**Здравствуйте уважаемые студенты !**

Законспектируйте лекцию и выполните проверочную работу

Выполненное задание отправляйте, пожалуйста, **ежедневно в контакте** или на мою электронную почту **avpop.npet@mail.ry**

**Тема:** Рыбные консервы и презервы

**Рыбные консервы** вырабатывают из различных видов рыб. Они пригодны для длительного хранения

**Пищевая ценность** рыбные консервы значительно превосходят основное сырье, из которого их готовят, являются высокопитательными продуктами, полностью подготовленными к употреблению в пищу. Особенно большое количество витаминов А и D содержится в жире печени рыб. Рыба богата минеральными веществами (калием, кальцием, магнием, фосфором, хлором, серой, йодом).
**Классификация и ассортимент рыбных консервов
*1. Натуральные***
- *в собственном соку* (из лососевых, осетровых, зубатки, соль, черный перец, лавровый лист, немного растительного масла) печень трески.
- *из рыбы в желе* (сельдевых, сиговых, угря заливают бульоном, с добавлением желатина, пряностей, сахара).

- *из рыбы, залитые жуирующими бульоном или заливкой* (консервы из нельмы, сиговых, сельди, салаки и угря часто готовят в желе для улучшения внешнего вида, консистенции и ароматических-вкусовых данных особенно нежного мяса рыб, а также для повышения транспортабельности консервов.
- *в бульоне* вырабатывают из рыб имеющих суховатую консистенцию (осетровых, скумбрии), заливают бульоном с добавлением растительного масла.
- *консервы-уха* (из одного или нескольких биологических видов с добавлением или без добавления пряностей, зелени, лука, томатных продуктов, с заливкой или без заливки бульоном или солевым раствором)
***2. Закусочные:***- *в томатном соусе* готовят из всех видов рыб обжаренных в растительном масле или бланшированных или подсушенных и заливают томатным соусом.

*- в масле* бланшированная или подсушенная в масле. Качество зависит от вида используемой рыбы, масло прозрачное 10-25%.(шпроты в масле сардины в масле) Выдерживают консервы от 3 до 6 месяцев для созревания.

***3. Рыбо - растительные консервы*** изготавливают из различных видов рыб с добавлением овощей, грибов круп. Для заливок используют растительное масло, томатный соус, рыбный бульон, маринады и соусы. Рыба может быть приготовлена по-разному: котлеты, тефтели, фрикадельки, фарш или кусочки. Консервы из рыбы с добавлением гарнира из овощей, бобовых или круп, в которых доля рыбного сырья составляет не менее 50% массы нетто.

**Требования к качеству**:
*Внешний вид* – банки чистые, с этикетками, без вмятин и бомбажа.
*Консистенция* – нежная, сочная, мясо плотное, сочное, не разваренное, для паштета – пастообразная, мажущая, без волокон.
*Запах, цвет и вкус* – свойственные.
*Цвет* бульона светлый с наличием жировых капель, иногда с незначительной мутноватностью.
*Не допускается наличие* чешуи, плавников (кроме спинных, брюшных и анальных у мелких рыбок), внутренностей, голов, костных пластинок у осетровых, хрящей у крупных осетровых, позвоночных и реберных костей в консервах из филе.

**Задание:** прочитай текст и дополни предложения словами.

Тело рыбы состоит из головы,…………….. хвоста. Рыбы подразделяются на классы и ……………….... . К семейству осетровых относятся стерлядь, шип, …………………………… . Мороженой называют рыбу, имеющую в толще мышц t от…........ . Опорой тела рыбы является……………... К семейству сельдевых относятся килька,………………, салака. На предприятия рыба поступает ……………………………………………………………………….... В зависимости от t, при которой ведется копчение, различают рыб…………. ……………………………. Ассортимент рыбных консервов ………………… Рыбные консервы вырабатывают из различных …………… рыб.