

**Уманський державний педагогічний університет
імені Павла Тичини**

Ю.Гвоздецька, І.Філімонова

**Збірник технологічних карток
«Приготування напівфабрикатів з риби
та рибної січеної натуральної та
котлетної маси»**



Умань - 2019

УДК 378.46:66 (075.8)
3-42

Рецензенти:

О.М.Торубара

доктор пед. наук, професор,
декан технологічного факультету
Національного університету
«Чернігівський колегіум»
імені Тараса Шевченка

С.І.Ткачук

доктор пед. наук, професор,
декан факультету інженерно-
педагогічної освіти
Уманського державного педагогічного
університету імені Павла Тичини

Гвоздецька Ю., Філімонова І.

Збірник технологічних карток «Приготування напівфабрикатів з риби та рибної січеної натуральної та котлетної маси» / Навч.-мет. посібник для самостійної роботи студентів / Ю.Гвоздецька, І.Філімонова – Умань : Видавничо-поліграфічний центр «Візаві», 2019. – 28 с.

Затверджено на засіданні Вченої ради факультету інженерно-педагогічної освіти, протокол № 3 від 28 жовтня 2018 р.

У посібнику подано інструкційні картки з приготування напівфабрикатів з риби, а також рибної січеної маси до дисципліни «Виробниче навчання», передбачені робочим навчальним планом для засвоєння студентами в процесі практичної підготовки. Рекомендовано студентам спеціальності 015.21 «Професійна освіта. (Харчові технології)» денної та заочної форми навчання.

©Гвоздецька Ю.В., 2019

©Філімонова І.А., 2019

ЗМІСТ

ВСТУП	4
1. Обробка лускатої риби.....	5
2. Обробка безлускатої та окремих видів риби.....	8
3. Обробка риби для фарширування.....	10
4. Приготування напівфабрикатів.....	12
ТЕХНОЛОГІЧНІ КАРТКИ	
1. Приготування рибних напівфабрикатів.....	17
2. Приготування напівфабрикати з рибної січеної натуральної та котлетної маси.....	23
ВИКОРИСТАНА ЛІТЕРАТУРА	28

Основна мета обробки риби – видалення неїстівних частин і підготовка її до теплової обробки. Первинну обробку риби здійснюють у рибному або у м'ясо – рибному цехах залежно від потужності підприємства.

Технологічний процес обробки риби з кістковим скелетом і приготування напівфабрикату складається з таких операцій: розморожування риби, обчищення луски, відрізування плавників, відокремлювання голови, потрошіння, промивання, фіксація в охолодженому розсолі, охолодження напівфабрикату, пакування, маркування, зберігання і транспортування.

Обробка риби здійснюється на технологічній лінії, яку комплектують конвеєром, ваннами і стелажми для розморожування риби, лускообчищувальними і голововідсікаючими машинами, плавникорізками, столами з умонтованими мийними ваннами і спеціальним чаном для фіксації напівфабрикату.

Розморожують рибу різними способами: у воді, у розчині кухонної солі, на повітрі, в електричному полі надвисокої частоти.

Розморожування у воді – рибу укладають у решітчасті контейнери і вміщують у ванни, які заповнюють холодною і гарячою водою до повного занурення риби.

Температура води 18-200⁰С. Процес розморожування вважають закінченим тоді, коли температура в товщі м'язів досягне -10⁰С. Щоб зменшити втрати мінеральних речовин, у воду додають кухонну сіль (7г на 1л для прісноводної риби і до 13г – для морських).

Розморожування в розчині кухонної солі – контейнери з рибою занурюють у 3–5 % розчин солі на 2 – 3год. Для одержання розчину на 1л води беруть 7 – 10г солі. Температура розчину повинна бути не вища 200⁰С.

Розморожування на повітрі – розморожується велика риба (сом, нототенія), рибу розкладають на полицях стелажів або на столах так, щоб брикети не торкались один одного, і витримують 6 – 10 годин при температурі не вище 200⁰С. Щоб прискорити процес, необхідно періодично відокремлювати зовнішній шар риби, якій розмерзається швидше. Ніж внутрішні.

Не розморожуйте рибу в теплій воді (35 – 40⁰С), від цього консистенція зовнішніх шарів м'язової тканини стане пухкою, з'явиться запах риби, що довго лежала.

Солону рибу вимочують. Риба, яку використовують для смажіння, повинна мати не більш ніж 2%, а для варіння – не більше 5% солі.