до 13 г. на 1 л воды).

3. Комбинированным способом размораживают некоторые виды неразделанной океанической рыбы, ее помещают в холодную воду на 30 мин, добавляют соль (10 г на 1 л), затем вынимают, дают стечь и продолжают размораживать на воздухе до температуры в толще мышц 0 градусов.

Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы

1. Обработка рыбы для использования в целом виде.

В целом виде применяют кильку, сельдь, корюшку, форель, лосося и другую рыбы для приготовления различных блюд. Обработку на маркированной доске (рыба сырая), начинают с очистки чешуи в направлении от хвоста к голове, вначале с боков, затем с брюшка. Рыбу очищают в ручную средним поварским ножом, теркообразным или механическим скребком РО-1.

После очистки у рыбы удаляют плавники (начиная со спинного). Для этого рыбы кладут на бок и прорезают мякоть вдоль плавника сначала с одной, а затем с другой стороны. Ножом прижимают подрезанный плавник и, держа, рыбы за хвостовую часть, отводят в сторону, при этом плавник удаляется. Так же удаляют и анальный плавник, после чего отрезают или отрубают остальные плавники. Очищать чешую и удалять плавники следует аккуратно, чтобы не повредить кожу. Из головы необходимо удалить жабры (делая с двух сторон надрезы под жаберными крышками) и глаза. Для удаления внутренностей рыбу кладут на доску головой к себе, придерживая левой рукой, делают надрез между грудными плавниками и ведут нож к голове, острием к себе, прорезая брюшко. Доведя нож до головы, его поворачивают, не вынимая из брюшка, и ведут в противоположном направлении, разрезая брюшко до анального отверстия. Из разрезанного брюшка осторожно вынимают внутренности так, что бы не повредить желчный пузырь, иначе рыба будет иметь горький вкус, и зачищают внутреннюю полость от пленки. Рыбу промывают холодной водой, а для удаления остатков крови в воду добавляют поваренную соль. Обсушивают, уложив на противень, и до тепловой обработки хранят в холодильнике.

2. Разделка рыбы на порционные куски

Процесс разделки рыбы на порционные куски круглой формой с кожей, позвоночными и реберными костями. Рыбы очищают от чешуи выше описанным способом и удаляют плавники. Средним поварским ножом надрезают мякоть у жаберных крышек с обеих сторон, перерубают позвоночную кость и отделяют голову вмести с частью внутренностей. Через образовавшееся отверстие удаляют оставшиеся внутренности и зачищают рыбу от пленок. При такой обработке брюшко остается целым. Рыбу промывают, слегка обсушивают и нарезают поперек на порционные куски круглой формы, которые используют для варки, жарки и фарширования.

3. Разделка рыбы на филе (пластование).

Рыбу массой более 1,5 кг разделывают на филе путем ее пластования, после чего нарезают ножом на порционные куски.

Для получения филе с кожей, реберными и позвоночными костями рыбы очищают от чешуи, удаляют плавники, голову, разрезают брюшко и вынимают внутренности, затем промывают и обсушивают. После этого, начиная с головы или хвоста, срезают половину рыбы (филе), ведя нож параллельно позвоночнику, но так, чтобы на нем не оставалось сверху мякоти. В результате такого пластования получают два филе: с кожей и реберными костями (верхнее филе) и с кожей, реберными и позвоночной костью (нижнее филе). Полученное филе нарезают на порционные куски поперек, но масса кусков с позвоночной костью должна быть на 10% больше массы кусков без кости. Чтобы удалить позвоночную кость, нижнее филе перевертывают и укладывают на доску кожей вверх. Начиная с головы или хвоста, подрезают мякоть и срезают ее с позвоночной кости, оставляя на доске позвоночник. Таким образом, получают оба филе с кожей и реберными костями, которые затем нарезают поперек и на порционные куски.

Филе с кожей и реберными костями укладывают на доску кожей вниз и, начиная с более толстой части мякоти спинки, срезают реберные кости и внутренние кости плавников. Полученное филе нарезают поперек на порционные куски.

Чтобы получить чистое филе, удаляют кожу. Для этого филе кладут на разделочную доску кожей вниз и надрезают мякоть до кожи, со стороны хвоста; отступив от его конца на 1 см (надрез делают осторожно, чтобы не прорезать кожу), нож ведут вплотную к коже, срезая мякоть филе. Чтобы было удобнее разделывать рыбу на филе без кожи и костей, кожу оставляют с чешуей, не удаляя ее в начале обработки. Филе без кожи и костей нарезают поперек на порционные куски или используют для приготовления котлетной, масс и фаршей.

# Обработка бесчешуйчатой рыбы

Рыбы без чешуи покрыта слоем слизи, имеет плотную кожу, чаще темного цвета, неприятный на вкус. Поэтому при обработке рыбы с нее снимают кожу. Некоторые виды мелкочешуйчатой рыбы обрабатывают так же, как и бесчешуйчатой.

Сом. Рыбу зачищают ножом от слизи, разрезают брюшко и удаляют внутренности; отрезают голову и плавники, промывают и нарезают на порционные куски. Крупного сома пластуют и удаляют кожу. Используют для варки и припускания, жарки во фритюре и приготовления котлетной массы.

Налим, угорь. У налима и угря снимают кожу «чулком». Для этого ее подрезают вокруг головы, отгибают и стягивают с рыбы до хвоста, затем отрезают. Чтобы кожа не скользила в руках, пальцы обмакивают в соль. Удаляют плавники, внутренности, голову. Рыбу обязательно промывают.

Особенности обработки некоторых видов рыб.

Камбала. Со светлой стороны рыбы счищают чешую. Голову и часть брюшка отрезают костным срезом ножа. Через образовавшееся отверстие у рыбы удаляют внутренности и плавники, затем промывают. С рыбы снимают темную кожу, нарезают поперек на порционные куски. Для облегчения очистки рыбу можно предварительно ошпарить (1–2 мин).

Обработка осетровой рыбы.

Осетровая рыба отличается от других видов рыб тем, что не имеет костного скелета, и поверхность ее покрыта несколькими рядами костных пластинок-жучек.

На предприятиях общественного питания эта рыба чаще всего поступает в мороженом виде. Осетровая рыбы поступает без внутренностей, которые удаляют при промышленной обработке в процессе получения икры. Осетровую рыбу размораживают на воздухе, уложив на столы или стеллажи в рыбном цехе брюшной частью вверх, чтобы из рыбы не вытекал образующийся при этом сок. Рыбу считают размороженной, если она стала мягкой и внутри на разрезе не видно кристалликов льда. Обработку крупной осетровой рыбы – белуги, севрюги, осетра, шипа, калуги – производят одинаковым способом.

Вначале отрубают голову вмести с грудными плавниками. Затем перерубают соединяющий хрящ и отделяют голову. После этого у рыбы срезают спинные костные жучки вмести с полоской кожи в направлении от хвоста к голове, и удаляют плавники. Иногда хвостовой плавни не отрезают до удаления визиги – плотного хряща, заменяющего осетровым рыбам позвоночник. При этом у хвоста надрезают мякоть вокруг визиги и вытягивают ее вместе с хвостом осторожно, чтобы не порвать.

Можно также отрезать хвост и, поддев визигу с помощью поварской иглы с хвостовой стороны или изнутри рыбы, вытянуть рукой. Иногда визигу удаляют после пластования рыбы. В некоторых случаях рыба поступает без визиги, которую удаляют одновременно с внутренностями при промышленной обработке. Рыбы пластуют, разрезают вдоль по середине жировой прослойки на спине и получают две половинки, называемые звеньями. У крупной рыбы, особенно белуги, каждое звено разрезают на несколько частей в длину и ширину так, чтобы масса кусков была не более 4–5 кг, а длина до 60 см. Для облегчения дальнейшей очистки рыбы от костных жучек звенья осетровой рыбы ошпаривают, погружая их кожей вниз в рыбный котел или специальную ванну с горячей водой на 3 мин. Причем воды берут такое количество, чтобы в нее было погружена лишь нижняя часть звена с кожей, а мякоть находилась над водой. Затем звено вынимают из воды, перекладывают на стол кожей вверх и быстро соскабливают ножом с поверхности рыбы боковые, брюшные и мелкие и костные жучки. После зачистки рыбу промывают холодной водой, смывая при этом образовавшиеся на поверхности сгустки белка. Потери при ошпаривании составляют 10–15%. Подготовленные звенья используют в целом виде для варки. У них подвертывают брюшную часть и перевязывают звеньями шпагатом для того, чтобы они сохраняли свою форму, а затем кладут на решетку рыбного котла. Кроме того, удобно пользоваться специальными приспособлением, состоящим из проволочной решетки с зажимами, на которую помещают звено. При использовании звеньев осетровой рыбы для припускания или жарки в целом виде у них вначале срезают хрящи, а затем ошпаривают и зачищают от жучек. При такой обработке рыбы количество отходов составляет 33–36%. Обработанные, ошпаренные и зачищенные от хрящей звенья осетрины, севрюги и белуги нарезают на порционные куски с кожей или без кожи, которые используют для припускания, жарки и запекания. Звено укладывают на доску кожей вниз и (начиная с хвоста) нарезают на порционные куски в 1–1,5 см толщиной поперек волокон, держа нож под углом в 30 градусов, прорезая или не прорезая кожу. Порционные куски ошпаривают, отпускают в горячую воду (90 градусов) на 1–2 мин. Воды при этом берут в 3–4 раза больше, чем рыбы. Ошпаренные куски вынимают и промывают холодной водой, чтобы смыть выступившие сгустки белка. В процессе ошпаривания рыба уменьшается в объеме и уплотняется, поэтому при тепловой обработке она хорошо сохраняет свою форму и при жарке от нее не отстает панировка. Воду, которой вторично ошпаривают рыбу, можно использовать для приготовления бульонов. Обработку стерляди для приготовления блюд из целой рыбы начинают с удаления боковых, брюшечных и мелких костных жучек. Разрезают брюшко, вынимают внутренности, удаляют визигу и промывают жабры. Спинные жучки оставляют, так как при удалении их можно повредить мякоть рыбы. После варки или припускания рыбы их легко снимают. Количество отходов при обработке стерляди - 42%.

Приготовление рыбных полуфабрикатов.

В зависимости от размера рыбные полуфабрикаты делят на крупные (целая рыба), порционные и мелкокусковые (для рыбы в тесте, солянки и других блюд). В зависимости от использования различают: полуфабрикаты для варки; припускания; жарки основным способом; жарки во фритюре; запекания.

Для варки используют: рыбу в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей. Куски нарезают поперек волокон, при этом держат нож под прямым углом к рыбе. На каждом куске кожу надрезают в 2–3 местах, чтобы при тепловой обработке рыба не изменяла свою форму.

Для припускания используют: рыбы в целом виде, некрупные звенья, порционные куски пластованной рыбы с кожей без костей, без кожи и костей (чистое филе). Куски нарезают (начиная с хвостовой части), держа нож под углом 30 градусов к рыбе. При этом получают плоские широкие куски, удобные для быстрого и равномерного прогревания в малом количестве жидкости.

Для жарки основным способом используют: рыбу в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски, нарезанные из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей. Куски с позвоночной костью нарезают, держа нож под прямым углом к рыбе; филе с реберными костями или без костей нарезают на широкие плоские куски, имеющие большую поверхность соприкосновения с жарочной поверхностью. Чтобы рыба при жарке не теряла много жидкости и пищевых веществ, а на поверхности ее образовалась поджаристая корочка, подготовленную рыбу панируют. Планированием называют нанесение панировки на поверхности полуфабриката. Применяют различные способы панирования и различные панировки. Для мучной панировки берут пшеничную муку 1-го сорта, предварительно просеянную. Перед панировкой можно добавить мелкую соль. Для красной панировки используют размолотые сухари пшеничного хлеба, для белой панировки – мелкотертый черствый пшеничный хлеб, зачищают от корок. Хлебная панировка соломкой представляет собой черствый пшеничный хлеб без корок, нарезанный в виде соломки. Для лучшего прикрепления панировки к продукту его смачивают в специальной жидкости – льезоне, представляющем собой смесь сырых яиц с молоком или водой с добавлением соли. Целую рыбы – навагу, скумбрию, окуней, карасей, корюшку, а так же порционные куски перед жаркой в небольшом количестве жира панируют в просеянной подсоленной муке, или в молотых сухарях, или в смеси муки и сухарей. Куски рыбы, нарезают на филе без кожи и костей, панируют в муке, так как она хорошо удерживает выделяющий сок. Панируют рыбу непосредственно перед жаркой, учитывая способность муки быстро впитывать влагу с поверхности рыбы.

Обработка рыбы для фарширования.

В фаршированном виде чаще всего приготавливают судака, щуку, карпа. Рыбу фаршируют в целом виде и порционными кусками круглой формы. В качестве фарша используют специально приготовленную котлетную массу улучшенного состава. Рыбу можно также фаршировать кнельной массой.

Щуку для подготовки к фаршированию в целом виде очищают от чешуи так, чтобы не повредить кожу, промывают, подрезают кожу вокруг головы с помощью острого ножа, осторожно отбивают, снимают с тушки «чулком». Мякоть у плавников подрезают внутри ножницами, конец позвоночной кости у хвоста подламывают так, чтобы кожа осталось с хвостом. Рыбу разделывают на чистое филе.

В массу для фарширования рыбы входят: пшеничный хлеб без корок, молоко, масло сливочное или маргарин, пассированный лук, белки яиц, соль, перец. Белый хлеб замачивают в молоке, мякоть рыбы нарезают на кусочки, соединяют с хлебом и пропускают через мясорубку. Затем добавляют мелкорубленый лук, соль, перец, жир и все еще раз пропускают через мясорубку. В полученную массу вводят сырые яйца или белки яиц и хорошо вымешивают до получения пышной однородной массы. Кожу щуки наполняют приготовленной массой так, чтобы она приняла форму рыбы. Фарш набивают плотно, а у хвоста делают прокол, чтобы удалить попавший воздух. К рыбе прикладывают голову или пришивают иглой со шпагатом. Рыбу завертывают в марлю, пергамент или фольгу, можно перевязать шпагатом, затем укладывают на решетку рыбного котла или в глубокий противень. Если щука поступила в виде потрошеной тушки, то ее пластуют и снимают кожу с обоих филе. Затем из мякоти рыбы приготовляют массу. На смоченную марлю раскладывают кожу от одного филе, на нее по всей длине кладут фарш, который закладывают сверху кожей от второго филе. Соединяя концы марли или свертывая фольгу, формуют рыбу в виде валика, концы перевязывают шпагатом или скручивают. Используют для припускания.

Порционные куски фаршируют не только щуку, но и другие виды рыб. Рыбу разделывают и нарезают на круглые порционные куски, из которых вырезают позвоночную и реберные кости вмести с мякотью, оставляя на коже тонкий слой (до 0,5 см.). Мякоть отделяют от костей и приготовляют из нее массу для фарширования, которой наполняют каждый порционный кусочки. Толщина полуфабриката должна быть не более 5 см. Перед тепловой обработкой рыбу укладывают в лоток или сотейник в один ряд.

Для фарширования судака в целом виде обработку начинают с вырезания спинного плавника, а затем осторожно очищают чешую, чтобы не разорвать кожу. Из головы вынимают жабры и глаза. Рыбу промывают, глубоко надрезают мякоть вдоль позвоночника с двух сторон. Отделяют позвоночную кость, подламывают у головы и хвоста. Через образовавшееся отверстие вынимают внутренности; рыбу промывают, срезают с боков реберные кости и мякоть, оставляя, ее тонким слоем на коже. Плавники отрезают ножницами. Срезанную мякоть отделяют от костей и приготовляют из нее массу. Подготовленного судака наполняют фаршем через спинное отверстие так, чтобы рыба приняла прежнюю форму, и зашивают с помощью шпагата и поварской иглы. Рыбу завертывают или перевязывают шпагатом. Используют для припускания.

Котлетная масса и полуфабрикаты из нее.

Рыбу разделывают на филе без кожи и костей, нарезают небольшими кусочками и припускают через мясорубку. Затем пшеничный хлеб замачивают в жидкости. Чтобы масса имела однородный цвет, с хлеба срезают корки. Измельченное филе и набухший хлеб соединяют и пропускают через мясорубку еще раз. Добавляют соль, перец и все тщательно вымешивают.

Фаршированный кальмар.

Готовый разделанный кальмар (сырой) заправляем из кондитерского мешка фаршем.

Фарш: капуста (тонкая соломка), морковь (тонкая соломка), шампиньоны (резанные), все это обжариваем. В готовую остуженную массу выкладываем майонез, соль, перец.

Далее готовый кальмар панируем в крахмале, в льезоне. Выкладываем на раскаленную сковороду, и обжариваем с двух сторон до образования румяной корочки. Затем выкладываем на противень и ставим в пароконвектомат на 10 мин.

**5. Обработка не рыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов**

Нерыбные пищевые продукты моря используются на предприятиях общественного питания для приготовления разнообразных блюд и закусок.

# Ракообразные

Крабы – самые крупные морские раки. Для приготовления используют консервы из крабов. Перед приготовлением блюд консервные банки вскрывают и вынимают из них содержимое. Удалив бумагу и пластинки, отделяют целые куски мякоти с красной поверхностью от мелких отдельных белых волокон. Используют крабы при приготовлении порционных блюд – салатов, закусок, супов, соусов, вторых горячих блюд, фаршей. Кусочками крабов украшают различные рыбные блюда. Для приготовления блюд, кроме консервированных, можно использовать приготовленные и разделанные крабы, отварные неразделанные и живые, которые нужно сварить и разделать. Живых крабов закладывают в посуду с кипящей подсоленной водой, доводят вновь до кипения. Когда крабы опустятся и поменяют свой цвет на оранжево-красный, уменьшают нагрев и продолжают варить еще 16–18 мин. После варки вынимают из воды и охлаждают до 2 часов. Охлажденных крабов укладывают на спинку, отделяют клешни и ножки, раскалывают и вынимают из них мясо, удаляют мембраны и хрящи. Брюшную часть приподнимают и отделяют от панциря, удаляют губчатые жабры и осторожно при помощи иглы отделяют белое мясо. Чтобы удалить желудочную часть, нажимают на ротовую часть панциря, пока она не треснет. Находящуюся внутри панциря хрящевинную мембрану так же удаляют, затем вынимают коричневое мясо. Крабы хорошо сочетаются по вкусу с майонезом, салатными заправками, вареными яйцами, зеленью петрушки, лимонным соком.

Креветки – это десятиногие плавающие раки. Съедобной частью является брюшко, расположенное в хвостовой части. Креветки поступают в свежемороженом, варено-мороженом, варено-охлажденным, сыром или живом виде, а так же в консервированном. Замороженные креветки медленно размораживают, чтобы они теряли меньше влаги, так как они при этом становятся твердыми. Варено-замороженные раскладывают на слой бумажных салфеток и накрывают таким же слоем, чтобы впиталось лишняя влага, но креветки остались сочными. При оттаивании на воздухе они теряют 10–11% своей массы. Такие креветки хранят до в холодильники, но не более 24 часов. Сырые или живые креветки после промывания варят к кипящей подсоленной воде 3–4 мин. Используют в натуральном виде. При разделки, для блюд, у креветок удаляют голову и ножки, снимают панцирь, раскрыв его с низу, освобождают шейку. У крупных креветок со стороны спинки удаляют пищевой тракт. Консервированные креветки предварительно не обрабатывают. Креветки входят в состав салатов, из них готовят закуски, супы, вторые блюда в отварном, жаренном и запеченном виде или украшают ими рыбные блюда.

Речные раки – на предприятия общественного питания поступают в живом виде. Их промывают и закладывают в кипящую воду с солью и специями для варки (10–12 мин). Отварных раков используют как закуску в натуральном виде. Съедобной частью у раков является раковая шейка. Поэтому для приготовления салатов, холодных и горячих блюд раков очищают от панциря. Отварными раками и раковыми шейками украшают рыбные блюда.

Моллюски.

Кальмары – головоногие моллюски массой до 350 г. Кальмары поступают на предприятия общественного питания нераздельными, в мороженом виде, где их хранят в течение 2–3 дней, а также консервированными. Мороженых кальмаров размораживают на воздухе или в воде при температуре 18–20 градусов, потрошат, удаляя внутренности, ротовую полость и глаза. Для удаления кожи с мантии. Щупалец и головы кальмаров ошпаривают горячей водой при температуре 65–70 градусов, энергично перемешивают, затем промывают холодной водой. Для снижения потерь массы рекомендуется ошпаривают кальмаров кипящей водой в течении 30 с и промывать холодной водой, но при таком способе мясо приобретает розовую окраску. Кальмаров варят в подсоленной воде основным способом 2,5 мин после вторичного закипания (на 1 кг берут 2 л воды и 15 г. соли) и охлаждают в отваре. Можно варить на пару 7–10 мин. Вареных кальмаров нарезают и используют для приготовления самых разнообразных холодных и горячих блюд. Кальмаров добавляют в салаты и винегреты, в фарш, супы. Вторые блюда из кальмаров приготовляют в сочетании с овощами, крупами, рыбой, сыром. Чтобы мясо кальмаров не было жестким, перед жаркой его отваривают в кипящей воде в течение 1 мин.

Мидия – очень распространенный двустворчатый морской моллюск. В пищу используют мускул и мантию. Для приготовления блюд используют консервы из мидий или живые мидии в ракушках, а так же варено-мороженные в брикетах без створок. Раковые миди перебирают, счищают ножом загрязнение и прилепленные к ним мелкие ракушки, заливают холодной водой и выдерживают несколько часов, после чего промывают несколько раз и варят 15–20 мин. Раковины открывают, вынимают из них мясо и еще раз промывают кипяченой водой. Варено-мороженные мидии оттаивают на воздухе или в воде и промывают. Из мидии приготовляют салаты, холодные и горячи закуски, фарши, супы, вторые горячи блюда.

Трепанги – являются представителями иглокожих моллюсков. Для приготовления блюд используют сушенные, мороженные и консервированные трепанги. Сушеные трепанги покрыты угольным порошком, который используют в процессии сушки. Поэтому их тщательно промывают теплой водой, чтобы отмыть порошок, после чего трепанги заливают холодной водой и оставляют для набухания на сутки, в течение которых 2–3 раза меняют воду. В процессе набухания масса трепангов увеличивается в 5 раз. После этого трепангов разрезают вдоль брюшка и удаляют остатки внутренностей. Зачищенный трепанг промывают и варят 2–3 часа, пока их мясо не станнит мягким.

**Желе «Фруктовое»**

Состав: консервированные персики и ананасы, желатин, сахар.

Консервированные персики и ананасы выкладываем в дуршлаг и даем стечь сиропу, в котором хранились фрукты. После того как сироп стечет, нарезаем фрукты средним кубиком.

На основе сиропа из под фруктов готовим желе:

1. в сироп добавляем теплую кипяченую воду;
2. в разбавленный сироп добавляем сахар;
3. добавляем желатин:

Сначала желатин заливаем холодной водой и оставляем его на 40 – 60 минут для набухания, затем набухший желатин нагреваем до полного растворения кристаллов, но не доводим до кипения. Разогретый желатин процеживая вводим в разведенный сироп и добавляем желтый пищевой краситель все хорошо перемешиваем и заливаем заранее разложенные по формам фрукты. Залитые фрукты ставим в холодильник для застывания.

6. Приготовление полуфабрикатов для варки, припускания целиком, для жарки во фритюре и открытом огне (рыба в тесте жареная, рыба восьмеркой, рыба в гриле, рыба на вертеле)

В зависимости от размера рыбные полуфабрикаты делят на крупные (целая рыба), порционные и мелкокусковые (для рыбы в тесте, солянки и других блюд). В зависимости от использования различают: полуфабрикаты для варки; припускания; жарки основным способом; жарки во фритюре; запекания.

Для варки используют: рыбу в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей. Куски нарезают поперек волокон, при этом держат нож под прямым углом к рыбе. На каждом куске кожу надрезают в 2–3 местах, чтобы при тепловой обработке рыба не изменяла свою форму.

Для припускания используют: рыбы в целом виде, некрупные звенья, порционные куски пластованной рыбы с кожей без костей, без кожи и костей (чистое филе). Куски нарезают (начиная с хвостовой части), держа нож под углом 30 градусов к рыбе. При этом получают плоские широкие куски, удобные для быстрого и равномерного прогревания в малом количестве жидкости.

Для жарки основным способом используют: рыбу в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски, нарезанные из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей. Куски с позвоночной костью нарезают, держа нож под прямым углом к рыбе; филе с реберными костями или без костей нарезают на широкие плоские куски, имеющие большую поверхность соприкосновения с жарочной поверхностью. Чтобы рыба при жарке не теряла много жидкости и пищевых веществ, а на поверхности ее образовалась поджаристая корочка, подготовленную рыбу панируют. Планированием называют нанесение панировки на поверхности полуфабриката. Применяют различные способы панирования и различные панировки. Для мучной панировки берут пшеничную муку 1-го сорта, предварительно просеянную. Перед панировкой можно добавить мелкую соль. Для красной панировки используют размолотые сухари пшеничного хлеба, для белой панировки – мелкотертый черствый пшеничный хлеб, зачищают от корок. Хлебная панировка соломкой представляет собой пшеничный черствый хлеб без корок, нарезанный в виде соломки. Для лучшего прикрепления панировки к продукту его смачивают в специальной жидкости – льезоне, представляющем собой смесь сырых яиц с молоком или водой с добавлением соли. Целую рыбы – навагу, скумбрию, окуней, карасей, корюшку, а так же порционные куски перед жаркой в небольшом количестве жира панируют в просеянной подсоленной муке, или в молотых сухарях, или в смеси муки и сухарей. Куски рыбы, нарезают на филе без кожи и костей, панируют в муке, так как она хорошо удерживает выделяющий сок. Панируют рыбу непосредственно перед жаркой, учитывая способность муки быстро впитывать влагу с поверхности рыбы.

Для жарки во фритюре используют: рыбу в целом виде, порционные куски, нарезанные из пластованной рыбы без кожи и костей. Рыбу нарезаю, обсушивают, посыпают солью, панируют в муке, смачивают льезоном и панируют в сухарях.

Для блюда «рыба, жаренная с зеленым маслом» чистое филе нарезают в виде ленты шириной 4–5 см, толщиной 1 см, длиной 15–20 см, слегка отбивают, панируют в муке, льезоне и белой панировки. Полуфабрикат свертывают с двух сторон, придают ему форму восьмерки и скалывают шпажкой. Используют для жарки во фритюре.

**Плов**

Лук очищаем, нарезаем полукольцами, масло растительное, морковь очищаем – нарезаем брусочками, куриное филе с кожей (размораживаем и солим), рис + горячая вода + соль. Лук пассируем до черноты, морковь пассируем, пробуем на соль. Рис. промываем на три раза, теплой водой, выкладываем рис, перемешиваем + горячая вода, не закрывая крышкой дать сильно кипеть примерно 10 мин. Пока выкипит вода, подравнять горкой и можно плотно закрыть крышкой, варим 10 мин. Убавить жар печи, помешать, опять сделать горкой, сделать 5 отверстий и плотно закрыть крышкой – 10 мин. Проверить на готовность лопаткой. Срок хранения 24 часа.

7. Размораживание мяса

Мясо обрабатывают в мясном (заготовочном) цехе, который должен быть расположен рядом с камерами хранения мяса. Цех оборудуют подвесными путями, костепилками, мясорубками, фаршемешалками, машинами для нарезки и разрыхления мяса, котлетными и племенными автоматами, холодильными шкафами. Из немеханического оборудования устанавливают рабочий стол, ванны, стеллажи и другие. Оборудование размещают в соответствии с технологическим процессом обработки мяса и соблюдением безопасных условий труда. Мороженое мясо разделывают только после размораживания. Запрещается разделывать мясо без предохранительного нагрудника перчатки.

Размораживание мясо производят для того, чтобы легче и удобнее было осуществлять дальнейшую обработку. Мясо размораживают в специальных камерах медленным или быстрым способом.

1. При медленном размораживании – в камере поддерживают температуру от 0 до 6–8 градусов, влажность воздуха – 90–95%. Мясо размораживают крупными частями (тушами, полутушами, четвертинами), их подвешивают на крючья, так чтобы они не соприкасались между собой и не касались пола и стен. Продолжительность размораживания зависит от вида мяса, величины кусков и составляет 1–3 суток. Размораживание прекращают, если температура в толще мышц достигает от 0–1 градуса. Правильно размороженное мясо не отличается от охлажденного. Потери мясного сока при медленном размораживании составляют 0,5% массы мяса.

2. При быстром размораживании – в камере поддерживают температуру 20–25 градусов, влажность воздуха-85–95%, для чего в нее подают подогретый увлажненный воздух. При таких условиях мясо размораживается за 12–24 ч, температура в толще мышц должна быть – 0,5…1,5 градуса. После этого мясо сутки выдерживают при температуре 0–2 градуса и влажности воздуха 80–85%, чтобы снизить потери мясного сока при разделке. Не допускается размораживать мясо в воде, так как в воду будут переходить растворимые пищевые вещества. После размораживания срезают клеймо, сильно загрязненные места, кровяные сгустки.

При обмывании с поверхности мяса смывают загрязнения, микроорганизмы и их споры. На крупных предприятиях общественного питания мясо обмывают в моечных помещениях. Его подвешивают на крючья и обмывают с помощью специальных щеток (щетка-душ), струей воды из шланга. На не больших предприятиях мясо обмывают в ваннах. Для этого его укладывают на решетки и моют проточной водой травяными или капроновыми щетками. Температура воды должна быть от 20 до 30 градусов. Обмытые туши перед обсушиванием промывают холодной водой с температурой 12–15 градусов для охлаждения. Это задерживает развитие микроорганизмов на поверхности мяса при дальнейшей обработки.

Обсушивание препятствует к размножению микробов, кроме того, при разделки мясо не скользит в руках. Мясо подвешивают на крючья или укладывают на решетки, расположенные над моечными ваннами, и обсушивают на воздухе или салфетками из хлопчатобумажной ткани. На крупных предприятиях наружный воздух для обсушивания нагнетают по специальным трубопроводам и пропускают через фильтры. На небольших предприятиях применяют естественное обсушивание.

###### **Салат «Американский»**

Состав: лист салата, перец сладкий, помидоры «Черри», маслины.

Лист салата режим сначала пополам, затем каждую половину нарезаем поперек на полосы шириной 1,5–2 см., на листья салата укладываем перец, натертый на терке тонкой соломкой, а на него выкладываем помидоры, разрезанные пополам, украшаем салат маслинами. При подаче салат заправляем соевым соусом смешанным с подсолнечным маслом.