Задание для группы 15ЗТУ

Изучить опорный конспект

Ответить на контрольные вопросы

1. Назначение рыбного цеха
2. Ассортимент выпускаемой кулинарной продукции
3. Составить алгоритм обработки чешуйчатой рыбы.
4. Перечислить основное оборудование, инвентарь, инструменты рыбного цеха

**1 . Организация работы рыбного цеха**

Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы осуществляется в

специализированных цехах заготовочных предприятий.

В крупных цехах процессы обработки рыбы с костным скелетом и дальнейшее приготовление полуфабрикатов проводят на поточных механизированных линиях.

Мороженную частиковую рыбу для дефростации помещают в ванны с 3 — 5%-ным раствором поваренной соли при температуре воды не выше 12 °С на 2 — 3 ч. После дефростации рыбу выгружают в передвижные ванны и направляют к конвейерной линии обработки. С помощью чешуеочистительной машины очищают рыбу от чешуи, плавники срезают плавникорезкой, головы удаляют с помощью головоотсекающей машины. Далее рыба поступает на рыборазделочный конвейер, вдоль которого расположены рабочие места для потрошения и промывания рыбы. Удаление внутренностей и промывание рыбы выполняют вручную. Каждое рабочее место состоит из производственного стола со встроенными моечными ваннами. Рабочие места оборудуются разделочными досками, ножами поварской тройки. Далее рыбу подвергают фиксации (охлаждению) в 18%-ном растворе поваренной соли с температурой от -4 до -6 °С в течение 5—10 мин. Для сокращения потерь при хранении, транспортировке, для сохранения

пищевой ценности срок хранения (от окончания технологического процесса до реализации полуфабрикатов) не должен превышать 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе — не более 8 ч.

Для производства полуфабрикатов из рыбы устанавливают производственные столы, на которых размещают маркированные разделочные доски, настольные весы, тару для полуфабрикатов. Нарезку полуфабрикатов осуществляют большим ножом поварской тройки.

Для приготовления рубленых изделий применяют универсальный привод (мясорубку), ванну для замачивания хлеба, фаршемешалки, котлетоформовочные машины. На предприятиях средней мощности при обработке рыбы и изготовлении полуфабрикатов механизация используется в меньшей степени. Для обработки рыбы применяют скребки и ножи поварской тройки. На небольших предприятиях головы и хвосты рыб отрубают вручную большим или средним ножом поварской тройки. Промывают рыбу в ваннах. На производственном столе, где приготавливают полуфабрикаты, должны находиться: комплект ножей, маркированные разделочные доски, набор специй и настольные весы. Тарой для полуфабрикатов служат противни, лотки, которые размещают на стеллажах и в холодильном шкафу для хранения.