ВСЁ ЧТО НАДО ЗНАТЬ О МОРЕПРОДУКТАХ

МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК

КАРАКАТИЦЫ

ОСЬМИНОГИ

КАЛЬМАРЫ

ТРЕПАНГИ

КРЕВЕТКИ

УСТРИЦЫ

МИДИИ

ОМАРЫ

КРАБЫ

РАПАН

ИКРА

СОДЕРЖАНИЕ

Введение – общая характеристика морепродуктов.....3

Кальмары – первичная обработка, технология приготовления.....8

Креветки - первичная обработка, технология приготовления.....13

Мидии - первичная обработка, технология приготовления.....18

Устрицы - первичная обработка, технология приготовления.....23

Омары - первичная обработка, технология приготовления.....27

Трепанги - первичная обработка, технология приготовления.....32

Морской гребешок - первичная обработка, технология приготовления.....36

Каракатица - первичная обработка, технология приготовления.....41

Рапан - первичная обработка, технология приготовления.....45

Раки - первичная обработка, технология приготовления.....50

Осьминоги - первичная обработка, технология приготовления.....54

Крабы - первичная обработка, технология приготовления.....59

Икра белая – виды, характеристика, применение в кулинарии.....62

Икра красная - виды, характеристика, применение в кулинарии.....66

Икра моллюсков - виды, характеристика, применение в кулинарии.....71

Икра тобико - виды, характеристика, применение в кулинарии.....74

Икра чёрная - виды, характеристика, применение в кулинарии.....77

Водоросли в кулинарии - виды.....83

Бурые водоросли - виды, характеристика, применение в кулинарии.....87

Зелёные водоросли - виды, характеристика, применение в кулинарии.....90

Красные водоросли - виды, характеристика, применение в кулинарии.....94

Заключение.....98

Морепродукты - пищевая ценность, краткая характеристика.

Сегодня большое место на предприятиях общественного питания занимают блюда из морепродуктов.

Благодаря высокой пищевой ценностью и своими вкусовыми особенностями- **морепродукты** имеют большое значение в питании человека.

Блюда из морепродуктов широко применяются в повседневном рационе как взрослых людей, так и в детском и диетическом питании.

Морепродукты являются одними из ценнейших пищевых продуктов. По своим питательным и вкусовым качествам они могут соперничать с лучшими сортами мясных продуктов.

В морепродуктах содержатся большинство необходимых нашему организму витаминов А и О, практически все витамины группы В ,а так же витамины Н и РР; необходимые жиры и белки, полиненасыщенные жирные кислоты и витамин группы Д. Белок морепродуктов легко усваивается организмом человека, по сравнению с белком содержащимся в мясе животных.

Морепродукты прекрасно подходят для всех видов

кулинарной обработки. Их употребляют как холодном ,так и в горячем виде, хорошо сочетаются с различными видами гарниров.

Многообразный ассортимент приготавливаемых блюд из морепродуктов способен удовлетворить вкус самых изысканных гурманов.

Характеристика морепродуктов по калорийности:

Морепродукты - являются здоровой, экологически чистой пищей.

Кальмары – в 100 граммах филе кальмара-110ккал;белки -18%; жиры- 4,20%;угливоды-0%.

Мясо кальмар продаётся как правило в виде замороженного полуфабриката. Перед тем как начать приготовление, полуфабрикат оттаиваем, удаляем с поверхности пленку, тщательно промываем в воде и отвариваем три – пять минут в подсоленной воде. Готовые кальмары охлаждаем и используем по назначению .

Креветки – в 100 граммах - 95ккал;белки -18,9%;жиры -2,2%; углеводы -0%.

Крабы –в 100 граммах- 96ккал;белки - 16%;жиры - 3,6%; углеводы - 0%.

Мясо крабов и креветок обладает исключительными гастрономическими и деликатесными свойствами. Мясо этих ракообразных имеет ценный источник белка и минеральных элементов. Так в мясе креветок и крабов, йода в сто раз больше, чем в мясе говядины.

Крабовое мясо, поступает в продажу в виде готовых к употреблению и запаянных в вакуумную упаковку филе. Креветки как правило поступают в продажу мороженными. Мороженные креветки отвариваем в кипящей подсоленной воде и варим 15-20 мин. Далее используем по назначению.

Мидии- в 100 граммах-50ккал; белки -9,1%; жиры -1,5%; углеводы - 0%.

Съедобными частями мидий является- мускул с мантией и внутренности. Мясо отваривают в подсоленной воде и

перерабатывают на консервы. Мясо мидии рекомендуется в диетическом питании, особенно больным атеросклерозом.

Устрицы – в 100 граммах-88 ккал; белки – 17,5%;жиры -2%; углеводы-0%.

В мясе устриц содержатся все незаменимые аминокислоты в необходимых количествах для организма человека. На стол подаются только безупречно свежие устрицы. Вскрываем раковину, снимаем мелкую створку. Особые гурманы поливают мясо устриц лимонным соком и едят сырыми. Устрицы можно посыпать тертым сыром и запечь в жарочном шкафу прямо на глубоких устричных створках.

Лангусты и омары –в 100граммах – 88 ккал; белки -17,5%; жиры- 2%;углеводы -0%.

Являются вкуснейшими морепродуктами, по содержанию белка и микроэлементов не уступают другим морским беспозвоночным. В продажу поступают как в живом виде, так и в замороженном.Отвариваем в подсоленной кипящей воде, варим

около 20 минут. Затем обсушиваем и разрезаем по брюшной поверхности пополам. Далее вынимаем желудок ,при помощи специальных щипцов раскусываем клешни, для того чтобы вынуть мясо. Далее используем по назначению .

Трепанги – в 100 граммах – 34ккал;белки- 7,3%; жиры- 0,6%; углеводы – 0%.

Первоначально трепанги заливаем холодной водой и вымачиваем не менее суток, периодически меняем воду два – три раза. Далее хорошо промываем, разрезаем брюшную полость и удаляем кишечник. Заливаем холодной водой, доводим до кипения и варим на медленном огне три- четыре часа, остужаем. Далее используем по назначению.

Морские Гребешки- в 100 граммах -92 ккал; белки- 17%; жиры- 2%;углеводы-3%.

Мускул морского гребешка в продажу поступает в основном свежемороженым. Мороженный мускул гребешка оттаиваем в холодной воде или на воздухе, затем промываем. Можно варить или жарить. Доводим до кипения и варим в подсоленной воде 15-20 минут. Далее используем по назначению.

Морепродукты должны быть идеально свежими, их нельзя размораживать и вновь замораживать, подобное невозможно: при повторном замораживании они теряют пластичность ,что сказывается на качестве приготавливаемых блюд . В лучших ресторанах морепродукты доставляются только живыми, в воде комфортной для них температуры (2--3 °С), замораживать можно только креветки.

Кальмары- первичная обработка, технология приготовления.

Кальмар - головоногий моллюск ,ставший очень популярным продуктом у многих гурманов всего мира. И это не случайно ,мясо кальмара имеет нежный и приятный вкус.

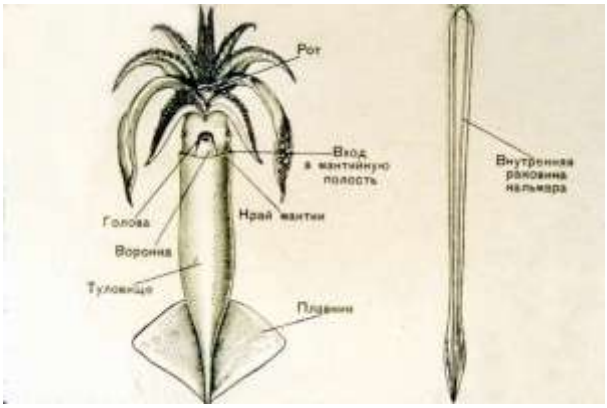
На предприятиях общественного питания ,для приготовления блюд из кальмара используют только мускулистую мантию и щупальца .

Для сохранения большего количества питательных ценностей в **кальмарах при технологической обработке**, кальмары

рекомендуется подвергать бланшированию над паром в течение трёх минут.

На производство общественного питания кальмары поступают как правило морожеными. Размораживать кальмары рекомендуется в воде при температуре не выше 20 градусов С до тех пор, пока тело кальмара не станет гибким, а внутренности не будут свободно извлекаться из брюшной полости.

Способы разделывания кальмара:



Первый способ: Захватываем рукой голову у основания и аккуратно разрываем связки между мантией и головой. Легким рывком отделяем голову вместе с внутренностями, отделение необходимо провести очень осторожно, чтобы не повредить мешочек с сепией, в худшем случае мантия окрасится в темный цвет. Далее из тушки кальмара извлекаем хитиновую пластину.

Второй способ: При помощи острого ножа разрезаем мантию кальмара по спинке или брюшку, начинаем от края мантии и заканчиваем у основания плавника. Нож сильно не углубляем, чтобы не повредился мешочек с сепией.

Через сделанный разрез удаляем внутренности вместе с головой и хитиновой пластиной.

От головы отделяем внутренности ,затем промываем водой. Далее разрезаем голову вдоль от воронки до ротового отверстия, удаляем глаза, клюв и присоски.

Способы снятия кожицы:

Существует два способа снятия кожи у кальмар- термический и холодный.

Термический способ - обработанное филе кальмара необходимо опустить на пять минут в горячую воду(65-75 градусов С),при этом кожица начинает легко отделяться от мякоти, после этого кальмары промывают в холодной воде.

Если у вас совсем нет времени, но вы хотите быстро удалить кожицу с кальмара, опускаем его на полминуты в кипящую воду, при этом интенсивно мешаем. Данный способ не желателен ,так как возможно окрашивание мякоти в розовый цвет ,и появление неприятного запаха. А также, такой способ приводит к потере минеральных и азотистых веществ, кроме того уменьшается пищевая ценность.

Холодный способ - При этом способе кальмары не следует размораживать полностью. Не до конца размороженные

кальмары погружаем в холодную воду , снимаем плёнку и удаляем внутренности. При таком способе нет потери минеральных и азотистых веществ, нет изменения запаха и цвета кальмара . Подготовленные кальмары промываем под струёй холодной воды.

Мясо кальмара является очень полезным и питательным продуктом. По наличию минеральных веществ кальмары превосходят такие продукты, как коровье молоко и телятину. Умело и правильно приготовленные блюда из кальмара очень вкусные, аппетитные и легко усваиваемые .

Следующим этапом приготовления кальмаров –варка.

Существует три способа варки :в воде ,припускание и на пару.

Первый способ – варим в воде - подготовленные кальмары кладём в кипящую подсоленную воду .На 1 килограмм кальмар берётся два литра воды, и 15 грамм соли. Время варки не более пяти минут, более долгая варка кальмар сделает мясо сухим и жестким.

Второй способ - припускаем кальмаров – подготовленные кальмары кладём в сотейник в один ряд, добавляем горячей подсоленной воды .На 1 килограмм кальмар берётся 0,5 литров воды. Сотейник закрываем плотно крышкой и припускаем в течении пяти минут с момента первого закипания жидкости.

Третий способ - варим на пару – подготовленные кальмары укладываем в пароварочную посуду время варки десять минут. При таком способе варки понижается потеря массы кальмара на 15-20% по сравнению с отвариванием кальмаров в воде .А мясо кальмар становится более сочным и нежным.

Для приготовления блюд и закусок, отварное мясо кальмар нарезается поперек волокон.

Мясо отварных кальмаров прекрасно подходят для приготовления различных салатов. Из рубленного мяса кальмар получаются прекрасные котлеты, беляши, тефтели и так далее. Отварные целые тушки прекрасно подходят для фаршированных блюд.

Если отварное мясо кальмар, просто порезать небольшими кольцами и заправить соком лимона или майонезом можно считать что ваше блюдо законченно и можно есть.

При приготовлении кальмар иногда может возникнуть единственная проблема :

Если вы тушите немолодых, крупных кальмаров, то в процессе приготовления - блюдо может приобрести запах аммиака.

Эту проблему можно избежать, двумя способами.

1 - Покупайте мелкие кальмары.

2 - Крупные кальмары, особенно если они мороженные, перед приготовлением заливаем холодной водой и оставляем в воде на один-два часа. После этого все проблемы с запахом решены.

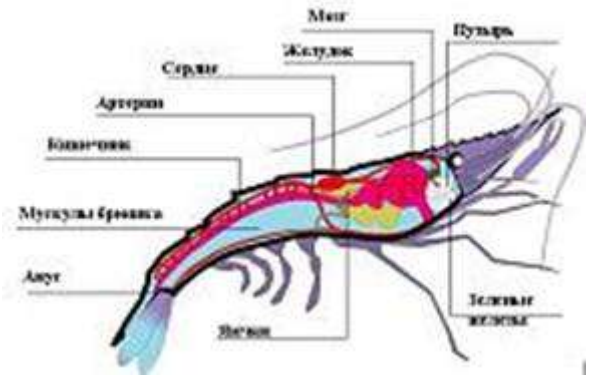
Креветки - первичная обработка, технология приготовления

Креветка – относится к отряду ракообразных, на столах российских потребителей появилась сравнительно недавно и до недавнего времени оставалась деликатесом.

Длина креветки в зависимости от вида составляет от 2 до 30 сантиметров.

Креветки бывают тепловодные и холодноводные:

Тепловодные – считаются самыми крупными. К ним относятся - Королевские креветки которые достигают до 20 сантиметров; Тигровые креветки дорастают до 30сантиметров, несмотря на свои размеры эти виды креветок не могут похвастаться своими вкусовыми качествами ,по сравнению с холодноводными креветками.



Холодноводные – самая мелкая креветка ,но считается более вкусной, полезной и питательной. чем тепловодные, хотя и стоят дешевле, и размеры имеют небольшие.

Первичная обработка креветок:

На предприятия общественного питания креветки поступают в живом, сыро -мороженном, варено-мороженом ,сушеном или в виде консервов.

Способ первичной обработки будет зависеть от термического или кулинарного использования креветок.

Креветки неразделанные сыро-мороженые -размораживаем в проточной холодной воде или на воздухе при комнатной температуре . Разделываем размороженные креветки вручную, отделяем головогрудь по месту сочленения с шейкой. Что бы получить чистое мясо с шеек удаляем панцирь.

При ручной разделки сырых креветок получаем: выход сырого мяса 20- 40%; головогрудь 35-45% ; панцирь15-25%.

Мясо креветок богато легко усваиваемым белком, витаминами и такими минеральными веществами как: кальций, фосфор, железо, йод .

Одним из основных способов приготовления креветок является— варка. Очищать креветки от панциря можно как до варки, так и после.

Варка сырых креветок в панцире – на один литр воды берём сорок грамм соли. На один килограмм креветок берём четыре литра подсоленной воды. Варим не более пяти минут с момента закипания.

Варка сырых креветок без панциря — на один литр воды берём двадцать грамм соли. На один килограмм креветок берём три литра воды. Варим не более трёх минут с момента закипания.

Большие королевские или тигровые креветки, варим в подсоленной воде до тех пор, пока на брюшке не появится свернувшийся белок.

Варено-мороженые креветки варим в подсоленной воде не более двух минут. Креветки с проваренным мясом должны всплыть на поверхность.

Если после варки креветки опустить на 2—3 минуты в холодную воду, креветки будут легче чистится.

Далее из отварного мяса креветок можно готовить потрясающие, разнообразные блюда. Создавать пикантный и неповторимый вкус при сочетании с разными ингредиентами.

Технология приготовления креветок

Для усиления вкусовых и ароматических качеств блюда ,креветки готовим вместе с панцирем и головой. Если в блюдо идут очищенные креветки , панцирь и головы не выбрасываем. Их обжариваем на оливковом масле, добавляем немного кипящей воды и варим ещё15 минут. Креветочный бульон используем для супов или соусов .

При очистки крупных креветок, хвостики можно оставить, они придают эстетический, привлекательный вид готовому блюду ,а во время еды легко удаляются.

Черные вены, которые находятся на спине креветки, можно удалять как до, так и после приготовления креветок.

Отварные креветки:

В кастрюлю с водой добавляем соль, немного лимонного сока, лавровый лист, зелень укропа. Доводим до кипения и кладём креветки , положив креветки в кипящую воду, сразу можно выключить огонь и подержать креветки в горячей воде в течение получаса, за это время креветки дойдут до готовности и пропитаются ароматом специй.

Жареные креветки:

Размороженные сырые креветки промываем в холодной воде, затем необходимо промокнуть креветки бумажной салфеткой для удаления влаги. В глубокой сковороде необходимо растопить сливочное масло с небольшим добавлением оливкового масла. В раскалённое масло выкладываем подготовленные креветки, добавляем черный перец, соль и жарим в течение пяти- семи минут, до приобретения креветками розового цвета.

Креветки жареные во фритюре - в глубокую сковороду наливаем растительное масло на высоту в несколько сантиметров и раскаляем. Очищенные креветки с оставленными хвостиками панируем в муке и кладём в раскалённое масло , обжариваем креветки в течении трех минут, обжаренные креветки выкладываем на бумажное полотенце для удаления излишков жира.

Креветки жаренные на гриле:

Популярным способом на сегодняшний день является приготовление крупных креветок на гриле.

Мелкие креветки после первичной обработке, маринуем в маринаде в течении одного часа.

Маринад: на один килограмм креветок нам понадобится:
25 миллилитров оливкового масла, 20 миллилитров уксуса, лучше винного, 15 грамм чеснока, 100 миллилитров томатного соуса, соль, зелень базилика, красный перец.

Подготовленные мелкие креветки нанизываем на деревянные шампура, и выкладываем на гриль . Жарим по полторы минуты с каждой стороны .

Подготовленные крупные креветки в маринаде выдерживаем полтора- два часа и выкладываем на гриль. Жарим по две минуты с каждой стороны.

Мидии- первичная обработка, технология приготовления

Из наиболее распространенных морских двустворчатых моллюсков на предприятиях общественного питания более широко применяются - **МИДИИ**.

Мясо мидий имеет желтоватый цвет, и состоит в основном из плотных волокон. Мясо мидий содержит в себе важные для человека питательные вещества, такие как: аминокислоты, микроэлементы, витамин А и Д .

Съедобными частями мидии считается все что заключено между раковинами .Само тело мидии внутри самой раковины покрыто мясистой пленкой - мантией.

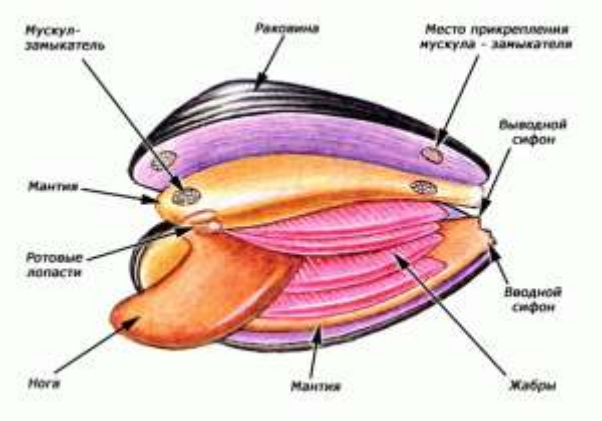
Предприятия общественного питания используют в основном мидии в виде консервы, варено-мороженые без створок или живые в ракушках.

Для получения варено-мороженого мяса мидий – живые мидий в раковинах обрабатываются паром в течение 15-20минут, при такой тепловой обработке раковины раскрываются и мясо легко можно извлечь. Далее мясо промывают, раскладывают по брикетам и замораживают.

При замораживании мяса мидий - должно иметь целую форму, по цвету серого или бледно-оранжевого цвета.

Перед тем как начать приготовление блюд из замороженного мяса мидий, изначально брикеты оттаиваем на воздухе, после чего мясо хорошо просматриваем, удаляем все загрязнения. Следующим этапом мидии промываем в холодной воде, необходимо несколько раз сменить воду. Промывание происходит до тех пор пока полностью не удалится весь песок из мидий. Далее мидии используем по назначению .

Обработка мидий в раковинах:



В первую очередь с раковин счищаем прилипшие мелкие ракушки и песок, заливаем холодной водой и выдерживаем несколько часов. После чего хорошо промываем в проточной воде. Затем мидии заливаем водой в соотношении на 1 кг мидий- 2 литра воды и варим при слабом кипении 15-20 минут .Готовность мидий определяем по раскрытию створок и сворачиванию мяса. Вареное мясо отделяем от створок, удаляем биссус , затем тщательно промываем до полного удаления песка. Далее мидии используем по назначению .

Мясо мидий имеет приятный вкус, легко усваивается организмом человека. Показано в лечебно- профилактических целях больным при заболевании печени желчного пузыря, при сахарном диабете и малокровии.

ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА МИДИЙ : ВАРКА И ПРИПУСКАНИЕ

ВАРКА - в зависимости от назначения, происходит в большом воды или в малом количестве воды .

Варка в большом количестве воды – вода рассчитывается на одну порцию мидий 0.5 литра воды. Такой способ варки подходит для приготовления супов. В процессе варки добавляем корень петрушки, сельдерей, морковь и репчатый лук, доводим до кипения и продолжаем варить на медленном огне 40-50 минут. Затем бульон настаиваем в течении 10-15 минут. Приготовленный таким образом бульон прекрасно подходит для дальнейшего использования первых блюд.

ПРИПУСКАНИЕ – Для приготовления вторых блюд и закусок мидии припускаются в небольшом количестве воды, можно вместо воды использовать молоко.

Припускание в воде – мидии укладываем в посуду с добавляем рубленный репчатый лук, пряности, перец горошком, соль, немного сухого белого вина и немного воды . Посуду закрываем крышкой, доводим до кипения и припускаем в течении 30-35 минут за это время мидии дойдут до готовности.

Припускание в молоке - мидии заливают не водой а молоком , дальнейшая технология схожа с припусканием в воде.

Мидии подходят для всех видов тепловой обработке их варят, жарят, припускают. Мидии можно солить, коптить, мариновать и даже сушить. В любом виде мидии вкусны и полезны .

В пищевой промышленности мидии используют для приготовления различных консервов . Одними из самых вкусных считаются консервы— «Мидии натуральные». Технология приготовления этих консервов очень проста:

Почищенные и помытые мидий обрабатываем паром, под воздействием пара, створки открываются, отделяем мясо мидий и укладывают в стерилизованные банки. Пастеризуем, при этой технологии мидии получаются в собственном соку и долго хранятся.

Деликатесной закуской являются консервы «Мидии копченые в масле».

Консервированные или варено-мороженее мидий, используются без дополнительной обработки.

Если отварные мидии залить слабым виноградным уксусом, добавить перца и лаврового листа, и настоять у вас получится прекрасное блюдо – маринованные мидии.

Из мидий можно готовить большое разнообразие холодных блюд: салаты и закусоки.

Салат из мидий с овощами - Мидии промываем с щеточкой под струей холодной воды. Вынимаем мясо мидии и бланшируем в кипящей воде. Бланшированное мясо размешиваем с дольками помидор, добавляем лук, петрушку и оливки. Заправляем лимонным соком, и специями по вкусу.

Закуска мидии с беконом – Обжариваем ломтики бекона, вынимаем бекон и обжариваем отварные мидии. Ломтики белого хлеба обжариваем на сливочном чесночном масле Обжаренный хлеб перекладываем на отдельные тарелки, сверху укладываем обжаренные мидии и бекон, украшаем зеленью петрушки.

Если говорить о горячих блюдах которые готовятся с мясом мидий, здесь также много вариантов и технологий. Из мидий

можно приготовить прекрасный плов или вкуснейшие голубцы из капустных листьев с мидиями.

Оригинальное блюдо мидии запеченные красиво подаются в раковинах:

Мидии пропариваем и отделяем мясо от ракушки.Помидоры режим мелким кубиком. Мясо мидии перемешиваем с рубленым чесноком и петрушкой, добавляем немного оливкового масла и панировочных сухарей, аккуратно перемешиваем.

Заполняем половинки ракушек получившимся фаршем так, чтобы в каждой ракушке было по одной мидии. Выкладываем фаршированные ракушки в огнеупорную емкость. Сверху укладываем кусочки помидор. Аккуратно вливаем на дно емкости стакан воды. И запекаем мидии в предварительно разогретой духовке. При подаче украшаем петрушкой.

Устрицы – первичная обработка, технология приготовления.

Устрицы - деликатесный продукт, имеющий своеобразный и тонкий вкус. Мясо устриц имеет привлекательный нежно-зеленоватый или желтоватый цвет. Запах мяса слегка напоминает аромат ранних парниковых огурцов.

Устрицы – относятся к двустворчатым моллюскам, съедобное мясо у которых находится между двумя раковинами. Мясо устриц содержит легкоусвояемый полноценный белок, минеральные вещества, микроэлементы ,витамины группы В и провитамин В.

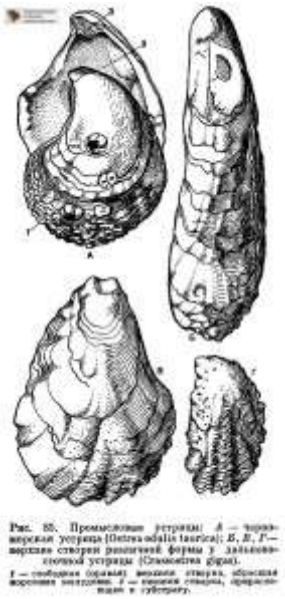


Рис. 85. Промысловые устрицы: А — черноморская устрица (Ostrea edulis taurica); Б, В, Г — верхние створки различной формы у дальневосточной устрицы (Crassostrea gigas).
Д — свободная (правая) нижняя створка, образовавшая морскими виноградами. Е — нижняя створка, прирастающая к субстрату.

Строение устрицы:

Все тело устрицы полностью покрыто известковой пластинчатой раковиной, которая состоит из двух створок. В зависимости от условий обитания раковины имеют разные формы ,от треугольной с широким основанием, до более или менее округлой. Края створок волнообразно изогнутые, а на поверхности раковины видны многочисленные линии концентрически расположенных слоев. Они возвышаются над поверхностью раковины, образуя листовидные волнистые складки.

ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА УСТРИЦ:

Прежде чем начать готовить блюда из живых и мороженых устриц, их необходимо тщательно очистить от водорослей и песка налипшего на раковины. Затем устрицы промываем в холодной подсоленной воде. Далее начиная с толстой части ракушки, ножом открываем створки и отделяем ее плоскую часть. Мясо устрицы которое находится в глубокой раковине промываем холодной подсоленной воде.

На предприятия общественного питания устрицы поступают в живом виде, в основном это черноморские или дальневосточные устрицы. В виде мороженого мяса, а также в виде натуральных и закусочных консервов.

Если из **мяса устриц** хотят приготовить суп, то их мясо сначала заливаем холодной водой, доводим до кипения, добавляем корень петрушки, лук, соль и варим на медленном огне 10 минут.

В мясе устриц много азотистых веществ которые растворимы в горячей воде; основная масса их представлена белками и аминокислотами. Поэтому бульоны после варки устриц, содержат легко усвояемые белки, которые показаны для питания больных.

К столу необходимо подавать только безупречно свежие устрицы. Устрицы можно подавать живыми, отварными или запеченным и жаренными.

Подача живых устриц – закрытые раковины предварительно промываем холодной водой. Ножом раскрываем раковину ,подаём устрицы в глубоких половинках раковин на льду, обязательно с дольками свежего лимона удобными для выжимания сока. Прежде, чем снять мясо устрицы со створки, на него выжимаем немного лимонного сока — это придаст мясу приятный и освежающий вкус.

Подача запечённых устриц – Предварительно помытые раковины раскрываем ножом ,мясо устриц в глубокой раковине укладываем в жаростойкую посуду посыпаем сыром и запекаем.Подаём на глубоких створках .

Устрицы запечённые в сухарях.

Технология приготовления:

Форму для запекания смазываем растопленным сливочным маслом и посыпаем сухарями. В форму укладываем мясо устриц вынутых из раковин, затем поливаем сметаной засыпаем панировочными сухарями и сыром .Запекаем в духовке в течение 20 минут.

Омары и Лангусты - первичная обработка, технология приготовления.

Омары и лангусты– крупные морские раки могут достигать массой до пяти килограмм . Имеют мясо нежного, сладковатого вкуса. Из всех ракообразных омары считаются самыми дорогими. В продажу поступают преимущественно из США и Канады консервированными или мороженными неразделанными. Живые омары встречаются разной окраски — синей, темно-коричневой или черной, при тепловой обработке меняют свой цвет на красный.

Омары и лангусты являются одними из вкуснейших морепродуктов, по содержанию белка и микроэлементов не уступают другим беспозвоночным. Мясо ценится за высокое содержание легко усвояемого белка, витаминов, и микроэлементов.

Свежие омары продаются в живом виде, клешни связывают, для того чтобы омары не поранили друг друга. Самым подходящим временем для покупки свежих омаров считается период с мая по сентябрь. Здорового и свежего омара можно определить по хвосту крепко поджатому к брюху. Если омара поднять за спинку, он должен быстро зашевелить ногами — именно по характеру движения ног определяется здоровый омар.

На предприятия общественного питания поступают свежемороженые, варено-мороженые или консервированные, разделанные- мясо раковых шеек и неразделанные . Наибольшую пищевую ценность представляют омары и лангусты, поступившие в живом виде.

Омаров и лангустов как и других ракообразных перед варкой необходимо тщательно промыть под струёй холодной воды и помыть мягкой щеткой.

Живых омаров и лангустов варят без предварительной подготовки, сразу закладываем в кипящую подсоленную воду головой вниз и первые пять минут деревянной ложкой придерживаем их под водой. Варим от десяти до двадцать минут, всё зависит от размера омара или лангуста . Если предполагается готовить из отварного омара холодное блюдо ,омара необходимо

оставить остывать в бульоне ,в котором он варился. Затем очищаем от панциря.

Замороженных омаров и лангустов предварительно оттаиваем на воздухе или в воде около трёх часов .В основном омаров и лангустов используют для приготовления блюд в натуральном отварном или жареном виде . Консервированные омары и лангусты как правило используют для приготовления различных холодных блюд и закусок .

Способы извлечения мяса из омара:

Здесь всё будит зависеть от того, какое блюдо будет подаваться.

1 способ - При подачи вареного омара в целом виде ,вам понадобятся специальные приборы, щипцы для рассечения клешней и вилка для извлечения мяса из хвостового панциря и клешней.

Берём омара двумя руками и крутим одновременно хвост и голову в противоположном направлении, крутим пока хвост не отделится от тела. Кончик хвоста необходимо отломить. Далее вилкой вытягиваем мясо из хвостового панциря. Удаляем внутренности, которые темной полосой тянутся вдоль хвоста поверх мяса. Клешни отламываем рукой, далее щипцами вскроем и извлекаем мясо.

В головной части омара располагаются печень, а у самок омара икра. Эти внутренности у омаров считаются величайшими гастрономическими деликатесами. Чтобы до них добраться, отделяем нижнюю кожистую часть головы.

Извлечение мяса омара производится руками, для того чтобы сполоснуть руки после разделывания омара, на стол ставится миска с теплой водой и ломтиком лимона, обязательно отдельно большие салфетки.

2 способ – Разделываем омара предназначенного для дальнейшей обработки. В первую очередь необходимо разделить омара пополам.

Для этого омара ложем на брюхо, придерживая голову салфеткой, основательным ножом разрезаем хвост посредине, от заметного скрещения между головной и хвостовой частями до самого кончика. Далее в противоположном направлении разрезаем голову.

Из головной части вынимаем желудок, икру и печень.

Если у вас мороженые омары уже в отварном виде, то их необходимо только разморозить или разогреть в бульоне.

Помимо отваривания омаров и лангустов можно запекать в духовке. Для этого : надрезаем брюшко и немного раскрываем его. Мясо посыпаем белым перцем, солим, смазываем майонезом и ставим в духовку. С начало мясо начинает розоветь и выпирать из надреза. Когда мясо станет белым блюдо готов.

Омары в соусе с добавлением вина.

Технология приготовления:

Хорошо промытых омаров, ложем в кастрюлю в которой заранее налили вино и воду в равных пропорциях, посолили и довели до кипения, варим омаров 20 минут с добавлением лука и нарезанной морковью. Затем омаров выкладываем на тарелку.

Оставшиеся в кастрюле овощи с бульоном протираем через сито , заправляем сливочным маслом, добавляем черный перец и сок лимона по вкусу. Полученным соусом заливаем омаров и подаём на стол, с верху блюдо посыпаем рубленной зеленью .

Лангусты панированные с миндалём.

Технология приготовления:

Для панировки: разводим в воде муку, добавляем взбитое яйцо, пол чайной ложки питьевой соды и немного соли.

От сваренных лангустов нам понадобятся только очищенные шейки

Каждую шейку оборачиваем тонким ломтиком шпика, закрепляем шпажками, обмакиваем в приготовленную панировку и обжариваем в очень горячем масле. С обжаренных лангустов вынимаем шпажку и обваливаем горячие рулеты в молотом миндале. При подаче посыпаем рубленной зеленью.

Трепанги - первичная обработка, технология приготовления .

Трепанг - морской обитатель с необычным названием по внешнему виду напоминает гусеницу только очень большого размера. Относится к классу иглокожие. Другое название «Морской огурец» или «Морская кубышка» Несмотря на свой не

очень привлекательный вид , мясо у трепанга очень полезно для человека и даже обладает омолаживающим эффектом.

В мясе **трепанга** входят витамины группы В, микроэлементы — железо, кальций, магний, фосфор, медь и йод. Мясо трепанга обладает особым свойствам благоприятно воздействовать на организм человека при переутомлении и ослаблении организма, благодаря этим свойствам трепанга называют - «морским женьшенем».

Регулярное употребление в пищу мяса **трепангов** способствует регенерации клеток в организме человека, укреплению иммунной системы, улучшает деятельность головного мозга, щитовидной железы. Обладает высокими антиоксидантными свойствами , способствует предупреждению возникновения злокачественных раковых опухолей.

По своему строению тело **трепанга** имеет червеобразную форму. Ротовое отверстие имеет двадцать щупалец и располагается на одном конце туловища . Кожа плотная и упругая, покрытая многочисленными известковыми образованиями(спикулы), по виду напоминают диски и башенки с дырочками. Спина трепанга покрыта острыми и колючими шипами.

Размер трепанга – в длину может доходить до сорока сантиметров, в ширину до девяти сантиметров. Вес может достигать до полутора килограммов. Живут трепанги до восьми - десяти лет.

Мясо трепангов по своей структуре напоминает хрящи осетровых рыб. На предприятия общественного питания поставляются сушеные, мороженые и консервированные трепанги.

Первичная обработка сушёного трепанга:

Обработка начинается с хорошей промывки трепангов тёплой водой ,так как для сушки трепангов используют угольный порошок.

Следующим этапом трепангов заливаем холодной водой на сутки для набухания, при этом два – три раза меняем воду. За время замачивания трепанги набухают и их масса увеличивается в пять раз.

Далее набухших трепангов разрезаем вдоль брюшка и удаляем внутренности, промываем и варим в течении двух – трёх часов до размягчения мяса.

Отварное мясо трепангов входит в состав разнообразных холодных блюд, добавляют в первые блюда и соусы. Очень вкусные трепанги в жаренном, тушённом и запечённом виде. Готовят разнообразные фарши.

Первичная обработка варено-мороженых трепангов:

Размораживаем варёно – мороженных трепангов в воде при температуре 15 градусов С. Размораживаем до тех пор пока температура трепангов достигнет одного градуса С.Размороженных трепангов разрезаем вдоль брюшка,зачищаем от остатков внутренностей и промываем.

Перед использованием обработанных трепангов рекомендуется ошпарить в течение одной – двух минут.

Сроки хранения трепангов должны соответствовать ГОСТу 20414-93 и ГОСТу 30314-95.

При температуре – минус 18 градусов до 21 дня, при относительной влажности воздуха 90-95% .

При температуре – минус 10 градусов до 14 суток, при относительной влажности воздуха 90-95% .

Сушеные трепанги из –за небольшого содержания влаги (не более 30%) хорошо сохраняются.

Трепанги под майонезом

Технология приготовления:

Подготовленное мясо сушеных трепангов складываем в посуду, заливаем холодной водой, ставим на огонь и доводим до кипения и варим на медленном огне. Снимаем с огня и ставим в прохладное место.

На следующий день сливаем отвар, промываем трепанги, заливаем вновь холодной водой, и ещё раз доводим до кипения, сливаем отвар и промываем. В общей сложности процесс промывания, кипячения и выдерживания трепангов проводят в указанной последовательности в течение 5 дней.

Мясо трепанга нарезаем мелким кубиком. Корнишоны (небольшие соленые огурчики до 50 мм) измельчаем, соединяем с мясом трепанга добавляем майонез, соус Южный, всё перемешиваем.Перед подачей посыпаем нашинкованным зеленым луком.

Трепанги тушенные

Технология приготовления:

Подготавливаем мясо трепангов по технологии описанной выше.

Мясо трепанга нарезаем ломтиком, обдаём кипятком, выкладываем на дуршлаг и даём стечь воде. Репчатый лук шинкуем и обжариваем во фритюре до светло-коричневого цвета. Далее в обжаренный лук добавляем ломтики трепангов, всё прогреваем , вливаем несколько столовых ложек бульона, заправленного соевым соусом и имбирем, доводим до кипения и снимаем готовое блюдо. Перед подачей посыпаем нашинкованным зеленым луком.

Морской гребешок - первичная обработка, технология приготовления.

Морской гребешок – относится к семейству морских, к классу двустворчатые. Несмотря на то что в данном морском семействе насчитывается 350 видов, съедобными являются только три вида.

Раковины морского гребешка могут быть самой разной окраски, но строение раковин одинаково – это две створки, закругленные и ребристые. На верхушке раковин с двух сторон находятся особые выступы, которые называются ушками. По размеру ракушки, бывают от двух до двадцати сантиметров в диаметре.

Виды съедобных морских гребешков представляют собой большую ценность. На сегодняшний день ,вылов морского гребешка происходит в промышленных масштабах.

Сразу после вылова **гребешки** нуждаются в быстрой обработке и заморозке, иначе они быстро испортятся.

Мясо морского гребешка очень нежное, по вкусу сладковатое и считается изысканным деликатесом. Помимо того ,что мясо морского гребешка имеет замечательный вкус, оно ещё и очень полезно для организма человека.

Мясо низко калорийное, а значит его можно отнести к диетическим продуктам. В мясе морского гребешка находится полный комплекс витаминов, необходимых для здоровья человека, полиненасыщенные жирные кислоты Омега-3 и Омега-6.Легко усвояемый белок, а также минеральные вещества, среди которых первое место занимают йод и кальций.

На предприятия общественного питания **морской гребешок** поступает в свежем, соленом или замороженном виде. Съедобными частями у гребешка являются икряной мешочек и мускул замыкатель - который обладает плотной консистенцией.

Эти части **морского гребешка** готовят как самостоятельное блюдо ,также они могут входить в состав различных блюд. Наибольшее количество блюд куда входит морской гребешок по праву заслуживает французская кухня. В ней существуют настоящие кулинарные шедевры, посвященные этому моллюску.

Из мяса **морского гребешка** можно приготовить большое разнообразие блюд . Однако многие гурманы предпочитают всем этим изыскам сырые гребешки с лимонным соком и хорошим оливковым маслом.

Вкусовые качества **морского гребешка** напрямую зависят от правильного размораживания, после которой их необходимо сразу начать готовить.

Гребешки оттаиваем на воздухе при комнатной температуре или в холодной воде. Оттаявшее мясо морского гребешка промываем, а затем отвариваем или жарим в сыром виде. Варят мясо гребешка в подсоленной воде с кореньями и специями. Продолжительность варки с момента закипания пятнадцать – двадцать минут.

Очень вкусными получаются гребешки обжаренные в масле. После того как мясо гребешка подрумянится с обеих сторон, их солим и посыпаем белым перцем. Блюдо считается готовым, когда мясо в месте разреза перестает быть серым.

Из мяса **морского гребешка** получается отличное заливное.

С фаршем из гребешка можно готовить голубцы, пельмени, фаршированные блинчики.

Из отваренного мяса морского гребешка получаются великолепные салаты.

Отварной гребешок мелко нарезаем, протираем через крупную терку свежие яблоки, морковь .Мелко шинкуем репчатый лук .Все компоненты перемешиваем, заправляем сметаной или майонезом, посыпаем зеленью и подаём на стол.

Котлеты из морского гребешка.

Мясо гребешка пропускаем через мясорубку, добавляем репчатый лук, перец и соль по вкусу, все продукты еще раз пропускаем через мясорубку и хорошо перемешиваем, формуем котлеты и жарим до готовности .

Из мяса морского гребешка получаются великолепные супа.

Суп из морского гребешка с рисом и помидорами.

Технология приготовления:

Отвариваем мясо морского гребешка в кипящей и подсоленной воде. В полученный бульон кладём промытый рис, через 15—20 минут добавляем душистые коренья и лук, заправляем солью, перцем и варим при слабом кипении до готовности.
Помидоры ошпариваем кипятком, снимаем кожицу, нарезаем на

дольки ,кладём в суп за 5—6 минут до

окончания варки.

При подаче в тарелку с супом кладём кусочки вареного мяса **морского гребешка** и мелко нарезанную зелень петрушки.

Каракатица - первичная обработка, технология приготовления.

Каракатица – относится к классу головоногих моллюсков. Другое название в народе «морской хамелеон» ,связано оно с тем что каракатица обладает свойством менять окраску в тон окружающей среде. Каракатица в целом имеет неоднородную окраску. Так плавники у каракатицы фиолетового оттенка, щупальца зеленого, спинная часть имеет бурый цвет с пятнами и полосками.

Каракатица может дорастать до пятидесяти сантиметров в длину и достигать двенадцати килограмм, однако могут встречаться и совсем маленькие представители этого класса.

Каракатица имеет тело по форме плоского овала, имеется пластинообразная внутренняя раковина, которая располагается на спинной части туловища. Тело окаймлено узкими плавниками, в конце тела плавник разделяется на правый и левый плавники.

Каракатица имеет десять щупалец, которые снабжены множественными присосками, которые располагаются рядами. Служат они для захвата добычи.

Каракатица обладает необычным средством защиты от врагов , выпуская красящее вещество коричневого цвета, которое называют «чернилами». Когда возникает опасность и выпуская свои чернила каракатица создаёт непроглядную завесу, которая позволяет ей скрыться от противника.

В мясе каракатиц содержится большое количество полезных веществ: витамины группы A, B, E, D; жирные кислоты омега-3 и омега-6; а также селен, калий, железо и практически все аминокислоты.

Первичная обработка каракатиц:

У размороженных тушек каракатиц делаем надрезаете вдоль по пластинке - косточке, пластинку удаляем аккуратно надрезаем еще немного и чуть открываем каракатицу, в нутрии располагается черный мешочек с так называемыми чернилами, очень аккуратно его отрываем так, чтобы его не порвать .

Далее удаляем внутренности, вырезаем глаза и выдавливаем круглый коричневатый мешочек(рот). Снимаем темную шкуру, и готовую тушку промываем под проточной водой .Далее используем по назначению .

Применение каракатиц в кулинарии

В кулинарии наиболее ценными считаются те виды каракатиц, которые имеют вес от трёхсот до шестисот граммов ,они используются в приготовлении супов и вторых блюд. Самые маленькие каракатицы весом до двадцати грамм, используются для приготовления различных закусок, салатов.

Мясо у каракатицы имеет неповторимый вкус с тонким ароматом напоминающий орехи. Мясо каракатиц используется поварами многих стран мира. Так в средиземноморской кухне очень популярен салат с отварным мясом каракатиц, заправленный оливковым маслом .Очень популярно блюдо маленькие каракатицы, жаренные во фритюре.

В восточной кухне мясо каракатиц: жарят, запекают, сушат и маринуют.

На предприятия общественного питания в нашей стране поступает очищенная или необработанная каракатица в охлажденном или замороженном виде.

Качество приготовленных блюд из мяса каракатицы будет зависеть от того, насколько оно правильно приготовлено. Основной секрет приготовления : в первую очередь жарится голова каракатицы, щупальца при этом располагаются вверх, затем тушку переворачиваем и обжариваем щупальца.

Чернила каракатицы имеют густую консистенцию, напоминающую томатную пасту и также заняли своё место в кулинарии . Чернила каракатицы предают блюду неповторимую пикантность .

Размораживаем каракатиц в холодной воде, далее хорошо промываем в проточной воде.

Каракатицы со свеклой в вине.

Технология приготовления:

Почищенные ,помытые каракатицы разрезаем сумку на кольца, щупальца — на части. Посыпаем солью и обжариваем на сковородке, далее добавляем отваренную и нарезанную свеклу и белое сухое вино. Тушим десять- пятнадцать минут, добавляем томатную пасту, воду, черного перца и мелко порезанную петрушку. Тушим на медленном огне около 20 минут. Перед подачей добавляем немного лимонного сока.

Рапан – первичная обработка , технология приготовления .

Рапан—брюхоногий моллюск.

Ещё несколько лет назад рапана добывали исключительно из-за красивых раковин .На сегодняшний день основную

добычу рапанов ведут ради мяса. Мясо рапана при правильном приготовлении считается деликатесом. В пищу идет не весь моллюск, а только его нога .

Как и большинство морских деликатесов, **мясо рапана** содержит большое количество минеральных элементов легко усваиваемых организмом, в частности йод, фосфор, калий, железо.

Рекомендуется использовать в пищу мясо или живого рапана, или замороженное мясо рапана.

Основным признаком того, что рапана живая, является плотно закрытая крышка раковины. В другом случае, употребление мяса рапана в пищу не рекомендуется.

С морского дна раковины рапанов поднимают грязными обросшими водорослями, илом и мхом, здесь их необходимо помыть и почистить, и затем приступать к дальнейшим действиям.

Первичная обработка рапана или как достать мясо живого рапана из раковины?

Здесь существует два способа:

1 способ - Раковины с живым рапаном необходимо заморозить. В домашних условиях это можно сделать в морозильнике обычного бытового холодильника.

Заморозить надо полностью как правило около 3 часов. Далее ракушку с мясом достаём и полностью оттаять.

Затем втыкаем обычную вилку в глубь раковины с её внутренней стороны от крышечки и вращаем вилку по спирали, извлекаем содержимое раковины. Используя такой способ, мясо как правило полностью извлекается. Далее отделяем мясо рапана от внутренностей.

Съедобной частью мяса рапана считается нога, при помощи которой улитка крепится к поверхности. Ногу хорошо промываем от слизи и черного налета

2 способ - Рапана в раковине необходимо прокипятить в воде в течение трёх минут. Далее мясо можно без труда извлечь из раковины. Но здесь есть один недостаток – при варке таким образом мясо пропитывается соком и ферментами моллюска. Мясо приобретает своеобразный цвет, запах и вкус. Черный налет при этом также впитывается в ногу и снять его довольно трудно. Этот вариант доступен для походных условий.

В домашних условиях надо сделать по-другому. Раковины рапана заливаем кипятком и оставляем до остывания воды, после чего начинаем потрошить. Вилкой из ракушки вытаскиваем тело моллюска. Теперь мясо рапано готово к дальнейшему применению

Из мяса рапана можно приготовить много разных блюд. Главное в приготовлении мяса рапана является минимальная тепловая обработка не более пяти минут. При более долгой варке мясо рапана грубеет, становиться жёстким как резина.

Отварное мясо рапана можно порезать и потушить с луком на растительном масле. Вкусно получается маринованное в течении суток мясо рапана с лимонным соком. Мясо рапана порезанное мелкими кусочками, залитое сухим столовым вином и потушенное в течении пяти минут и у вас готово великолепное блюдо.

Маринованное мясо рапана в лимонном соке хорошо подходит для шашлыка .Маринованное мясо нанизываем на шампур и быстро обжариваем над раскалёнными углями, постоянно поворачивая.

Очищенное и отварное в течении трёх минут мясо рапана, можно расфасовать в пакеты и заморозить для дальнейшего использования в приготовлении блюд .

На предприятия общественного питания поступает замороженное мясо рапана.

Подготавливаем рапанов замороженных – на один килограмм мяса рапана, необходимо взять 800 мл воды, добавляем уксус, и соль по вкусу. Варим мясо пока оно не станет мягким, главное здесь не переварить. Готовое мясо остужаем и дальше используем по назначению.

Рапан в соусе с грибами.

Технология приготовления:

Отварное мясо рапана , солёный огурец и свежие шампиньоны нарезаем тонкими ломтиками. Отвариваем картофель и режим кружочками. Лук нарезаем соломкой, морковь нарезаем кружочком, чеснок мелко порубить.

На разогретую смазанную маслом сковороду, выкладываем морковь, лук, шампиньоны и обжариваем при непрерывном помешивании, за 5 минут до готовности добавляем мелко рубленный чеснок. В подготовленные продукты добавляем отварное мясо рапана, картофель смешиваем все ингредиенты. Соль и перец добавляем по вкусу. Заправляем соусом и блюдо готово. При подаче посыпаем рубленной зеленью.

Соус: муку обжариваем на сковороде до золотистого цвета, вводим сметану, доводим до кипения, добавляем сливки,

соус «Табаско» еще раз доводим до кипения, в конце добавляем лимонный сок, соль перец по вкусу.

Раки- первичная обработка, технология приготовления

РАКИ — обитают в реках и прудах, относятся к пресноводным беспозвоночным, у живых раков наружные покровы имеют серо-зелёный цвет, в процессе варки —цвет покрова меняется на красный.

Мясо у раков нежное ,имеет приятный вкус. И чем больше по размеру рак, тем вкуснее у него мясо. Также вкус мяса у рака зависит от времени лова ,с мая по конец октября раки более вкусные .

Раки продукт скоро портящийся их необходимо использовать в день покупки или вылова.

После того как вы купили раков, необходимо сразу жепогрузить их в большую емкость с чистой водой, держим в течении одного – двух часов. Это делается для того, чтобы их легче было отмыть от налипшего ила и грязи. Тщательно промываем раков в проточной воде.

Можно попробовать поместить промытых раков на несколько минут в молоко или воду со сметаной, это способствует улучшению вкусовых качеств раков, и придёт дополнительную сочность и нежность мясу раков. Затем раков необходимо сполоснуть холодной водой и дальше используем по назначению.

Варить раков можно только живыми .У свежи сваренного рака – хвостовая часть плотно подогнута к туловищу. Если хвостовая часть и клешни опущены и висят значит сваренный рак был не живой.

Съедобными частями у рака являются – хвостовая часть, клешни и печень. Чтобы вкус у рака был лучше ,перед тем как рака варить необходимо удалять кишку, для этого у живого рака вырываем пальцами среднюю пластинку хвостового плавника ,а вместе с пластинкой выходит и кишка.

В кулинарии чаще всего раков используют для приготовления супов, соусов и салатов. Отваренных раков подают в основном к пиву.

Отварные раки натуральные:

Самое важное отварить раков так, чтобы полностью сохранились все вкусовые качества, аромат и нежность мяса, все что мы любим в этом лакомстве.

В кастрюлю укладываем пряности и нарезанные овощи, наливаем воду , доводим до кипения ,закладываем тщательно вымытых раков и варим 10 — 15 минут при слабом кипении. Если хотите чтобы раки получились более ароматными и вкусными, часть воды можно заменить на пиво или молоко.

Помимо молока и пива ,можно добавить стакан белого сухого вина. Смесь воды и вина доводим до кипения, добавляем укроп, розмарин, добавляем мелко нашинкованные морковь и репчатый лук. В кипящую смесь закладываем подготовленных живых раков и варим двадцать минут. Отваренные таким способом раки получаются очень ароматными и вкусными. При подаче посыпаем рубленной зеленью .

Следующая тепловая обработка - жарка раков.

В глубокую сковороду наливаем растительное масло, нагреваем масло и обжариваем рубленный чеснок ,в подготовленное таким образом чесночное масло кладём промытых и подготовленных раков и обжариваем на сильном огне в течении десяти минут с каждой стороны. Подаём на глубоком блюде, посыпав рубленной зеленью с дольками лимона.

Для более сложных праздничных закусок, подготовленных раков необходимо отварить ,одним из предложенных выше способов. Следующим этапом раков очищаем от панциря. Для приготовления этого блюда нам надо будет только мясо хвостового плавника(раковая шейка).Каждый кусочек мяса оборачиваем нарезанным ломтиком шпика и

скрепляем зубочисткой. Подготовленное таким образом мясо раков обмакиваем в подготовленный кляр, и обжариваем во фритюре до золотистого цвета. Готовое мясо выкладываем на блюдо посыпаем рубленной зеленью и молотым миндалём.

Супа с раками – таких рецептов на сегодняшний день очень много, супы с мясом раков получаются необычайно вкусными и полезными. При подаче суп разливаем по суповым тарелкам , украшаем каждую порцию одной целой раковой шейкой и мелко порубленной свежей зеленью.

Помимо горячих супов ,можно приготовить супа летние, они подаются в холодном виде.

В подсоленной воде отвариваем мелкие раки ,очищаем от панциря мясо рака мелко режим . Свежие огурцы помыть и порезать мелким кубиком, отварные яйца мелко рубим. В кастрюлю с окрошечным квасом добавляем сметану, стакан огуречного рассола Соединяем все подготовленные продукты, заправляем солью и мелко рубленной зеленью. Охлаждаем и подаём.

Из большого разнообразия вторых горячих блюд, необычайно вкусным и ароматным получается плов из раков. Можно приготовить раки запечённые с овощами.

Едим раков правильно.

В русской кухне раки были всегда популярны. И на сегодняшний день купить живых раков во время промыслового периода может позволить себе каждый и полакомиться вкусным и нежным раковым мясом.

Как же правильно есть раков:

Правой рукой берём варёного рака за панцирь. Удаляем ножом подвижный палец клешни рака, далее отрываем хвост, вскрываем панцирь и выпиваем образовавшийся при варке соус из панциря.

Затем предварительно вынув внутреннею жилку съедаем мясо раковой шейки. Далее обгладываем конечности и клешни. Мелких раков вскрываем руками, делать это надо осторожно, т.к. края панциря могут оцарапать или порезать кожу пальцев.

Осьминог – первичная обработка, технология приготовления.

Осьминог - головоногий моллюск. Тело у осьминога его задняя часть имеет овальную форму ,мягкое и короткое. В месте соединения щупалец, которых у осьминога восемь располагается рот состоящий из двух челюстей. Анальное отверстие скрывается под мантией, которая похожа на кожаный морщинистый мешок. На щупальцах располагается большое количество присосок, а сами щупальца соединяются между собой тонкой перепонкой.

В зависимости от окружающей среды осьминог обладает способностью менять окраску своего тела. В спокойном состоянии осьминог имеет коричневую окраску, но стоит ему напугаться он становится белым, ну а если разозлить становится красного цвета.

Мясо осьминога богато легко усвояемым белком ,витаминами группы В, витамином К, макро и микроэлементами. Мясо осьминога относится к диетическим продуктам так как в 100 граммах его калорийность составляет всего 73 ккал.

Первичная обработка:

Осьминога моем в холодной воде, удаляем голову, жевательный орган(клюв), аккуратно вынимаем чёрный мешочек с чернилами ,далее удаляем внутренности и хорошо промываем . Удаляем присоски и снимаем тёмную кожу и подготовленного осьминога ещё раз промываем под проточной водой .Далее используем по назначению .

Применение осьминога в кулинарии

Благодаря своими прекрасными вкусовыми качествами и полезными свойствами, осьминоги использовались в пищу ещё в древности.

В Средиземноморской кухне осьминог является одним из излюбленных народом блюдом. В Итальянской и Испанской кухне также представлено много рецептов приготовления разнообразных блюд из осьминога, например бутерброды с мясом осьминога являются обычным блюдом.

В Японской кухне осьминогов предпочитают жарить в масле. А в полинезийской кухне осьминогов сушат, затем отваривают в кокосовом молоке или запекают в земляных печах.

Для приготовления холодных блюд и закусок как правило используются мелкие осьминоги(мускардини) их вес составляет от 40 до 100 граммов .Для приготовления вторых горячих блюд как правило используются осьминоги по крупней их вес может составлять до четырёх килограмм .

Мясо осьминогов в кулинарии используется как в сыром, так и в вареном виде. Щупальца осьминога считаются гастрономическим деликатесом. Кожа осьминога также широко используется в кулинарии, её добавляют в фарши.

Очень важным моментом является качество и свежесть осьминога ,от этого в первую очередь будет зависеть вкус приготавливаемого блюда .Как же убедится что осьминог свежий? Первое что необходимо сделать надо надавить на мясо осьминога пальцем если структура плотная и упругая перед вами именно то что вам необходимо. Если осьминог имеет рыхлую структуру мяса и дряблый на ощупь ,значит он не правильно хранился или транспортировался, такой продукт брать не следует в худшем случае ваше приготовленное блюдо будет жёстким и не сочным.

Варим осьминога.

В кипящую подсоленную воду, медленно опускаем осьминога ,в первую очередь постепенно опускаем щупальца и затем всю тушку осьминога.

Время варки: Щупальца осьминога в зависимости от размера не более 7=10 минут, а мантия две – три минуты. Готовое отварное мясо осьминога получается плотным, консистенция нежной .На вкус слегка сладковатое похоже на мясо краба.

Осьминог в вине

Технология приготовления:

Подготовленных осьминогов обжариваем в сотейнике на оливковом масле в течении 5 -7минут.Чере 2-3 минуты с начала приготовления к осьминогам добавляем нашинкованный кольцами репчатый лук ,соль по вкусу, специи и мелко рубленный арахис, всё перемешиваем и добавляем вино. Сотейник закрываем крышкой и оставляем на слабом огне минут на пятнадцать. Перед подачей посыпаем рубленной зеленью.

Щупальца осьминога с фаршем из креветок и овощей:

Технология приготовления:

Подготовленного осьминога припускаем с добавлением собственных чернил и соком лимона.

Фарш: отварные креветки, помидоры нарезаем мелким кубиком, добавить зелень и специи. Осьминога раскладываем на противень, фаршируем каждый щупалец фаршем ,смазываем осьминога сливочным маслом ,на противень подливаем немного воды и ставим в жарочный шкаф на 15 минут. При подаче посыпаем рубленной зеленью.

Крабы – первичная обработка , технология приготовления.

Крабы - относятся к беспозвоночным животным, отряд десятиногие ракообразные.

Мясо краба —обладает неповторимым нежным вкусом, является ценным источником белка и минеральных элементов. В мясе краба присутствует фосфор и лецитин, а так же витамины Е ; В12; А; С; В и другие. Благодаря всем этим составляющим мясо краба имеет отменные пищевые, биологические и диетические свойства. При употреблении мяса улучшается обмен веществ и повышается общий тонус организма.

Крабы имеют маленькую голову, которая практически сливается с грудью, на первой паре ног располагаются огромные клешни.

Живут крабы как в морской воде, так и в пресной, размножаются икринками .

На предприятия общественного питания мясо краба поступает в свежем ,варено – мороженом виде или в консервах.

Сроки хранения крабового мяса - в течение нескольких месяцев при соблюдении необходимого температурного режима. При температуре – 18 градусов мясо может храниться до 18 месяцев. При нарушении условий хранения теряются вкусовые качества, в худшем случае происходит порча продукта.

Съедобными частями у краба считаются : мясо из лапок, клешней и спинки. Крабы обладают исключительно гастрономическими и деликатесными свойствами.

Приготовление свежего краба .

Для приготовления краба – в кастрюлю наливаем воду доводим до кипения и подсаливаем .Далее в кипящую воду опускаем краба, через некоторое время варки крабы меняют окраску на оранжево-красную, затем убавив огонь варим еще 15-20мин.

Крабы считаются готовыми, когда маленькие клешни легко будут отделятся. Готового краба кладём спинкой вниз, при этом весь сок останется внутри и даём остыть.

Разделываем остывшего краба

У лежащего на спине краба ,отделяем клешни и ножки. Далее при помощи ножа отделяем брюшко, отделяем белое мясо .

Нажимаем на ротовую часть так что бы послышался характерный треска, и удаляем хрящевую перегородку.

Мясо крабов используется для приготовления салатов, супов, соусов, на украшение различных рыбных блюд. Очень хорошо Мясо крабов хорошо сочетается с майонезом ,соком лимона, яйцами и зеленью петрушки.

Салат из крабов

Технология приготовления:

Отварные крабовое мясо ,морковь, картофель, цветную капусту , свежий огурец и свежий помидор - режим мелким кубиком. Все компоненты перемешиваем и добавляем зелёный горошек. Перед подачей заправляем майонезом ,посыпаем рубленной зеленью и украшаем крабовым мясом.

Крабы тушёные

Технология приготовления:

Отварное мясо краба режим мелкими кусочками. Сырой очищенный картофель режим кружками. В глубокую кастрюлю, укладываем слой нарезанного картофеля, солим, перчим. На картофель укладываем слой крабов, сбрызгиваем растительным маслом, посыпаем зеленью петрушки, поливаем немного винным уксусом и тушим в течении 30 минут.

Напитки что можно подать к крабам?

Простое белое вино сухое или полусухое идеально сочетается с солеными крабами .Светлые полусладкие и сладкие вина на основе винограда токай идеальны к отварному мясу краба.

Белая икра – виды, характеристика, применение в кулинарии.

Икра белая - является сбалансированным и питательным продуктом, сырые или засоленные впрок яйца рыб таких пород, как сазан, сиг, судак, минтай, треска, щука то есть из менее благородных пород ,по сравнению с лососёвыми или осетровыми породами рыб.

Тем не менее не смотря на своё так сказать «простое происхождение» белая икра всегда ценилась своими

вкусовыми и питательными качествами, и что ещё важно своей доступной ценой.

Характеристика белой икры по видам рыбы:

Икра щуки – Цвет янтарный, икринки мелкие ,упругие. Икра по свой консистенции рассыпчатая ,с нежным, приятным, тонким вкусом. Является самой ценной из белых икр.

Икра минтая – Цвет от бежевого до бледно розового ,по консистенции кашеобразная, вкус сильно солёный , запах рыбный .

Икра мойвы – Цвет сероватый ,консистенция пастообразная, вкус специфический, является самой распространенной в продаже белая икра.

Икра сазана – Цвет ярко рыжий ,икринки мелкие , консистенция рассыпчатая ,приятная на вкус.

Икра судака – Цвет светло бежевый ,консистенция жидкая вкус выраженный рыбий. Икринки водянистые , в диаметре составляют1,6 миллиметра.

Икра сига – Цвет белый с желтоватым оттенком , консистенция рассыпчатая, по вкусу напоминает черную икру.

Икра летучей рыбы - Цвет бесцветный, как правило подкрашивается натуральными красителями ,икринки мелки ,упругие на вкус хрустящие.

Икра морского ежа – Цвет оранжевый, практически не обрабатывается, подают на стол в засоленном виде со льдом. Вкус специфический, а оболочка из пленки скользкая. Очень редкая белая икра.

Белая икра по своим питательным свойствам не уступает красной или черной. Легкоусвояемые белки которые содержатся в белой икре полностью усваиваются организмом человека. Витамины группы А, В9 и Е. При употреблении белой икры нормализуется кровяное давление и повышается гемоглобин. Рыбий жир который входит в состав белой икры, показан при лечении заболеваний сердца и щитовидной железы.

Применение белой икры в кулинарии:

Как и любая другая икра, белая икра в кулинарии подаётся к столу на бутербродах. Нарезаем хлеб ломтиками толщиной один сантиметр ,для уменьшения солёного вкуса икры хлеб смазываем сливочным маслом и поверх укладываем белую икру. При подаче украшаем веточкой зелени .

Из свежей белой икры можно готовить паштеты: свежие икринки отвариваем и растираем, смешиваем с рубленной зеленью, натёртыми сырым и отварным яйцом, добавляем анчоусы, перец , соль ,сок лимона и массу хорошо взбиваем .Паштет можно сформовать и немного охладить .Готовый паштет выкладываем на крекеры ,украшаем зеленью и подаём.

Любой вид белой икры будет прекрасным дополнением в качестве добавки в соусы для рыбных салатов, вторых горячих блюд , в сливочные соусы к морепродуктам.

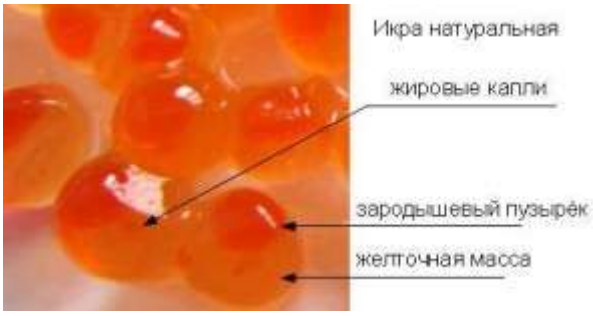
Очень хорошее сочетание получается белая икра с яйцом. Можно зафаршировать отварное яйцо солёной белой икрой, а можно свежую икру обжарить на сливочном масле добавить рубленного репчатого лука и чеснока, затем залить взбитым яйцом у вас получился великолепный омлет .

Икра красна –виды, характеристика, применение в кулинарии.

Икра – сырые или приготовленные впрок яйца рыбы.

Икра - питательный продукт обладающий большой пищевой ценность. В рыбной икре содержатся питательные вещества: легко усвояемый белок ,витамины группы В , жиры и минералы. Калорийность красной икры составляет на 100 грамм продукта – 270 калорий. Не содержит углеводы и вредные жиры. Питательные вещества которые содержатся в икре плодотворно воздействуют на кожу, предотвращают процесс старения и восстанавливают пораженные участки кожи.

На сегодняшний день существует разные виды красной икры ,которые отличаются друг от друга по размеру и вкусу и зависит это от вида рыбы:



Икра кеты – имеет оранжево- красный цвет, икринки самые крупные из всех видов красной икры, в диаметре составляют 5- 7 миллиметров

Икра горбуши –имеет ярко-оранжевый цвет ,икринки имеют некрупный размер, в диаметре составляют 4- 5 миллиметра

Икра нерки – имеет яркую красно-оранжевый цвет, иногда доходит до тёмно – рубинового, в диаметре икринки составляют 4 миллиметра

Икра симы – икра редкой рыбы лососёвых пород. Имеет оранжево – красный цвет, диаметр икринок составляет 6 миллиметров ,по вкусу напоминает икру нерки, но без привкуса горчинки .

Икра кижуча – Имеет ярко красный цвет ,имеет пикантный слегка островатый привкус .Диаметр икринок составляет 3– 4 миллиметра.

Икра чавычи – Имеет ярко – красный цвет ,диаметр икринок составляет 7 миллиметров и является самой крупной, имеет горьковатый привкус.

Икра форели - Имеет цвет от бледновато -желтого до оранжевого ,диаметр икринок составляет 2 -3 миллиметра, является самой мелкой икрой.

Одними из лучших считаются: икра горбуши и икра кеты, за приятный вкус без горечи и оранжевый цвет с блеском.

По переделу икра лососевых рыб делится на:

Зернистую – икра приготовленная из свежей рыбы. Икра должна быть однородного цвета, икринки плотные и крепкие обладает приятным ароматом и вкусом ,малосольная.

Ястычную – икра готовится из ястыков (мешок-оболочка, в котором находится икра) замороженной рыбы. Икра должна быть: без ястыков , икринки должны быть плотными, целыми и упругими, без порочащего вкуса и запаха.

По упаковке - на бочковую и баночную.

Сроки хранения икры при температуре от -4 до -6 градусов:
Икра бочковая с консервантами - 8 месяцев.

Икра бочковая без консервантов - 2 месяца.

Икра баночная с консервантами - 12 месяцев.

Икра баночная без консервантов - 4 месяца.

Хранение при более низкой температуре не допускается, так как при замерзании нарушается целостность оболочки икринок, и теряется качество икры.

Красная икра в кулинарии:

Икра в кулинарии занимает особое, почётное место , является любимым лакомством русского человека. В современной кулинарии, икра занимает достойную отдельную нишу. Красная икра подаётся не только самостоятельным блюдом, а ещё входит в состав вкусных и красиво оформленных блюд.

По мимо традиционных бутербродов и тарталетках с красной икрой ,на столах появляются необычные, оригинальные закуски и салаты которые не оставят равнодушными даже самых изысканных гурманов .

Закуска – Жизнь удалась - Торт с красной икрой.

Технология приготовления:

1 слой- укладываем лист лаваша; 2 слой - мелко нарезаем крабовые палочки смешиваем с тертым яйцом и майонезом; 3 слой – укладываем лист лаваша; 4 слой – любая рыбная консерва в масле разминаем вилкой ,соединяем с натёртым сыром и перемешиваем с майонезом; 5 слой – укладываем лист лаваша. У вас получается закуска в виде торта. Далее верхний корж

лаваша и боковые стороны торта хорошо смазываем майонезом. Ставим в прохладное место на час- два для пропитки. Перед подачей блюда на стол, поверх майонеза аккуратно тонким слоем намазываем красную икру, украшаем розочками из рыбной нарезки и веточками зелени. Готовое блюдо сразу подаём на стол .

Салат с красной икрой и вареной рыбой.

Технология приготовления:

Отварную рыбу режим на небольшие кусочки. В отдельной посуде необходимо смешать растительное масло, немного винного уксуса, рубленую зелень петрушки и красную икру. Аккуратно перемешиваем так, чтобы не повредить текстуру икринок. Полученную смесь добавляем к вареной рыбе и оставляем промариноваться 25-30 минут, в прохладном месте . Салат подаём охлажденным. При подаче украшаем дольками лимона, веточками зелени и красной икрой.

Икра моллюсков –характеристика, виды ,применение в кулинарии

Икра моллюсков - является сбалансированным и питательным продуктом, полученная из икры –яиц моллюсков, которая предварительно обрабатывается поваренной солью.

Икра моллюсков – класса брюхоногих, к ним относится самая распространённая из всех вырабатываемых икр моллюсков – икра виноградной улитки.

Икра виноградных улиток – Цвет беловато кремовый с жемчужным отливом ,икринки мелкие, имеют аккуратную круглую форму. По вкусу изысканная ,утончённая с лёгкими лесными нотками .

Применение улиточной икры в кулинарии:

Надо отметить, что улиточная икра впрочем как икра всех моллюсков не распространённый продукт и в магазинах его редко встретишь .Главными пользователями у кого икра моллюсков вызывает огромный интерес ,на сегодняшний день остаются шеф-поваров лучших, дорогих ресторанов.

Икра виноградных улиток новшество ,а всё новое и не неординарное вызывает большой интерес у кулинарных гурманов Хорошее сочетание икры улиток с трюфелями, с их ореховым привкусом делает блюдо дорогим ,но являющимся желанным блюдом для эстетов кулинарии.

Икра моллюсков – класса головоногих , к ним относится икра каракатицы .

Икра каракатицы – свежая кладка яиц – икры каракатицы имеет вид виноградных гроздьев ,каждая из икринок

которая имеет форму круглой пластинки, располагается на длинной ножке ,плотно прилегающие друг к другу. В продаже можно встретить консервированную икру каракатицы .

Прежде чем использовать в пищу икру каракатицы, она должна пройти обработку по устранению неприятного запаха. Маринованную икру каракатицы заливаем холодной водой , доводим до кипения, отвар сливаем и икру промываем холодной водой, операцию можно провести несколько раз до тех пор пока не исчезнет неприятный запах после чего икру можно использовать в приготовлении блюд.

Применение икры каракатицы в кулинарии:

Самым распространённым блюдом из икры каракатицы является бульон .

После того как избавились от неприятного запаха из икры каракатицы ,можно приступить к приготовлению бульона.

Надо отметить конечно ,что икра каракатицы менее популярна чем чернила каракатицы ,но и у неё есть свои поклонники в кулинарии.

Икра моллюсков – класса двухстворчатых ,к ним относится икра морского гребешка .

Икра морского гребешка – имеет ярко оранжевый цвет, мелкие икринки располагаются в виде полумесяца, прикреплённая к мускулу морского гребешка. На вкус нежная и очень вкусная .В продажу поступает вместе с мускулом морского гребешка .

Применение икры морского гребешка в кулинарии :

Икра морского гребешка входит в состав приготовления большого количества блюд ,используется как с мускулом морского гребешка ,так и самостоятельно .

Полезные свойства икры моллюсков:

Икра моллюсков как и любые другие морепродукты имеет большую биологическую ценностью для человека. В её состав входит большое количество макро- и микроэлементов. Среди них такие важные как: медь, магний, железо, цинк, натрий, калий. Витамины группы A, D, E, C и B.

Икра моллюсков благодаря своему сбалансированному витаминно-минеральному комплексу показана больным при лечении сердечно -сосудистой системы, щитовидной и половых желез, повышает иммунитет и активность всего организма.

Икра тобико – характеристика, применение в кулинарии.

Икра тобико - сбалансированный ,питательный продукт, засоленных яиц летучей рыбы. В России стала востребована благодаря большой популярности Японской кухни.

Икра тобико - полезный морской деликатес, в составе которой содержится легко усваиваемый белок, минеральные соли, витамины группы B, A, C и D. Рекомендуется в употребление людям с малокровием и истощением организма.

Икра тобико – Цвет натуральной свежей икры летучей рыбы золотистый, диаметр икринок составляет 0,5 миллиметров и имеют сферическую форму. Свой солёно копчёный вкус икра тобико приобретает благодаря специальной технологии приготовления : сырая икра выдерживается в особом ,специальном соусе. Консистенция суховатая , рассыпчатая хрустит на зубах.

Икра тобико – в 100 граммах продукта – 74,13 ккал ; белки 8,13гр жиры – 3,1 гр ; углеводы – 6,6 гр.

Япония страна в которой добыча икры тобико больше всего развита и составляет более 50% от всей мировой добычи икры и летучей рыбы, японцы добились отличного результата в производстве икры.

Сроки хранения икры :

Икра тобико которая подверглась заморозке - хранится при температуре от -15градусов С до -20градусов С, не более 12 месяцев. При более высоких температурах не более тридцати дней.

Признаки качества икры:

Свежая икра тобико должна иметь естественно оранжевый цвет, икринки блестящие и объемные. Сморщенные икринки являются плохим признаком, говорящем о старом возрасте икры.

Для придания товарного вида и эстетической привлекательности икру тобико часто специально окрашивают в разные цвета. Для окрашивания икры как правило используются натуральные красители, так для достижения чёрного цвета используют чернила кальмара.

Васаби (острая японская приправа зеленого цвета), используется для достижения зелёного цвета и пряного вкуса икры тобико .

Применение икры тобико в кулинарии :

В кулинарии икра тобико всё больше и больше становится популярной и является последней модной тенденцией на рынке деликатесов. Она может использоваться в качестве замены традиционных компонентов в популярных рецептах, или как универсальный гарнир в блюдах японской кухне роллах и суши.

За свои высокие качественные показатели икра тобико ценится гурманами всех стран. Икра летучей рыбы тобико используется в

приготовлении всех видов, что в свою очередь радует поклонников японской кухни.

Японская кухня является родоначальником в кулинарном применении икры тобико ,по мимо роллов и суши ,её используют в приготовлении различных салатов и на украшение разнообразных блюд, тем самым придавая им изысканность и привлекательность.

Икра тобико показала себя как высококачественный продукт в различных соусах ,очень вкусными и полезными получаются супа.

Суп картофельный с икрой тобико

Технология приготовления :

Картофель отварить и остудить, репчатый лук нашинковать и обжарить на оливковом масле ,добавить бульон и потушить, в бульон с луком добавляем сливки, нарезанный кубиком отварной картофель, и специи. В горячий суп кладём кусочки сыра и помешивая расплавляем сыр. При подаче в суповую тарелку наливаем суп в середину кладётся столовая ложка икры тобико , посыпаем рубленой зеленью .

Икра тобико является одним из самых неприхотливых продуктов. Икра хорошо переносит заморозку ,при размораживании не теряет своего внешнего вида и своих вкусовых качеств. Именно благодаря своим этим качествам икру поставляют по всему миру.

Икра чёрная- виды, характеристика, применение в кулинарии.

Чёрная икра – сбалансированный и питательный продукт, из приготовленных впрок яиц рыбы осетровых пород, таких как осётр ,стерлядь ,севрюга и белуга.

Чёрная икра – её ценность и польза состоит в присутствии в ней практически всех минеральных элементов и витаминов, необходимых для нормального развития организма человека.

Издавна чёрная икра не считалась деликатесным блюдом.
И только в 1920-е годы во Франции русская чёрная икра с её вкусом получила статус ресторанного блюда, и стала удивительно востребованным блюдом у французов.

Характеристика чёрной икры от вида рыбы:

Икра Белуги –Цвет тёмно – серый ,слегка серебристый, диаметр икринок составляет 2,5 миллиметра ,по вкусу имеет ореховый привкус .Относится к самой дорогой из разновидностей чёрной икры.

«**Золотая икра**»- сорт осетровой икры ,её происхождение происходит от осетра-альбиноса .Очень дорогая и редкая.

Икра осетровая – Цвет от желтоватого до слегка коричневатого , диаметр икринок составляет 1,5 миллиметра ,имеет резковатый рыбный запах и привкус водорослей.

Икра севрюги – Цвет от тёмно серого до чёрного ,диаметр икринок составляет от 1 до1,5 миллиметров мелкие, упругие. Вкус нежный приятный. Является самой дешёвой из всех сортов чёрной икры.

Икра стерляди – отличительная особенность немного продолговатые икринки. Цвет чёрный, диаметр икринок составляет один миллиметр.

Характеристика чёрной икры по способу обработки.

1 - **Зернистая икра** – обработанная свежая икра, очищенная от плёнок и жилок, и засаливается. Икринки ровные , упругие и плотные.

2- **Паюсная икра** - свежая икра засоленная в ястыках(мешочек, плёнка в которой находится икра) , просоленную икру очищают от плёнок и жилок. Вид не такой красивый как у зернистой икры.

3 -**Троишная икра** – обработанная свежая икра, очищенная от плёнок и жилок ,заливается тёплым рассолом и затем

подсушивают. На сегодняшний день такое производство очень редкое.

4 - **Ястычная икра** – свежая икра засоленная в ястыках , в них же и продаётся.

Применение чёрной икры в кулинарии:

Конечно чёрная икра само по себе хорошее блюдо, как правило подают икру в икорницах, которые ставятся на блюдо со льдом, есть рекомендуется серебряной ложечкой.

Другим самым традиционным способом подачи икры считаются бутерброды.

Ломтик белого батона нарезает толщиной один сантиметр, намазываем сливочное масло и сверху тонкий слой чёрной икры , на украшение подойдет лимон ,маслины ,веточки зелени .

На праздничный стол чёрную икру можно подать тарталетках(корзиночки из песочного теста) или волованах (стаканчики из слоёного теста)

Оригинально и аппетитно смотрится на праздничном столе такая закуска ,как **чёрная икра на огуречных кружочках**. Свежий огурец нарезаем толстыми кружками, сверху делаем выемку при помощи чайной ложки , выемку заполняем сметаной с рубленой зеленью, затем сверху кладём чёрную икру. Готовые огуречные кружки перекладываем на блюдо выложенное листом салата и подаём на стол.

Другая оригинальная закуска:

Картофель фаршированный чёрной икрой.

Помытый картофель можно отварить или запечь ,далее разрезаем на половинки , вынимаем ложкой немного мякоти, заполняем выемку сливочным маслом и чёрной икрой. Выкладываем готовый картофель на выложенное листом салата блюдо и подаём на стол.

Картофельные оладьи (драники) с икрой.

Очищенный ,сырой картофель натираем на терке, в полученную массу добавляем соль, яйцо и муку. На сковороде жарим небольшие оладьи. Сверху на каждый оладышек кладём по столовой ложке сметаны, на сметану чёрную икру. Украшаем веточкой зелени ,выкладываем на блюдо и подаём на стол.

Не забывайте о **традиционных блинах с икрой** ,это блюдо всегда будет оставаться исконно русским блюдом которое популярно во всём мире.

Помимо большого разнообразия холодных закусок ,чёрную икру используют в приготовлении разнообразных горячих блюд из рыбы, а также в приготовлении соусов.

Чёрна икра - продукт деликатесный и подача, соответственно, должна быть праздничный и красивой .

Водоросли в кулинарии – виды, краткая характеристика.

Использование морских и пресноводных водорослей в приготовлении блюд началось давно .

Водоросли продукт который содержит большое количество витаминов, легко усваиваемых белков и ценных для организма человека минералов. Из за большого количества йода в составе водорослей ,они показаны при заболевании щитовидной железы, улучшают мозговую деятельность, благотворно влияют на сосуды уменьшают вязкость крови и количество холестерина. Из - за своей низкой калорийности водоросли на 100 грамм продукта 7-15 ккал считаются диетическим продуктом.

Но из всего многообразия водорослей, только тридцать видов используются в питании человека.

Виды съедобных водорослей подразделяются на:

Бурые водоросли - К ним относится:

Ламинария – Наиболее полезна ламинария в свежем виде, это связано с тем ,что при консервировании или производстве салатов добавляется уксус ,при взаимодействии с ним многие полезные вещества в водорослях теряют свои ценные свойства.

Араме— подвид ламинарии, морская глубоководная водоросль ,имеет мягкий сладковатый вкус.

Комбу - подвид ламинарии, в основном используется в традиционной кухне Японии.

Хидзики – относится к виду дальневосточных бурых морских водорослей. Обладает легким анисовым вкусом.

Вакаме - растет у берегов Японии, Китая и Кореи. Широко распространена в кухнях этих стран.

Лиму—очень популярна в Гавайской кухне. Едят как в свежем так и в солёном виде.

Фукус пузырчатый - известен за высокое содержание витамина А D ,железа и конечно йода. Северная водоросль, которая растёт в Белом море, она скорее

полезная, чем вкусная, обычно используется в качестве биологических добавок.

Красные водоросли – К ним относятся :

Нори(порфиру) - по запаху слегка напоминает капусту, а по вкусу шпинат. Очень богата протеином и минеральными веществами .

Далс — общее название нескольких видов морских водорослей, которые распространены в Атлантическом и Тихом океанах.

Карраген - распространенны вдоль западного побережья Ирландии, название своё получили от деревни Карраген , где в основном и добываются .

Родимения - водоросль родом из Исландии, в которой считается самой здоровой и полезной пищей.

Литотамния - коралловая водоросль, отличается богатым минеральным составом ,в ней насчитывается более 30 минеральных веществ .

Зелёные водоросли – К ним относятся:

Морская капуста(ульва) —имеет крупные листья которые в длину могут достигать до 150 сантиметров, внешне похожи на салат-латук.

Аонори (монострома) – имеет ярко зелёный цвет ,ценится за свою нежность и приятный аромат.

Морской виноград (уми будо) - водоросли которые растут только в Японии, исключительно на острове Окинава. Своё название получили за удивительную схожесть с гроздьями винограда, только в меньших размерах . Многие их называют "зеленой икрой" , так как "листики" уми будо как и икринки лопаются на зубах.

Спирулина — сине-зеленоватые водоросли, которые растут в мелких водоёмах вокруг озера Чад в Африке и озера Тескоко в Мексике , употребляются в пищу местным населением. Считается одной из самых известными популярных из съедобных морских водорослей.

В продажу водоросли поступают в консервированном виде сушёными или свежими .В консервах значительно изменяется вкус водорослей, снижается содержание витаминов и минералов .Чтобы полностью получить от водорослей желаемый результат надо обратить внимание на сушёные или свежие водоросли.

Приготовление сухих водорослей . На одну часть сухих водорослей берём пять частей воды, слегка подсаливаем и варим в течение 3 – 5 минут. Сливаем отвар и охлаждаем , дальше используем по назначению.

Бурые водоросли – характеристика, технология приготовления.

Бурые водоросли – одной из самых известных в этой большой группе водорослей является ламинария и все её подвиды: араме, комбу, вакаме, лиму и хидзики.

Российским потребителям ламинария знакома как «морская капуста» маринованная в консервах.

Популярность водорослей в России ,возросла с полюбившейся многим россиянам японской кухни ,с её большим ассортиментом роллов и суши. Помимо этого, благодаря большой питательной ценности водоросли вошли в рацион здорового питания населения.

На сегодняшний день бурые водоросли поступают к нам на прилавки с берегов острова Хоккайдо, где собираются в холодных водах омывающих остров.

Применение бурых водорослей в кулинарии.

Япония является одним из основоположников употребления водорослей в кулинарии. Чаще других в японской кухне используются **подвиды ламинарии комбу и вакаме**. Как правило оба вида водорослей можно встретить на прилавках наших магазинов в сушёном виде, в форме расправленных листов.

Водоросли комбу имеют сильный собственный вкус , добавляются при приготовлении блюд в качестве приправы, тем самым блюдо приобретает дополнительные полезные вещества ,а вкус блюда становиться более нежным и ароматным. В качестве приправы комбу в измельченном её виде добавляют при приготовлении риса и различных супов.

В Японской кухне водоросли комбу тушат, как овощи, предварительно водоросли необходимо замочить в холодной воде на час. После чего вода сливается, водоросли обжариваем на оливковом масле по желанию можно добавить репчатый лук, затем добавляем немного отвара и тушим.

Другой подвид ламинарии которая широко используется **водоросль вакаме** ,эта водоросль используется в приготовлении суши. В сухом виде водоросли вакаме имеют темно-зелёный, почти черный цвет.

Прежде чем их использовать, вакаме необходимо замочить в теплой воде, на 10–15 минут, после замачивания вакаме вновь приобретают зеленый цвет. Далее вода сливается а сам лист водоросли необходимо опустить на минуту в кипящую воду, и

вновь облить холодной водой, далее готовые водоросли используем по назначению.

В самой же ламинарии содержится такое большое количество полезных элементов, что ее можно рекомендовать всем без исключения только из – за того, чтобы восполнить йод в своём организме. По содержанию йода с морской капустой не сравнится, не один вид водорослей .

Ламинария в кулинарии , может использоваться в любом виде, в сушеном, в мороженом, в свежем или даже в вяленом.

Ламинария подходит для консервирования и маринования. Из консервированной и маринованной ламинарии можно приготовить различные ,вкусные салаты, с добавлением овощей, грибов, рыбы или мяса.

Из ламинарии получаются великолепные супа, а так же разнообразные тушёные блюда. В Англии и Австралии выпекают хлеб с добавлением ламинарии.

Ламинария даже нашла своё применение в приготовлении желе и мармелада, в карамели и зефире.

Регулярное употребление ламинарии в пищу способствует выведению из организма радионуклидов, токсических веществ и тяжелых металлов. Способствует снижению

уровня холестерина в крови, улучшает работу желудочно-кишечного тракта.

Салат из морской капусты(ламинарии)

Технология приготовления:

Маринованную морскую капусту смешиваем с белокочанной квашеной капустой. Отварной картофель нарезаем ломтиками. Репчатый лук очищаем и шинкуем.Все подготовленные продукты соединяем, солим, заправляем растительным маслом и перемешиваем. Перед подачей на стол посыпаем рубленной зеленью.

Консервированная морская капуста готова к употреблению. Сушеную морскую капусту промываем и замачиваем на 10—12 часов в холодной воде, затем опять промываем. Мороженую морскую капусту оттаиваем в холодной воде и промываем.

Подготовка мороженной и сушеной морской капусты. Морскую капусту заливаем холодной водой, доводим до кипения и варим в течении 20 мин, затем отвар сливаем и заливаем свежей теплой водой, процедуру повторяем три раза, далее подготовленную морскую капусту используем по назначению .

Зелёные водоросли – характеристика, технология приготовления.

Зелёные водоросли – большая группа водорослей в которую входят такие виды как : спирулина, монострома(аонори), морской виноград (уми будо) и морской салат (ульва) .

Одной из основных водорослей в этой группе является спирулина.

Спирулина – водоросль имеет сине-зеленый цвет , в состав входят важнейшие витамины - А, В1, В2, В3 В6, В12, РР, и микроэлементы.

Применение в кулинарии:

Благодаря своим полезным качествам водоросли спирулины рекомендуется добавлять в любые блюда в качестве дополнительного источника витаминов. При добавлении

спирулины в блюдо, она придаёт красивый изумрудно-зелёный цвет, приятный аромат и насыщенный вкус.

В кулинарии спирулина нашла своё применение в приготовлении омлетов , иногда добавляют в тесто для выпечки, овощные салаты при этом блюдо приобретает пряный вкус напоминающий корицу.

Морской салат (Ульва) — относится к съедобным зеленым водорослям. Листы этой водоросли похожи на крупные листья салата-латука, отсюда и название — морской салат. В Скандинавской, Ирландской, Китайской и Японской кухнях ульва нашла достаточно широкое применение в кулинарии

В сыром виде морской салат добавляется в различные салаты и супа. Морской салат можно подавать как самостоятельное блюдо добавив в него рубленного репчатого лука и заправив лимонным соком или оливковым маслом , у вас получился великолепный полезный салат .

Сушёный морской салат – свежие листья тщательно моем в подсоленной воде , раскладываем на солнце через два часа , получаем своеобразные , хрустящие зеленые чипсы.

Уми будо - водоросли которые произрастают только в Японии, на острове Окинава.

Уми Будо – в переводе означает морской виноград - название произошло из за внешней схожести с гроздьями винограда. В народе можно встретить и другие названия этой водоросли "зеленая икра" или "морская икра".Водоросль имеет немного солоноватый вкус а листики круглую форму напоминающую икринки.

Водоросли уми будо очень хорошо сочетаются со многими овощами. В сочетании водорослей с грибами, яблоками или свёклой ,получаются вкусные и необычные блюда. Можно водоросли просто обжарить в растительном масле или потушить. Помимо овощей водоросли прекрасно сочетаются с рисом, макаронами.

Водоросли уми будо в свежем виде необходимо употреблять практически сразу, хранению эти водоросли не подлежат .

Монострома (аонори) - зелёные морские водоросли , ценятся за нежность, яркий зелёный цвет и аромат.

Сушёные и измельчённые аонори добавляется как приправа во многие блюда ,можно просто потушить с добавлением соевого соуса. Использование морских водорослей в кулинарии позволяет разнообразить меню, обогатить привычные блюда новой вкусовой гаммой.

Старайтесь покупать водоросли свежие или сухие.
Приготовленные салаты из свежих водорослей намного полезней и вкуснее , чем консервированные водоросли .Необходимо помнить что водоросли надо есть умеренно ,так как при некоторых заболеваниях их не рекомендуют .

Красные водоросли –характеристика, технология приготовления.

Красные водоросли – большая группа водорослей, одними из самых распространённых из этой группы являются водоросли далс , лиму , родимения , филлофора

В Ирландии **красные водоросли далс являются любимым лакомством**, из это водоросли ирландцы делают всевозможные закуску, а так же супы и салаты. Вкус у этой водоросли немного вяжущий. В продаже можно встретить в сушёном виде .

Прежде чем начать приготовление различных блюд из водоросли далс ,её необходимо подготовить .Прежде всего водоросли заливаем холодной водой и вымачиваем в течении 20 минут ,воду сливаем и отвариваем.Далее водоросли далс используем по назначению .

Исландия славится своей красной водорослью родимением. Упоминание об этой красной водоросли встречается в исландских сагах десятого века. Водоросль родимения считалась настоящим деликатесом, её употребляли в пищу все жители Исландии. Родимению сушили и заготавливали про запас и потом употребляли в течение всего холодного времени, вместо зелени и овощей.

На данный период водоросль родимения широко применяется в исландской кухне ,её добавляют в

различные салаты, разнообразные блюда из рыбы и морепродукты ,используется как начинка для пирогов. В Исландии родимения до сих пор считается основным источником витаминов, и используется как лекарство от многих болезней пищеварительных органов.

На Гавайях популярен другой вид красной водоросли – Лиму. Гавайцы их употребляют в свежем или солёном виде. На Гавайях существует даже определённый ритуал приготовления водорослей лиму .Гавайцы в песке вырывают большую яму, в ней разводится костёр, далее на раскалённые угли укладываются плоские камни ,камни должны раскалится докрасна. Далее на камни укладывают слоями водоросли лиму , поверх водорослей раскладывают моллюски, картофель, лук, кукурузу и различные приправы, все продукты опять покрывают водорослями , мокрым брезентом и оставляют томится на полтора часа.

Филлофора – красная водоросль, которая произрастает в прибрежных водах Индийского и Тихого океанов. Является одной из самых известных в кухнях всего мира, так как благодаря именно этой водоросли вырабатывается самый знаменитый растительный загуститель — агар-агар.

Водоросли филлофора достают со дна моря, потом хорошо промывается в пресной воде и выкладывается для просушивания и отбеливания на солнце. При помощи метода экстрагирования из филлофоры делают агар-агар.
Агар – агар порошок или пластины желтовато-белого цвета, без запаха, и вкуса. При соединении с тёплой водой разбухает ,становится плотным гелем.

Агар-агар нашёл широкое применение в пищевой промышленности при изготовлении таких кондитерских изделий как : зефир, мармелад, суфле, жевательные конфеты, пастила, шербет, в различных видах джемов. В составе продукта значится как Е 406.

Сухие красные водоросли в сушёном перемалываются в порошок и могут добавляться как специи практически во все блюда начиная с салатов и закусок ,и заканчивая основными горячими блюдами, тем самым обогащая все блюда витаминами и минеральными веществами.

В Японской кухне одним из деликатесов считается блюдо под названием «нори» —завёрнутые в высушенные красные водоросли, рис или рыба.

Нори - красные морские водоросли, неотъемлемая часть родины суши. Водоросли нори богаты растительным протеином, минеральными веществами и витаминами.

Нори - тонкие листы, используются для приготовления суши или как гарнир, добавляются в японские супы и салаты.

Нори обладают легким дымным привкусом, и тонким океаническим ароматом.

Свежие листья нории хорошо промывают и сушат на солнце, сушёные водоросли нарезают на тонкие кусочки. В конечном итоге продукт напоминает зеленую бумагу,

которая может очень долго храниться в герметично закрытых пакетах.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Дорогие читатели!

Все материалы книги подготовлены по авторским материалам автора и администратора сайта http://alexsolor.ru/

Сайт содержит все необходимые материалы для руководителей, технологов и поваров предприятий общественного питания. На страницах сайта Вы найдёте все необходимые документы, которые можно скачать в свободном доступе(бесплатно) :
закупочный акт; калькуляционную карту; технологическую карту; технеко -технологическую карту ; должностные инструкции и инструкции по технике безопасности по всем категориям специальностей на предприятиях общественного питания.
Вы прочитаете много материала по культуре питания и организации обслуживающих мероприятиях по разным видам: фуршет, шведский стол, кейтеринг и так далее.

Сайт http://alexsolor.ru/

Желаю процветания Вашим предприятиям общественного питания!
С Уважением
Александрович Лариса.