**Группа №7**

**МДК 01-01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов**

**Тема: Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления пф из них**

**25.10.2021г (4 часа)**

**Сдача 26.10.2021.**

**Фото конспектов можно скинуть на почту:** [**Tanyshe4ka@mail.ru**](mailto:Tanyshe4ka@mail.ru)

**Оборудование для разделки рыбы**

Потрошение рыбы производят на специальных столах с отверстием для сбора отходов в центре. Это исключает загрязнение тушек не пищевыми отходами. В конструкции стола предусмотрена емкость для мойки рыбы, а также имеется деревянная разделочная доска. Столешница выполнена из нержавеющей стали.

Чешуйчатая рыба с костистым скелетом обрабатывается разными способами в зависимости от размера и использования на доске, маркированной Р. С. (рыба сырая). Рыбу очищают вручную средним поварским ножом, теркообразными или механическими скребками РО-1, плавники отрезают ножницами, удаляют с помощью плавникорезки или ножом.

В крупных цехах процесс удаления голов и хвостов механизирован. При обработке большого количества рыбы на крупных ПОП используют чешуеочистительные машины.

Благодаря малому весу, небольшим габаритам чешуе-съемная машина может быть установлена в маленьких цеха. Производительность и эффективность машины зависят от состояния и качества сырья. Для удобства в работе машина может быть правосторонней и левосторонней.

Для приготовления рыбных п/ф используют набор инвентаря и посуды ножи поварской тройки, ножи рубаки, обвалочные ножи, тяпки для отбивания рыбы, мусат для точки ножей, поварские венчики, разделочные доски с маркировками МС (мясо сырое) и РС (рыба сырая), весы, сита, грохоты, лотки для п/ф, противни.

Инвентарь и посуду мясорыбного цеха нельзя использовать в других цехах, т. к. они могут быть источником бактериального заражения.

Во время работы инструмент раскладывают на столе и используют при необходимости. При отсутствии механизированного устройства применяют ручной скребок, состоящий из металлической терки и ремешка, которые надеваются на руку, во время работы можно воспользоваться обычной теркой. Обработку начинают с очистки чешуи в направлении от хвоста к голове, вначале с боков, затем с брюшка.

Потрошат рыбу малыми поварскими ножами на специальных столах с желобком, спинкой и бортами. Поверхность стола имеет наклон к желоба для стока жидкости, которая выделяется из рыбы и для сброса отходов. Здесь же отрубают головы, хвосты и плавники. После потрошения рыбу массой более 1,5 кг разделывают на филе путем ее пластования, в результате получают два филе.

Для удаления костей из филе используют ручное приспособление для удаления костей. Машина создана для аккуратного извлечения на максимальной скорости с минимальным количеством отходов. Используется для удаления костей: лосося, форели, аргентины, кижуча, нерки, семги, пикши, сига, чавычи, окуня, хека. Для приготовления фарша после обработки на производственных столах рыбу подают к универсальному приводу с мясорубкой. На мелких предприятиях для приготовления рыбного фарша используют мясорубки, на крупных - универсальный привод с комплектом механизмов. Мясорубки предназначены для получения фарша из рыбы, повторного измельчения котлетной массы. Готовый фарш поступает в фаршемешалки и далее - в котлетоформовочные машины.

Готовые котлеты поступают в холодильные камеры. Холодильные шкафы предназначены для хранения п/ф и готовых блюд в производственных цехах, для хранения запаса продуктов. Контроль за температурой ведется манометрическим термометром, шкала которого расположена на лицевой поверхности шкафа. При открывании одной из дверок загорается лампочка освещения шкафа.

Безопасное использование видов технологического оборудования и производственного инвентаря

Использование технического оборудования снижает трудоемкость первичной обработки сырья, уменьшает процент отходов и т.д. Важное значение при выполнении технологических операций при обработке рыбы имеет соблюдение правил охраны труда и техники безопасности, сводятся они к следующим.

При работе на мясорубке рыбу в машину проталкивают только деревянным пестиком (а не рукой). Запрещается работать без предохранительного кольца. Сменные механизмы к универсальному приводу присоединяют или снимают только после выключения.

Перед началом работы тележку универсального привода необходимо застопорить винтами.

Ручки всех ножей должны быть тщательно закреплены, углы производственных столов и ванн закругленными.

На полу рядом с производственными столами необходимо устанавливать подножные решетки.

Общие правила эксплуатации и техника безопасности при работе на механическом оборудовании