

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАНИЕ

Учебное пособие

17-4220
5изд.

23-03214



Т. А. Качурина



ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

Т.А.КАЧУРИНА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

Рекомендовано

*Федеральным государственным автономным учреждением
«Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»)
в качестве учебного пособия для использования
в образовательном процессе образовательных организаций,
реализующих программы среднего профессионального
образования по профессии «Повар, кондитер»*

*Регистрационный номер рецензии 272
от 24 июля 2017 г. ФГАУ «ФИРО»*

5-е издание, стереотипное



Москва
Образовательно-издательский центр «Академия»
2023

УДК 641.8(075.32)
ББК 36.992я722
К309

Рецензент —

методист Государственного бюджетного образовательного учреждения
среднего профессионального образования «Технологический колледж № 14»,
председатель учебно-методической комиссии по специальности
«Технология продукции общественного питания»
и профессии «Повар, кондитер» *Е. И. Соколова*

Качурина Т. А.

К309 Приготовление блюд из рыбы : учеб. пособие для студ.
учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. —
5-е изд., стер. — М. : Образовательно-издательский центр
«Академия», 2023. — 160 с. — [8] с. цв. вкл.

ISBN 978-5-0054-1030-6

Учебное пособие подготовлено с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии из списка ТОП-50 «Повар, кондитер». Учебное издание предназначено для изучения профессиональных модулей.

Рассмотрены ассортимент и пищевая ценность рыбы с костным скелетом, способы первичной обработки в зависимости от вида рыбы, подготовка полуфабрикатов, приготовление разных блюд из рыбы и их оформление. Приведены правила безопасного использования инструментов при обработке рыбы с костным скелетом, условия хранения обработанной рыбы, требования к качеству блюд из рыбы.

К данному учебному пособию выпущено электронное приложение «Приготовление блюд из рыбы».

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.

УДК 641.8(075.32)

ББК 36.992я722

*Оригинал-макет данного издания является собственностью
Образовательно-издательского центра «Академия», и его воспроизведение
любым способом без согласия правообладателя запрещается*

12+

ISBN 978-5-0054-1030-6

© Качурина Т. А., 2017

© Образовательно-издательский центр
«Академия», 2017

Оглавление

Введение.....	4
Глава 1. Первичная обработка рыбы с костным скелетом.....	7
1.1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность различных видов рыб с костным скелетом	7
1.2. Органолептические способы определения доброкачественности различных видов рыб.....	12
1.3. Правила организации рабочего места для обработки и разделки рыбы с костным скелетом.....	14
1.4. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом	20
1.5. Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы	21
1.6. Способы минимизации отходов при обработке рыбы	36
1.7. Правила охлаждения и замораживания обработанной рыбы для последующего использования.....	37
Глава 2. Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	44
2.1. Ассортимент рыбных полуфабрикатов порционных и мелкокусковых, их характеристика и кулинарное назначение	44
2.2. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для приготовления полуфабрикатов из рыбы.....	47
2.3. Виды и способы нарезки полуфабрикатов из рыбы	48
2.4. Виды полуфабрикатов из котлетной рыбной массы	53
2.5. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность пряностей, приправ, пищевых добавок, панировок.....	59
2.6. Правила охлаждения, замораживания и хранения панированных и непанированных полуфабрикатов из рыб	62
Глава 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	65
3.1. Ассортимент основных блюд из рыбы.....	65
3.2. Последовательность организации рабочего места.....	65
3.3. Методы приготовления основных блюд из рыбы	76

3.4. Температурный и временной режим приготовления блюд из рыбы.....	104
3.5. Методы сервировки и варианты оформления основных блюд из рыбы.....	105
3.6. Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных блюд из рыбы	110
3.7. Требования к качеству и безопасности хранения приготовленных основных блюд из рыбы	112
Глава 4. История рыбной кухни	116
4.1. Кухня Древней Греции.....	116
4.2. Кухня Древнего Рима	122
4.3. Древнерусские традиции рыбной кухни.....	127
4.4. Старинные способы приготовления блюд из рыбы.....	136
Приложения	140
<i>Приложение 1. Гигиенические требования к технологическому процессу приготовления рыбных полуфабрикатов</i>	<i>140</i>
<i>Приложение 2. Кулинарные свойства некоторых семейств рыб....</i>	<i>141</i>
<i>Приложение 3. Основные понятия и терминология в области кулинарии.....</i>	<i>143</i>
Список литературы	154