### Министерство образования Украины

Харьковский Бизнес – Колледж

Факультет довузовской подготовки

## Реферат

## на тему:

## “Полуфабрикаты из рыбы



## и блюда из неё”

**Выполнил:**

*студент гр. ККП*

*Лохоня С.А.*

**Проверил:**

# Боженко Г.В.

# Харьков 2000

**РЫБА И РЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ**

РЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ, получают в результате переработки объектов рыболовного промысла (рыбы, млекопитающих, беспозвоночных, водорослей). Пищевые рыбные продукты (рыба составляет ок. 90%) потребляются в свежем (для сохранения обычно замораживаются), соленом, копченом, сушеном, консервированном виде. Медицинские рыбные продукты (жиры, витаминные препараты) получают из печени тресковых и др. Кормовые и технические рыбные продукты рыбная мука, клей, гуанин, жемчужный пат.**НЫЕ**

**Рыбный полуфабрикат -** эторыба или части ее, приготовленные для кулинарной обработки.

**Рыбный фарш:** Измельченная рыба, подвергнутая предварительно обработке.

**Жаброванная рыба:** Рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей.

**Зябренная рыба:** Рыба, у которой удалены грудные плавники вместе с прилегающей частью брюшка, калтычком и частью внутренностей.

**Полупотрошеная рыба:** Рыба, у которой через поперечный разрез у грудных плавников удален желудок с частью кишечника.

**Потрошеная рыба с головой:** Рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия, с удаленными внутренностями, икрой или молоками, зачищенными сгустками крови.

**Обезглавленная рыба:** Рыба, у которой ровным срезом удалена голова с пучком внутренностей.

**Обезглавленная потрошеная рыба:** Обезглавленная рыба, разрезанная по брюшку до анального отверстия, с удаленными внутренностями, икрой или молоками, зачищенными сгустками крови.

**Тушка рыбы:** Рыба, обезглавленная илиобезглавленная потрошенаябез хвостового плавника.

**Тушка рыбы спецразделки:** Тушка рыбы без плавников, плечевых костей и черной пленки.

**Кусок рыбы:** Часть тушки потрошеной рыбы, отделенная поперечным разрезом.

**Кусочки рыбы:** Часть тушки потрошеной рыбы определенной толщины, нарезанные поперек.

**Филе рыбы:** Половина разрезанной продольно обезглавленной потрошеной рыбы, с удаленными позвоночником, плавниками, черной пленкой.

**Спинка рыбы:** Рыба, с удаленными брюшной частью, внутренностями и зачищенными сгустками крови.

**Полуспинка:** Спинка рыбы без головы, разрезанная вдоль позвоночника на две продольные половины.

**Боковник:** Обезглавленная потрошеная рыба, без плавников и хвостовой части, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины.

**Боковина:** Брюшная часть филе рыбы с реберными костями, отделенная срезом вдоль выше боковой линии на 2-3 см.

**Пласт:** Рыба с головой, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от верхней губы до хвостового плавника с удаленными внутренностями, икрой или молоками, зачищенными сгустками крови.

**Полупласт:** Рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового плавника, с удаленными внутренностями икрой или молоками, зачищенными сгустками крови.

**Ломтики рыбы:** Филе рыбы без кожи, разрезанное на части определенной толщины.

**Стокфиск:** Продукт, полученный в результате сушки нежирной несоленой рыбы, разделанной на пласт.

**Сублимированные рыбные продукты:** Обезвоженные рыбные продукты, получаемые в результате сушки под вакуумом при низких температурах.

**Рыбный порошок:** Тонко измельченная мышечная ткань, высушенная, с выраженным рыбным запахом и вкусом.

**Рыбная крупка:** Высушенный пищевой рыбный фарш.

**Рыбное изделие -**  это рыба или продукты из нее, готовые к употреблению без дополнительной обработки.

**Рыбная паста:** Тонко измельченный рыбный фарш с добавлением пищевых добавок, пряностей, консервантов.

**Балычные изделия:** Рыбные изделия из жирных и ценных видов рыб балычной разделки, приготовленные способом холодного копчения, вяления или посола.

**Соленая рыба:** Рыба, обработанная поваренной солью или раствором поваренной соли в воде.

**Рыба пряного посола:** Рыба, обработанная смесью поваренной соли, пряностей и сахара.

**Маринованная рыба:** Рыба, обработанная смесью поваренной соли, сахара, пряностей и уксусной кислоты.

**Рыба специального посола:** Рыба, обработанная смесью поваренной соли и сахара.

**Сушеная рыба:** Рыба, обезвоженная в результате сушки до определенной массовой доли влаги.

**Солено-сушеная рыба:** Продукт, полученный в результате горячей сушки нежирной, предварительно посоленной рыбы.

**Вяленая рыба:** Частично обезвоженная в процессе вяления соленаярыба, обладающая плотной, твердой консистенцией и свойствами созревшего продукта.

**Провесная рыбы:** Частично обезвоженная путем сушки подсоленная рыба, обладающая слегка уплотненной сочной консистенцией и свойствами созревшего продукта.

**Копченая рыбопродукция:** Рыбный продукт, полученный в процессе посола и обработки в коптильной среде при определенной температуре до получения цвета поверхности от светло-золотистого до темно-золотистого со специфическим вкусом и запахом копчености.

**Рыбопродукция холодного копчения:** Рыбный продукт, частично обезвоженный, от сочной до плотной консистенции, полученный в результате обработки рыбы холодным копчением.

**Рыбопродукция горячего копчения:** Рыбный продукт, от нежной, сочной до плотной консистенции, доведенный до полной кулинарной готовности в результате обработки рыбы горячим копчением.

**Икра:** Продукт, полученный из ястыка рыбы или икры-зерна.

**ПРОД Зернистая икра:** Икра, приготовленная из икры-зерна рыб семейства осетровых, лососевых, обработанная поваренной солью или раствором поваренной соли.

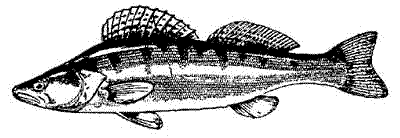
**Паюсная икра:** Икра, приготовленная из икры-зерна осетровых рыб посолом в подогретом насыщенном растворе поваренной соли с последующим прессованием до однородной сплошной массы.

**Соленая пробойная икра:** Икра-зерно рыб, кроме осетровых и лососевых, обработанная поваренной солью или раствором поваренной соли.

**Деликатесная соленая икра:** Соленая пробойная икра с пищевыми добавками, улучшающими вкусовые качества.

#### БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

#### Судак



##### Судак, жаренный на решете

1. **Филе судака с кожей посыпать солью и перцем, смочить растопленным сливочным маслом, запанировать в крошку белого хлеба, сбрызнуть маслом, положить на разогретую над горящими углями и смазанныю шпигом решетку и обжарить с обеих сторон. Если за время образования поджаристой корочки рыба не прожарилась, поставить ее в жарочный шкаф.**
2. **Готовую рыбу подать с жареным картофелем; на рыбу положить ломтик лимона либо подать отдельно соус майонез с корнишонами.**

***Рыба 150, масло сливочное 20, крошки белого хлеба 20, гарнир 100, соус 50 или лимон 1/10 шт., перец.***

##### **Судак, запеченный с цветной капустой под молочным соусом**

1. **Сварить в подсоленной воде цветную капусту, разделить на отдельные соцветия, уложить в смазанную маслом сковороду. На капусту положить припущенные порционные куски рыбы. Бульон, оставшийся после припускания, уварить на половину и полить им рыбу и капусту, после чего залить молочным соусом средней густоты, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь.**

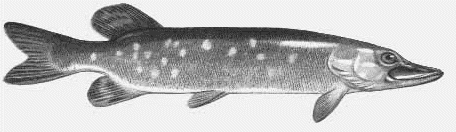
***Рыба 145, цветная капуста 150, масло сливочное 15, сыр 6, соус 150.***

**Судак, запеченный в раковинах**

1. **Филе судака нарезать по 3-4 кусочка на порцию и припустить вместе с нарезанными белыми грибами или шампиньонами, раковыми шейками или крабами. В готовую рыбу добавить небольшое количество белого соуса, аккуратно перемешать и положить горкой в смазанный маслом или сливочным маргарином раковины, залить молочным соусом средней густоты, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь.**
2. **Готовую рыбу полить растопленным маслом и украсить кусочками крабов или шляпками вареных грибов.**

***Рыба 125, масло сливочное или маргарин сливочный 7, грибы 15, крабы 10, сыр 5, соус белый 25, соус молочный 100.***

#### **Щука**



###### **Щука, фаршированная целиком**

1. ***При фаршировании целиком у щуки после очистки от чешуи и промывки в холодной воде прорезать кожу вокруг головы, затем, отделив ее пальцами от мяса, аккуратно содрать. У хвоста хребтовую кость отрубить так, чтобы хвост остался при коже.***
2. ***Удалив кожу, рыбу выпотрошить, вымыть, отделить мясо от костей, приготовить из него фарш и наполнить им кожу щуки. Нафаршированную таким образом рыбу положить на смазанный маслом противень, долить немного бульона, покрыть промасленной бумагой и припустить в жарочном шкафу.***
3. ***Готовую рыбу нарезать на порции и подать с гарниром (отварной картофель или картофельное пюре). Полить паровым или томатным соусом.***

***Рыба 90 , лук репчатый 20, хлеб пшеничный 15, молоко 20, маргарин сливочный 10, яйца 5, чеснок 1, гарнир 150, соус 100.***

##### **Щука жареная в белом соусе**

1. **Порционные куски щуки, нарезанные от филе с кожей и костями, посыпать солью и перцем, запанировать в муке и поджарить на подсолнечном масле.**
2. **Поджаренную рыбу положить на сковороду, закрыть кружками поджаренного картофеля, залить жидким белым соусом, приготовленным на подсолнечном масле и рыбном бульоне, поставить на плиту и дать прокипеть. При подаче на рыбу положить репчатый лук, жаренный в большом количестве жира (во фритюре), и посыпать зеленью петрушки. Подать рыбу на сковороде, на которой ее запекали.**

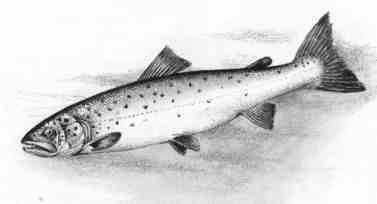
***Рыба 120, мука 6, масло подсолнечное 20, лук репчатый 80, гарнир 150, соус 100, перец, зелень.***

##### **Щука, запеченная с помидорами**

1. **Свежие помидоры ошпарить, снять с них кожицу, разрезать пополам, удалить семена, посыпать солью, перцем и слегка поджарить на подсолнечном масле. Филе рыбы, нарезанное на порционные куски, припустить и переложить на сковороду или блюдо. На рыбу положить поджаренные половинки помидоров, раковые шейки, залить томатным соусом с грибами и овощами, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь.**

***Рыба 125, помидоры110, раковые шейки 1 шт., масло подсолнечное 10, сыр 5, масло сливочное 8, соус 125, перец.***

#### ****Лосось****



##### **Лососина, жаренная на решетке**

1. **Рыбу, разделанную на филе с кожей и реберными костями, нарезать на порционные куски.**
2. **Подготовленную рыбу перед жаркой замариновать. Для этого положить рыбу в посуду, посыпать солью, молотым перцем, добавить растительное масло, веточки зелени петрушки, лимонный сок или лимонную кислоту, перемешать или поставить на 25-30 минут в прохладное место, после чего поджарить на решетке.**
3. **Готовую рыбу гарнировать картофелем (фри) и долькой лимона. Дополнительно можно подать соус майонез с корнишонами или горчицей.**

***Рыба 125, масло сливочное 10, гарнир 100, соус майонез 50, лимон 1/10 шт.; для маринада: масло оливковое или подсолнечное 8, лимон 1/10 шт. или лимонная кислота 0,5, зелень петрушки 3, соль 2, перец молотый 0,01.***

##### **Лососина отварная с соусом**

1. **Разделанную на филе с кожей и реберными костями рыбу нарезать на порционные куски и сварить с добавлением морковки, лука, петрушки. Подать рыбу с отварным картофелем и соусом польским, томатным или с каперсами.**
2. **Соус можно подать отдельно в соуснике. Украсить блюдо зеленью.**

***Рыба 155, морковь, лук, петрушка 10, гарнир 150, соус 75.***

##### **Лососина по-матросски**

1. **Припущенные куски рыбы положить на выпеченную лепешку из слоеного теста или поджаренный на масле ломтик белого хлеба, гарнировать свежими вареными грибами, крабами, оливками; полить рыбу матросским соусом.**

***Рыба 150, грибы белые или шампиньоны 30, крабы 10, оливки 15, хлеб пшеничный 25 или тесто пресное слоеное 50, соус 100.***