Группа №55

Урок №23

22.04.2020г

***МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов***

Тема «Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья»

Требования к качеству рыбы, условия и сроки хранения. Основные показатели: внешний вид, цвет, запах и консистенция.

Поступившая рыба должна быть доброкачественной: плотная, блестящая чешуя, красные расправленные жабры без слизи (за исключением отдельных видов бесчешуйчатых); целые тушки парной, охлажденной или оттаявшей после замораживания рыбы тонут в воде, кишечник не вздут, а мышцы не отделяются от позвоночника; хорошо замороженная рыба при постукивании по ней твердым предметом издает отчетливый неглухой звук; цвет на разрезе должен соответствовать виду рыб; для определения запаха вырезают жабры и опускают их в теплую воду или варят в кипящей воде несколько кусочков рыбы; запах мороженой рыбы можно определить путем ввода, в толщу мяса слегка подогретого ножа. Допускается запах окислившегося жира на поверхности; у мороженых рыб жирных пород следует обращать внимание на наличие ржавчины, которая придает продукту неприятный привкус, допускается пожелтение кожного покрова, не проникшее в мясо;

рыба должна иметь упругую мякоть. Консистенция мороженой рыбы после оттаивания может быть ослабевшая, но не дряблая.

Вторично замороженная рыба имеет потускневшую поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе.

Хранение живой рыбы. На предприятиях питания живую рыбу хранят в аквариумах 1-2 дня при температуре воды 10°С. Вода должна быть чистой, проточной, нехлорированной.

Рыба, вынутая из воды, быстро умирает (засыпает). Уснувшая рыба плохо сохраняется, в ней быстро происходят сложные биохимические изменения, и рыба портится.

Для предохранения рыбы от порчи и удлинения срока хранения ее подвергают различным способом обработки: охлаждению, замораживанию, сушке.

Хранение охлажденной рыбы. Большинство рыб в охлажденном состоянии может сохраняться 5 - 8 дней при температуре от 1 до -2°С и относительной влажности воздуха 95 - 98%. Хранение мороженой рыбы. Хранят рыбу сухого искусственного и естественного замораживания при температуре не выше -18 °С от 4 до 8 мес в зависимости от вида рыбы. Сроки хранения мороженого филе глазированного в блоках при той же температуре - от 4 до 6 мес с даты изготовления в зависимости от вида рыбы.

Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья. Краб. Как

правило, съедобные экземпляры крабов не мельче 12,5 см (измеряется поперек спины). Более мелкие в пишу непригодны. Оптимальная масса крабов - около 1 - 2 кг (живой массы). У более крупных крабов мясо становится жестким.

В сыром виде мясо имеет студнеобразную консистенцию серовато-синего цвета и упругую консистенцию красноватого цвета в вареном виде. Мясо краба должно быть свежим, без признаков порчи, потемнения или пожелтения, посторонних привкусов и запахов. Варено-мороженое мясо и ножки крабов должны храниться при температуре не выше -18 °С не более 3 мес, а при температуре 0 - 2 °С - 2 сут.

Креветки замороженные. Консистенция мяса после размораживания должна быть упругой, допускается слегка ослабевшая. Цвет мяса светлый. Вкус и запах в вареном виде - свежего мяса, без посторонних и порочащих привкусов и запахов.

Креветки варено-мороженые. Консистенция мяса после оттаивания должна быть плотной, допускается суховатая. Цвет белый с розоватым покровом без потемнения и пожелтения.

Омары, лангусты. Оптимальная масса омара - 600 - 900 г; у более крупных мясо более жесткое и волокнистое. Самки омара отличаются более широким хвостом, первая пара щупальцев скрыта под хвостом, а возле головы туловище самки мягкое и покрыто пушком; самки могут быть с икрой. У омара-самца хвост более узкий, а первая пара щупальцев маленькая и твердая. Считается, что мясо самцов выше по качеству.

Лангусты пригодны в пищу, если масса не более 3 кг. У более крупных лангустов мясо делается грубым и менее вкусным.

В варено-мороженом виде лангусты должны иметь чистый и плотный панцирь бледно-розового цвета, упругое и плотное белое мясо.

Варено-мороженых омаров хранят при температуре -18°С до 8 мес.

Устрицы. Должны иметь чистую поверхность створок, допускаются известковый налет и обрастание не более чем на половину поверхности створок. Створки раковин должны быть плотно закрыты. Уснувшие экземпляры имеют открытые створки; использовать такие устрицы нельзя. Чтобы створки не раскрывались, устриц следует хранить обязательно под гнетом. Мясо устриц бледно-зеленоватого цвета, с легким запахом свежего огурца.

Устрицы живучи: при температуре 10°С они остаются живыми в течение 10-15 дней, что облегчает возможность соблюдения основного кулинарного требования к ним: устрицы надо подавать к столу живыми, предварительно промыв закрытые раковины холодной водой. Лучшая температура для хранения около — 0°С, при температуре ниже -3°С они погибают. Транспортирование моллюсков должно осуществляться в специальных емкостях или контейнерах с проточной или сменяемой морской водой при температуре воды не выше 25 °С. Допускается транспортирование моллюсков без воды в специальных контейнерах насыпью слоем не более 2/3 высоты емкости (высотой слоя моллюсков не более 1 м) при температуре воздуха от 0 до 12°С. При повышении температуры воздуха выше установленной моллюски охлаждаются льдом, льдосолевой смесью или охлажденной До 2°С морской водой и другими способами.

Морские гребешки. Блок замороженного филе должен быть Целый, чистый, плотный с ровной поверхностью. Цвет филе от белого до бело-серого, розово-кремового до оранжевого. Консистенция после размораживания эластичная, а после варки — плотная, Мягковатая. Вкус и запах (после варки) приятные, свойственные 66 вареному мясу гребешка. Наличие посторонних примесей не допускается. Предельный срок хранения при температуре -18 °С не более 2 мес.

Мясо кальмара. Должно иметь чистую поверхность, естественный цвет, консистенцию после оттаивания плотную, эластичную. Запах должен быть без посторонних и порочащих оттенков. Хранят при температуре -16 °С в течение 6 мес.

Иглокожие. При оценке качества продуктов из беспозвоночных наряду с органолептическими показателями определяют содержание летучих оснований, количество которых не должно быть более 10—15 мг%. Содержание в беспозвоночных более 25 — 30 мг% летучих оснований свидетельствует о глубоких изменениях в белковых тканях. Содержание около 60 — 80 мг% летучих оснований делает беспозвоночных не пригодными к употреблению.

Домашнее задание учебник Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбыстр.12-14