

РУКОВОДСТВО ДЛЯ РАБОТНИКОВ СФЕРЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Оценка качества рыбы и морепродуктов

Основные советы по транспортировке свежей
и замороженной рыбы и морепродуктов Аляски



ИНСТИТУТ МАРКЕТИНГА МОРЕПРОДУКТОВ АЛЯСКИ
EEU.ALASKASEAFOOD.ORG

СОДЕРЖАНИЕ



**ЗАКУПКА СВЕЖЕЙ РЫБЫ
И МОРЕПРОДУКТОВ**



**ЗАКУПКА ЗАМОРОЖЕННОЙ
ПРОДУКЦИИ**



ПРИЕМКА



ПРИЕМКА



ХРАНЕНИЕ



РАЗМОРАЖИВАНИЕ



ДРУГИЕ СОВЕТЫ



ПРОЧИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ



COOK IT FROZEN®



SWAP MEAT®

ЗАКУПКА СВЕЖЕЙ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Не существует волшебной формулы для оценки свежести рыбной продукции. Существует ряд факторов, влияющих на качество продукции, — при этом некоторые виды рыбы и морепродуктов могут транспортироваться и храниться дольше остальных.

Общаясь с поставщиками, постоянно подчеркивайте важность качества продукции. Если в процессе закупок вы можете осмотреть рыбу, используйте органолептическую оценку товара. Мясо свежей рыбы и морепродуктов плотное и сочное, а шкура — блестящая. Жабры большинства видов рыбы ярко-красные. Глаза первосортной рыбы — яркие и прозрачные. Чешуя без повреждений плотно примыкает к туловищу. Запах приятный и неярко выраженный.

Оговорите условия транспортировки. Идеальной температурой для транспортировки замороженной рыбы является температура от -18 до -20°C , охлажденной — от $+1$ до $+3^{\circ}\text{C}$. Внимательно планируйте закупки, ведь вы хотите оптимизировать запасы на своем складе и минимизировать сроки хранения продукции. Получите как можно больше информации о товаре: визуальные аспекты качества, сезонные изменения, влияющие на качество продукции, продолжительность и периодичность сезонов вылова и т. д.



СВЕЖАЯ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

ПРИЕМКА

Производите визуальный осмотр всей партии. Ваши глаза, руки и нос помогут проверить поставляемую рыбу и морепродукты, индикаторами качества станут запах, упругость, состояния чешуи, глаз, жабер и внешнего вида. В случае выявления каких-либо проблем незамедлительно уведомите об этом поставщика.

Проверяйте температуру биметаллическим термометром. Рыба, хранящаяся при температуре +10 °С, портится в пять раз быстрее, чем рыба, хранящаяся при температуре 0 °С. Если температура доставки была оговорена, и доставленная продукция не отвечает указанным требованиям, необходимо незамедлительно связаться с поставщиком и перевозчиком.



Осмотрите упаковку на предмет повреждений: они могут возникнуть в процессе транспортировки. Проверьте чистоту транспорта, который доставил товар.

Сортируйте партию рыбы и морепродуктов в соответствии с качеством. В первую очередь используйте ранее поступившую продукцию, а также рыбу, хранившуюся при более высоких температурах. Тщательно промывайте ледяной водой всю продукцию с наличием крови, слизи или иных источников питательной среды для бактерий.

СВЕЖАЯ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

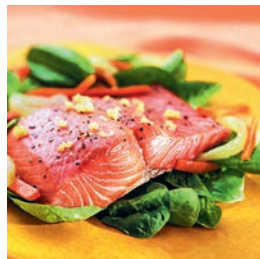
ХРАНЕНИЕ

Свежая рыба и морепродукты должны храниться охлажденными и влажными. Максимальное время хранения зависит от вида рыбы и морепродуктов, температуры и естественной влажности.

Квалифицированный персонал должен периодически проверять качество свежей рыбы и морепродуктов во время хранения. Важно соблюдать правило ротации FIFO (first in, first out). Лучшим способом хранения свежей рыбы является подложка из чешуйчатого льда. Каждый слой рыбы должен покрываться слоем льда. Общая толщина слоя рыбы и льда не должна превышать 90 см.

Хранящаяся во льду свежая рыба должна быть защищена от талой воды, к примеру с помощью контейнеров со сточными отверстиями. Стейки и филе не должны храниться во льду или в контакте мяса с жидкостями. Качество рыбы и морепродуктов в воде быстро снижается.

Избегайте расположения рыбы и морепродуктов штабелями без прокладывания льдом — это позволит предотвратить образование «мест перегрева» на тушках рыбы. Старайтесь минимизировать потерю влаги за счет периодического аэрозольного орошения.



СВЕЖАЯ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

ДРУГИЕ СОВЕТЫ

Со свежей рыбой и морепродуктами следует обращаться особенно внимательно. Изысканный вкус, аромат и текстура мяса напрямую зависят от качества продукции. Просачивание крови в мясо от механических повреждений отрицательно сказывается на внешнем виде рыбы и морепродуктов, а также дает сильный рыбный запах и вкус.

Свежую рыбу нельзя брать за хвост, это повреждает хребтовые позвонки и способствует проникновению крови в мясо. Общепринятая практика – поднятие тушки обеими руками.



Санитарно-гигиенические мероприятия особенно важны. Бактерии и ферменты присутствуют во всех видах морепродуктов и рыбы; охлаждение рыбы и морепродуктов до 0 °С только замедляет активность этих невидимых вредителей. Когда рыба и морепродукты извлекаются из холодильника для приготовления, бактерии и ферменты активизируются, повреждая плотность мышечной ткани, превращая плотную мышечную ткань в мягкую и бесформенную субстанцию.

Вынимайте рыбу и морепродукты из холодильника непосредственно перед приготовлением.

ЗАКУПКА ЗАМОРОЖЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

Мнение о том, что замороженная рыба хуже по качеству охлажденной, ошибочно. Рыбу замораживают в течение нескольких часов после вылова, а на транспортировку в свежем виде может уйти несколько дней. Технологии заморозки позволяют сохранять свежесть, вкус, аромат и текстуру мяса рыбы и морепродуктов, выловленных несколько месяцев назад.

Сообщите своему поставщику о том, что вы заинтересованы в приобретении замороженной продукции высшего качества. Узнайте у него, сколько товар хранился в замороженном виде с момента вылова и в каких температурных условиях. Замороженная продукция не должна храниться при температуре выше -18°C .

Перед покупкой в процессе осмотра обращайте внимание на ожоги продукции при замораживании, а также на сохранность защитных и упаковочных материалов.

Существуют особые температурные требования для транспортировки. Лучшей температурой при транспортировке является постоянная температура в -20°C и ниже, однако температура в -18°C является приемлемой.



ЗАМОРОЖЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ

ПРИЕМКА

Осматривайте продукцию на предмет повреждений картонной упаковки. Коробки с видимыми подтеками могут указывать на то, что продукция во время транспортировки оттаивала. Если возникают какие-либо вопросы относительно качества продукции, немедленно свяжитесь с поставщиком.

Вскройте одну коробку из партии и проверьте общую температуру биметаллическим термометром. Переупакуйте образец рыбы или морепродуктов после окончания проверки. Если температурные показатели не отвечают требованиям транспортировки, сообщите об этом поставщику и перевозчику.



Проверьте целостность защитного покрытия замороженной рыбы и морепродуктов. Недостаток ледяной глазури или поврежденная вакуумная упаковка ускорят дегидратацию и появление ожогов от замораживания.



ЗАМОРОЖЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Процесс размораживания влияет на качество рыбы и морепродуктов. Производите оттаивание замороженной рыбы и морепродуктов медленно, чтобы минимизировать потерю влаги.

Наилучшие результаты достигаются при оттаивании продукции при температуре от 0 до +2°C. Можно разместить замороженную продукцию на подложке из чешуйчатого льда в прохладном помещении. Следите за тем, чтобы температура никогда не поднималась выше +4°C. При таком способе процедура оттаивания занимает от 24 до 36 часов.

Во время оттаивания всегда помещайте продукцию в дренажные поддоны или другие контейнеры. Это предотвратит скопление воды, и качество рыбы не ухудшится.

Один из способов сокращения времени оттаивания — погружение замороженной продукции в очень холодную воду в закрытом пластиковом пакете. Однако к методам быстрого размораживания необходимо подходить с осторожностью — неправильное оттаивание отрицательно влияет на качество рыбы и морепродуктов. После оттаивания храните продукцию в охлажденном виде.



ЗАМОРОЖЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ

ПРОЧИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Никогда не подвергайте рыбу и морепродукты повторной заморозке. При вскрытии упаковки возьмите необходимое количество рыбы и верните упаковку в морозильник.

Срок годности замороженной рыбы и морепродуктов варьируется в зависимости от вида рыбы и морепродуктов. Не храните замороженную рыбу и морепродукты дольше 6—9 месяцев. Данный срок годности достигается за счет правильного хранения.

Соблюдайте санитарный контроль в местах транспортировки и обработки рыбы и морепродуктов. Бактерии и ферменты активизируются после размораживания продукции.



Помните, что качество замороженной продукции зачастую превышает качество свежей; решающим фактором при закупках является качество продукции, а не определение «замороженная» или «свежая» рыба. Лучшие рыбные меню состоят из блюд, приготовленных как из замороженной, так и из свежей рыбы.



Факторы, оказывающие отрицательное воздействие на качество рыбы и морепродуктов — бактерии, ферменты, дегидратация, окисление, загрязнение и физические повреждения, — активизируются при благоприятных условиях. С ними обязаны бороться все участники цепочки — от рыбака до шеф-повара.

Рыба и морепродукты отличаются от говядины и других видов мясной продукции и должны обрабатываться и храниться иначе. Они не обладают мышечной системой, которая есть у сухопутных животных. Температура их тела и естественной среды обитания ниже, чем у животных, обитающих на поверхности земли. Поэтому с ними следует обращаться особенно бережно, поддерживая влагу и температурный режим.

Тщательно планируйте закупки, избегая долгого хранения. Научитесь выбирать высококачественную рыбу и морепродукты, работайте над тем, чтобы каждый сотрудник стал экспертом.

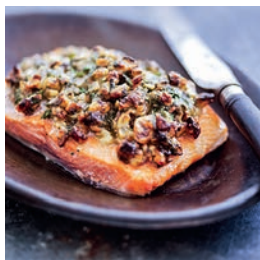



Данный документ, разработанный Институтом маркетинга морепродуктов Аляски, является лишь набором общих рекомендаций. Разработайте программу контроля качества, которая отвечала бы вашим требованиям.

COOK IT FROZEN®

ЖАРКА НА СКОВОРОДЕ

1. **Разогрейте тяжелую сковороду** с антипригарным покрытием или сковороду-гриль до средневысокой температуры.
2. **Промойте рыбу или морепродукты холодной водой**, чтобы смыть ледяную глазурь; аккуратно промокните бумажным полотенцем.
3. **Смажьте обе стороны** рыбы растительным маслом.
4. **Положите рыбу** на разогретую сковороду, шкурой вверх, и обжаривайте, не накрывая крышкой, 3–4 минуты до появления коричневой корочки.
5. **Переверните рыбу** и приправьте ее вашими любимыми специями или заправкой для морепродуктов.
6. **Плотно закройте сковороду крышкой** и убавьте температуру до средней.
7. **Продолжайте готовить** рыбу еще 6–8 минут.
8. **Доведите толстые куски рыбы до готовности** в заранее разогретой до 200 °С духовке (возьмите жаропрочную сковороду, пригодную для использования в духовке).
9. **Уберите сковороду с плиты** или выньте ее из духовки сразу же, как только рыба или морепродукты будут готовы.





Откройте для себя быстрые в приготовлении блюда из замороженной рыбы Аляски.

Размораживание не требуется, если следовать рекомендациям рецептов COOK IT FROZEN®.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ

1. **Заранее разогрейте духовку** до средневысокой температуры (230 °C).
2. **Промойте рыбу или морепродукты холодной водой**, чтобы смыть ледяную глазурь; аккуратно промокните бумажным полотенцем.
3. **Смажьте обе стороны** рыбы растительным маслом.
4. **Положите рыбу** или морепродукты на смазанную маслом сковороду или покрытый фольгой противень.
5. **Готовьте рыбу** или морепродукты 12–15 минут; переворачивайте только очень толстые куски.
6. **Чтобы добиться наилучших результатов** при приготовлении замороженной рыбы, поставьте ее на 4 минуты в разогретую духовку и лишь потом смажьте сливочным маслом или приправьте специями.
7. **Выньте рыбу или морепродукты из духовки** сразу же, как только они будут готовы.



COOK IT FROZEN®

Больше рецептов и информации на сайтах
www.wildalaskaflavor.com и www.youtube.com/alaskaseafood

ЗАПЕКАНИЕ В ДУХОВКЕ С ВЕРХНИМ НАГРЕВОМ

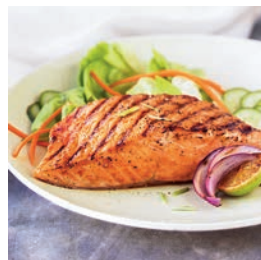
1. **Заранее разогрейте** верхний нагревательный элемент духовки до средневысокой температуры (230 °C).
2. **Промойте рыбу или морепродукты холодной водой**, чтобы смыть ледяную глазурь; аккуратно промокните бумажным полотенцем.
3. **Смажьте обе стороны** рыбы растительным маслом.
4. **Положите рыбу или морепродукты** на смазанную маслом сковороду для запекания или покрытый фольгой противень.
5. **Готовьте рыбу** или морепродукты 12–15 минут.
6. **Чтобы добиться наилучших результатов** при приготовлении замороженной рыбы, готовьте ее 4 минуты, и лишь потом смажьте сливочным маслом или приправьте специями.
7. **Переворачивайте** только очень толстые куски.
8. **Выньте рыбу или морепродукты** из духовки сразу же, как только они будут готовы.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

1. **Разогрейте гриль** до 200 °С.
2. **Промойте рыбу или морепродукты холодной водой**, чтобы смыть ледяную глазурь; аккуратно промокните бумажным полотенцем.
3. **Подготовьте кусок фольги** шириной 35 см, чтобы он был примерно на 10 см длиннее рыбы.
4. **Смажьте матовую сторону фольги** маслом и положите на нее рыбу шкурой вниз.
5. **Смажьте обе стороны рыбы** растительным маслом.
6. **Сложите боковые края фольги** вместе и закрутите их несколько раз, чтобы они плотно закрывали рыбу; таким же образом заверните концы фольги, чтобы у вас получилось подобие конверта.
7. **Положите конверт на гриль** швом вниз и оставьте готовиться на 8–10 минут.
8. **Снимите конверт с гриля**, откройте его и добавьте приправы и специи.
9. **Слегка защитните фольгу**, чтобы она закрывала рыбу, и положите конверт обратно на гриль швом вверх.
10. **Оставьте рыбу готовиться** еще на 8–10 минут.
11. **Снимите рыбу с гриля** сразу же, как только она будет готова.

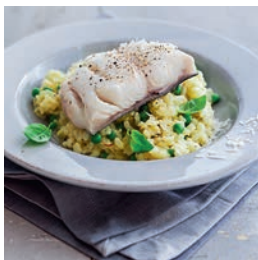


COOK IT FROZEN®

Больше рецептов и информации на сайтах
www.wildalaskaflavor.com и www.youtube.com/alaskaseafood

ВАРКА РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

1. **Добавьте воду или рыбный бульон** (как правило, с овощами и вином) в большую сковороду и нагрейте ее, не доводя до кипения.
2. **Промойте рыбу или морепродукты холодной водой**, чтобы смыть ледяную глазурь.
3. **Выключите огонь** и положите рыбу в жидкость шкуркой вниз.
4. **Вновь включите огонь** — жидкость должна быть на грани закипания, но не кипеть.
5. **Пока рыба варится** в почти закипающей жидкости, плотно накройте сковороду крышкой и готовьте рыбу 4–5 минут.
6. **Выключите огонь** и оставьте рыбу или морепродукты на 5 минут.
7. **Уберите рыбу** или морепродукты с плиты сразу же, как только они будут готовы.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

1. **Вскипятите воду** (в нее можно добавить приправы); толщина слоя воды должна быть около 2,5 см.
2. **Проложите пароварку** листьями салата латук, луком, зеленью или ломтиками лимона (не закрывая все отверстия в пароварке), чтобы рыба или морепродукты не прилипали ко дну.
3. **Промойте рыбу или морепродукты холодной водой**, чтобы смыть ледяную глазурь.
4. **Положите рыбу** или морепродукты в пароварку и неплотно прикройте ее.
5. **Вновь вскипятите жидкость** и готовьте рыбу или морепродукты на пару в течение 5–7 минут.
6. **Уберите рыбу** или морепродукты с плиты сразу же, как только они будут готовы.

РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ

1. **Для того чтобы рыбные палочки были хрустящими** снаружи и мягкими и нежными внутри, готовьте их на тонком металлическом противне для запекания, а не на противне с защитным покрытием или в стеклянной посуде.
2. **Смажьте противень маслом**, чтобы палочки к нему не прилипали.
3. **Запекайте рыбные палочки** в соответствии с инструкцией по приготовлению,
4. **Переворачивайте их во время запекания**, чтобы они равномерно покрывались румяной корочкой.



ИНСТИТУТ МАРКЕТИНГА МОРЕПРОДУКТОВ АЛЯСКИ
WWW.ALASKASEAFOOD.ORG

SWAP MEAT®

Как включить рыбу и морепродукты в меню? Простой и действенный способ — заменить мясо в любимых блюдах ваших клиентов на рыбу и морепродукты Аляски.

Экологически чистые, пойманные в дикой северной природе, они придадут блюдам новый вкус. Это источник легкоусвояемого белка, богатый витаминами и минералами, с низким содержанием насыщенных жиров.

Рыбный промысел практически не оказывает негативного воздействия на окружающую среду, так как при ловле рыбы не используются почва, удобрения, пестициды или антибиотики. Замените мясо на рыбу и морепродукты Аляски — и наша планета станет только лучше, а ваши клиенты — здоровее.

Попробуйте традиционные мясные блюда в рыбном исполнении. Здесь вы найдете простые рецепты www.wildalaskaseafood.com/swapmeat/.



ПОЛЕЗНЫЕ ССЫЛКИ

Общая информация на английском
alaskaseafood.org

Общая информация на русском
eeu.alaskaseafood.org

Рецепты на английском
wildalaskaseafood.com



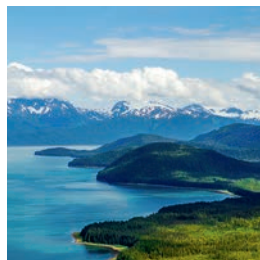
youtube.com/AlaskaSeafood



facebook.com/alaskaseafood



instagram.com/alaskaseafood



Рыба и морепродукты Аляски — дикие и экологически чистые, а их промысел ведется рационально, с заботой о будущих поколениях.

Данная брошюра разработана Институтом маркетинга морепродуктов Аляски — Alaska Seafood Marketing Institute.

Институт маркетинга морепродуктов Аляски (Alaska Seafood Marketing Institute — ASMI) — партнерство государства и частных рыбопромышленных компаний штата Аляска. Институт играет ключевую роль в продвижении морепродуктов Аляски и определяет их место на мировом рынке.

В странах Восточной Европы работает программа поддержки рыбы и морепродуктов Аляски: помощь в поиске партнера-поставщика, промомероприятия в рознице и ресторанный индустрии в поддержку продукции Аляски, PR.

Отдел международного маркетинга

N. Franklin Street Suite 200
Juneau, Alaska, USA
99801-1147
Тел.: +1 800 478-2903
+1 907 465-5560
info@alaskaseafood.org

Представитель в Восточной Европе

Crisp Consulting
Тел.: +7 812 702-7151
info@crispconsulting.ru



ИНСТИТУТ МАРКЕТИНГА МОРЕПРОДУКТОВ АЛЯСКИ
EEU.ALASKASEAFOOD.ORG