**ТЕМА: Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок: обработка рыбы, балычные изделия, морепродукты, масло, сыры**

**ЗАДАНИЕ: знакомьтесь с лекционным материалом и запишите подготовку сырья.**

**Обработка сырых продуктов и продуктов, прошедших тепловую обработку, производится раздельно в специально оборудованных цехах.** В организациях, не имеющих цехово­го деления, с ограниченным ассортиментом выпускаемых блюд допускается обработка сырья и готовой **продукции в одном поме­щении на разных столах.**

**Рыбу** промывают, обсушивают, разделывают на порционные ку­ски круглой формы с кожей, позвоночными и реберными костями. Рыбу массой более 1,5 кг разделывают на филе путем ее пластова­ния, после чего ее нарезают ножом на порционные куски. Филе получают с кожей и реберными костями (верхнее филе) и с кожей, реберными и позвоночными костями (нижнее филе).

Звенья осетровых рыб предварительно ошпаривают, чтобы удалить костные жучки. Порционные куски осетровой рыбы, на­резанные от очищенного звена с кожей без хрящей (для некоторых блюд — без кожи), перед припусканием ошпаривают в горячей воде в целях уменьшения выделения из них белков. Подготовленные звенья или порционные куски рыбы (с кожей и костями или без костей) для припускания кладут в посуду в один ряд кожей вниз, подливают бульон или воду (из расчета 0,3 л жидкости на 1 кг рыбы), добавляют соль, перец горошком, коренья, лук репчатый. Продолжительность варки или припускания составляет 20 мин.

**Рыбу охлаждают, снимают кожу и нарезают ломтиками или соломкой.**



***Отварное звено осетровой рыбы***

Малосольную рыбу (семга, лососина, кета) промывают и пла­стуют вдоль по позвоночнику, удаляют реберные кости, подрезают кожу и, начиная с хвоста, нарезают порционные куски, держа нож под углом 30... 45°.

**У балычных изделий подрезают кожу**, удаляют хрящи и срезают мякоть, с кожи тонкими широкими кусками, держа нож под углом 30-45. Чтобы мякоть, оставшаяся не нарезанной, не заветривалась, ее прикрывают кожей или завертывают в пергамент.



**Рыбу горячего копчения** (севрюгу, осетрину, морского окуня, треску, омуля) зачищают от кожи и косней (осетровых — от хрящей) и порционируют. Рыбу осетровых нарезают- на порции установлен­ной массы, держа нож под прямым углом.



**Варено-замороженные креветки** раскладывают на слой бумаж­ных салфеток и накрывают' таким же слоем, для того чтобы впита­лась лишняя влага, но креветки остались сочными. При оттаивании на воздухе они теряют 10...11 % своей массы. Такие креветки хранят до тепловой обработки в холодильнике, но не более 24 ч. **При раздел­ке у креветок удаляют голову и ножки, снимают панцирь, раскрыв его снизу, освобождают шейку. У крупных креветок со стороны спинки удаляют пищевой тракт.**





Омары, лангусты, лобстеры – это продукты далеко не повседневного кушанья. Их подают в дорогих ресторанах, на званых приемах и готовят только по особым случаям.

Дело в том, что это довольно дорогой деликатес, который не каждый может себе позволить.

Название этих морских обитателей знакомо каждому, но не все имеют возможность попробовать его, а тем более отличить этих членистоногих друг от друга. Поэтому сегодня попробуем детально разобраться, чем же отличаются эти ракообразные? И отличаются ли вообще они между собой.

Может это покажется смешным, но в далекие времена подобный деликатес был пищей бедняков и бездомных. Численность их была немалой, что позволяло кушать их всем и даже делало их удобрением для земли!

Начнем с омара и лобстера. Между ними нет никакой разницы, кроме названия. **Слово «омар» имеет французские корни, а «лобстер» – английские. На этом отличительные черты заканчиваются**.

Вареных **омаров** разделывают, разрезая вдоль пополам, удаляют возле головы глянцевидный желудок и кишку, идущую от головы до хвоста. Можно извлечь икру и зеленоватую печенку (возле голо­вы). Отделяют клешни и ножки, раскалывают щипцами, извлекают мясо с помощью специальной иглы или деревянной палочки, а из хвостовой части — все мясо целиком (его нарезают дольками).



Мороженых **кальмаров** размораживают на воздухе или в воде при температуре 18...20 °C, потрошат, удаляя внутренности, рото­вую полость и глаза. Для удаления кожи с мантии, щупалец и го­ловы кальмаров ошпаривают горячей водой (1:3) при температуре 65- 70 °C, в течение 4...5 мин энергично перемешивают, затем промывают холодной водой.



***Холодные блюда и закуски, содержащие рыбу, морепродукты или иные продукты животного происхождения в сыром виде, долж­ны производиться в стационарных организациях общественного питания.***

***Они не подлежат хранению и должны готовиться непо­средственно перед раздачей по заказу посетителей.***

**Готовность изделий из рыбы определяется образованием поджаристой корочки и легким отделением мяса от кости в порционных кусках.**

**Разделку сельди на филе** осуществляют следующим образом: у предварительно обезглавленной тушки сельди отрезают край брюшка и удаляют внутренности. У подготовленной сельди снимают кожу, предварительно надрезав ее вдоль спинки. Затем отделяют мякоть от костей (позвоночной и реберных). Если сельдь очень со­леная, то ее предварительно вымачивают в холодной воде (10... 12 ч).



***Кильку, хамсу*** и другую мелкую рыбу пряного посола очищают от специй, удаляют голову, внутренности, хвостовой плавник и по­звоночник.

***Килька***



***Хамса***



***Яйца*** обрабатывают в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использова­ние перфорированных емкостей. Яйца перед использованием со­ртируют, выборочно овоскопируют и перекладывают в решетчатые емкости для обработки. Хранение яиц допускается при температуре не выше 6 °C.

Яйца обрабатывают в четырехсекционной ванне в следующем порядке:

* в первой секции — замачивание в теплой воде при температуре

1. . 50 °C в течение 5... 10 мин;

* во второй секции — обработка в течение 5... 10 мин раствором любого разрешенного для этой цели моющего средства при тем­пературе 40... 50 °C (в соответствии с инструкцией по его приме­нению);
* в третьей секции — дезинфекция в течение 5 мин раствором разрешенного для этих целей дезинфицирующего средства при температуре 40...50 °C (концентрация и время обработки в соот­ветствии с инструкцией по его применению);
* в четвертой секции — ополаскивание проточной водой в тече­ние 5 мин при температуре не ниже 50 °C.

**Замена растворов в моечных ваннах производится не реже двух раз в смену.**

**Обработанные яйца разбивают на металлических ножах и вы­ливают в специальные чашки вместимостью не более пяти яиц. После проверки яичной массы на внешний вид и запах ее перели­вают в большую емкость, процеживают через металлическое сито с диаметром ячеек не более 3...5 мм.**

***Без холода яичная масса не хранится.*** Хранение яичной массы не должна превышать 30 мин. Хранение необработан­ных яиц в кассетах и коробах в производственных цехах не допускается.

Чистые яйца выкладывают в чистую промаркированную посуду.

***Яичный порошок*** после просеивания, разведения водой и на­бухания в течение 30...40 мин сразу же подвергают кулинарной обработке.



**Яйца варят вкрутую в течение 10... 12 мин**, быстро охлаждают в холодной воде. С яиц снимают скорлупу, нарезают и используют их для приготовления салатов или оформления салатов и бутербро­дов. При приготовлении омлета смесь яиц (или яичного порошка) с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень или порционную сковороду слоем толщиной 2,5...3.0 см и ставят в жарочный шкаф с температурой 180...200 °C на 8... 10 мин.

**Масло сливочное** тщательно проверяют после распаковки, за­чищают и нарезают с помощью комбинированного ножа для масла или декоратора шариками, рифлеными ракушками; «тюльпаны» и «розы» изготавливают из взбитого масла с помощью кондитерско­го мешка с насадками. Фигурки из масла хранят в посуде с холодной водой и пищевым льдом.

***Масло с загрязнениями,*** плесенью на поверхности и при­знаками микробиологической порчи для приготовления бу­тербродов и украшения холодных закусок ***не используется.***





**Сыры** нарезают на большие куски, зачищают корку и затем режут на порционные куски толщиной до 2 мм.



УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ

Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных хо­лодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продук­тов допускается их совместное кратковременное хранение с со­блюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.

***Продукты следует хранить*** согласно принятой классифи­кации по видам. Сухие продукты (мука, сахар, крупа) и хлеб хранят на стеллажах или деревянных подставках в помеще­нии для сыпучих продуктов. Мясные, рыбные и гастрономические продукты хранят в низкотемпературных отсеках холодильных ка­мер, отдельно от молочно-жировых. Продукты, имеющие специфи­ческий запах (рыба и рыбная гастрономия, сельдь), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр). Овощи и фрукты хранят в камерах с тем­пературой не ниже 14 С.

Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется н соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми

|  |  |
| --- | --- |
| Таблица 3.1. Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре (4±2) С (СанПиН 2.3.2.1324-03) | |
| Наименование продукции | Срок годности |
| **Кулинарные изделия, блюда готовые из мяса и мясопродуктов** | |
| Мясо отварное (для холодных блюд) | 24 ч |
| Мясо жареное тушеное (говядина и свинина жареные для холодных блюд) | 36 ч |
| Изделия из рубленого мяса жареные (котлеты, бифштексы, шницели) | 24 ч |
| Гамбургеры, чизбургеры, сандвичи готовые | 24 ч |
| Желированные продукты из мяса: заливные, студни, холодцы | 12 ч |
| Субпродукты мясные отварные (язык) | 24 ч |
| Паштеты из печени и (или) мяса | 24 ч |
| **Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой** | |
| Рыба отварная, припущенная, жареная | 36 ч |
| Рыба всех наименований и рулеты горячего копчения | 48 ч |
| Многокомпонентные изделия — закуски | 24 ч |
| Желированные продукты (студни, рыба заливная) | 24 ч |
| **Кулинарные изделия из рыбы без тепловой обработки** | |
| Изделия рубленые из соленой рыбы (паштеты, пасты) | 24 ч |
| Салаты из рыбы и морепродуктов без заправки | 12 ч |
| Масло селедочное, икорное, крилевое | 24 ч |
| Масло икорное, крилевое | 24 ч |
| Раки и креветки вареные | 12 ч |
| Изделия структурированные («крабовые палочки») | 48 ч |
| **Кулинарные икорные продукты** | |
| Кулинарные изделия с термической обработкой | 48 ч |

Окончание табл. 3.1

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукции | Срок годности |
| Многокомпонентные блюда без термической | 12 ч |
| обработки после смешивания | при температуре |
|  | от —2 до +2 °C |
| **Молочные продукты, сыры** | |
| Сметана и продукты на ее основе | 72 ч |
| Сыр домашний | 72 ч |
| Сыры сливочные | 5 сут |
| Сыры мягкие и рассольные без созревания | 5 сут |
| Масло сырное | 48 ч |
| **Овощные продукты** | |
| Полуфабрикаты из овощей и зелени: |  |
| картофель сырой очищенный сульфитированный | 48 ч |
| капуста свежая зачищенная | 12 ч |
| морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные | 24 ч |
| редис, редька обработанные, нарезанные | 12 ч |
| петрушка, сельдерей обработанные | 24 ч |
| лук зеленый обработанный | 18 ч |
| укроп обработанный | 18 ч |
| Салаты из сырых овощей и фруктов: |  |
| без заправки | 18 ч |
| с заправками (майонез, соусы) | 12 ч |
| Салаты из сырых овощей с добавлением консер­вированных овощей, яиц: |  |
| без заправки | 18 ч |
| с заправками (майонез, соусы) | 6 ч |
| Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей | 36 ч |
| Салаты и винегреты из вареных овощей: |  |
| без заправки и добавления соленых овощей | 18 ч |
| с заправками (майонез, соусы) | 12 ч |
| Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копче­ностей: |  |
| без заправки | 18 ч |
| с заправками (майонез, соусы) | 12 ч |

***к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов (табл. 3.1).***

Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудо­вать стеллажами, легко поддающимися мойке, а также системами сбора и отвода конденсата.

***Сметану, творог*** хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.

***Масло сливочное*** хранят в заводской таре или брусками, за­вернутыми в пергамент, в лотках: масло топленое — в таре про­изводителя.

***Крупные сыры*** хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладывают картон или фанеру.

***Мелкие сыры*** хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.

Готовые ***мясопродукты*** (колбасы, окорока, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.

Яйца в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях. ***Яичный порошок*** хранят в сухом помещении, ме­ланж — при температуре не выше -6 С.

***Хлеб*** хранят на стеллажах и в шкафах, Для хранения хлеба ре­комендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб следует хранить раздельно.

Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вен­тиляции.

***При уборке шкафов*** крошки с полок следует сметать специ­альными щетками и не реже одного раза в неделю тщатель­но протирать полки с использованием 1%-ного раствора уксусной кислоты.

***Картофель*** и ***корнеплоды*** хранят в сухом, темном помещении; капусту — на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи — в бочках при температуре не выше 10 ’C.

***Плоды*** и ***зелень*** хранят в ящиках в прохладном месте при тем­пературе не выше 12 C.

Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.

***Маркировочный ярлык*** каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции ***следует сохранять*** до полного использования продукта.