21.11. МДК 07.01. 2 кур ПиК

Лекция 2ч.

Тема: Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани рыбы. Разделка рыбы с костным и хрящевым скелетом. Оттаивание мороженной рыбы.

Задание.

1. Составить конспект по данной теме используя учебник «Кулинария Анфимова Н.А.».
2. Укажите названия рыб, входящих в семейство, их отличительные особенности и кулинарное использование.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Семейства рыб | Рыбы входящие в семейство | Отличительные особенности и кулинарное использование |
| Тресковые | Треска, пикша, сайда, налим, минтай, мерлуза, путассу, сеоебристый хек | Мясо тощее (до 2% жира), мелких костей мало.  Используют для котлетной массы, жаренья, запекания и варки. |
| Окуневые |  |  |
| Корюшковые |  |  |
| Лососевые |  |  |

1. Ответить на вопросы:

-

- Какие пищевые вещества содержатся в рыбе?

- Назовите способы размораживания мороженной рыбы.

- Как обрабатывают чешуйчатую рыбу для пластования?

- Как обрабатывают рыбу средних размеров?

3. Допишите предложения.

- Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

- К тощим рыбам относят треску, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

- Наибольшее количество жира содержат такие рыбы, как угорь,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Составьте схему обработки крупной чешуйчатой рыбы.