

TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY TEPLÝCH POKRMŮ (PRODUKTY RYBOLOVU)

Mgr. Kateřina Bogdanovičová, Ph.D., MBA

Historie ryb



- Řekové
- Kuchařské knihy
- Starý Řím
- Slované

Výživová hodnota rybího masa

- Hlavní složky masa
 - Voda
 - Bílkoviny
 - Tuky
 - Minerální látky
 - Vitamíny

Spotřeba ryb

- Celková spotřeba ryb v ČR
 - z toho sladkovodní ryby

Legislativa

- Požadavky na čerstvé produkty rybolovu
 - Zchlazené nebalené produkty

 - Balené produkty rybolovu musí být zchlazeny na teplotu blízkou teplotě tání ledu

Legislativa



- Požadavky na čerstvé produkty rybolovu
 - Filetování a plátkování

Legislativa

- Požadavky týkající se parazitů
 - Následující produkty rybolovu musí být na dobu nejméně 24 hodin zmrazeny na teplotu nepřekračující -20 °C

Legislativa

- Skladování produktů rybolovu
 - Čerstvé produkty rybolovu, rozmrazené nezpracované produkty rybolovu a vařené a chlazené výrobky z korýšů a měkkýšů

 - Zmrazené produkty rybolovu

Legislativa

- Skladování produktů rybolovu
 - Celé zmrazené ryby v nálevu určené pro výrobu potravin v konzervách
 - Produkty rybolovu uchovávané živě

Hygienické požadavky v kuchyni



- Při zacházení se syrovými rybami v kuchyni je třeba obzvláště důkladně dodržovat hygienické zásady
 - Mikrobiální kontaminace
 - Parazité

Hygienické požadavky v kuchyni



- Skladování
- Tepelná úprava

Konzumní ryby světa

- Škála ryb je velice pestrá a obrovská

- Konzumní ryby se dělí:
 - dle zoologické příslušnosti:

 - dle výskytu:

Konzumní ryby světa

- Paryby

Konzumní ryby světa

□ Paryby

□ Žraloci a rejnoci

- Mořský úhoř

- Špeková ryba

- Ryba telecí či mořský jeseter

Konzumní ryby světa

- Kostnaté ryby

Konzumní ryby světa

□ Kostnaté ryby

□ Máloostní

■ Kaprovití

■ Vánoční kapr pochází z Číny

■ Historie chovu kaprů v ČR sahá až do 11. století

Konzumní ryby světa

- Kostnaté ryby
 - Lososotvaří
 - Divoký losos

 - Losos čavyča

 - Losos kisuč

 - Barva masa je červená

Konzumní ryby světa

- Kostnaté ryby
 - Holobřiší
 - riziko

Rybí produkty z celého světa a jejich výroba



- Rybí produkty se vyrábějí z čerstvých a zmražených ryb
- Rozlišujeme:

Rybí produkty z celého světa a jejich výroba



- Sušené rybí výrobky
 - Sušená treska
 - Rozlišujeme dvě varianty

Rybí produkty z celého světa a jejich výroba



- Sušené rybí výrobky
 - Sušená treska
 - hueva seca (štikozubec)

Rybí produkty z celého světa a jejich výroba



- Solené rybí výrobky
 - Solíme většinou více-tučné ryby

 - V našich zeměpisných šířkách jsou nejznámější
 - Ančovičky

Rybí produkty z celého světa a jejich výroba



- Solené rybí výrobky

- Slanečci

- Ve Švédsku má uskladnění sled'ů dlouhou tradici

Rybí produkty z celého světa a jejich výroba



- Kyselé marinády
 - ▣ Konzervy a surimi
 - Lososi
 - Prime
 - T
 - TT
 - Uzený mořský losos

Rybí produkty z celého světa a jejich výroba



- Kyselé marinády
 - Konzervy a surimi
 - Ryby naložení v marinádě

Rybí produkty z celého světa a jejich výroba



- Kyselé marinády
 - Konzervy a surimi
 - Smažené nebo vařené ryby v konzervě
 - konzervace

Rybí produkty z celého světa a jejich výroba



- Kyselé marinády
 - ▣ Konzervy a surimi
 - Smažené nebo vařené ryby v konzervě
 - Sterilizované výrobky

Rybí produkty z celého světa a jejich výroba



- Kyselé marinády
 - Konzervy a surimi
 - Rybí hmota s tradicí = surimi

Rybí produkty z celého světa a jejich výroba



- Uzené rybí produkty
 - Čerstvé ryby

 - Solené ryby

 - Rozdíl je v teplotě a v době zrání

 - Uzený losos

Rybí produkty z celého světa a jejich výroba



- Uzené rybí produkty
 - K uzení se využívají piliny, brikety listnatých stromů
 - Studený kouř
 - Horký kouř

Rybí produkty z celého světa a jejich výroba



- Kaviár
 - Symbol luxusu
 - Nejvyšší kvalita kaviár
 - Čína

Rybí produkty z celého světa a jejich výroba



- Kaviár
 - Kalifornie

 - Nejlepší kaviár

Rybí produkty z celého světa a jejich výroba



□ Kaviár

■ Kritéria kvality

- Skladování

- Tepelné ošetření

- Výživové hodnoty

Rybí produkty z celého světa a jejich výroba



- Kaviár
 - Pravý kaviár
 - Druhy
 - Charakteristika
 - Ideální balení
 - Senzorické vlastnosti
 - Náhražky
 - Trvanlivost

Způsoby tepelné úpravy

Způsoby tepelné úpravy

- Vaření
 - Rybí várka

 - Pošírování

Způsoby tepelné úpravy

- Dušení
 - Základy

 - Rozdíl od vaření

Způsoby tepelné úpravy

- Opékání
 - Způsob

 - Použití

Způsoby tepelné úpravy

- Gratinování
 - Podmínky gratinování
 - Technologický postup

Způsoby tepelné úpravy

- Pečení
 - Správný způsob pečení
 - Ryby pečené v konvektomatu
 - Ryby pečené klasickým způsobem

Způsoby tepelné úpravy

- Grilování
 - Rozdělujeme:

Způsoby tepelné úpravy

- Uzení
 - Rozlišujeme dva způsoby uzení

Způsoby tepelné úpravy

□ Smažení

□ Příprava pokrmů v obalu ve velkém množství tuku

- Větší množství tuku

- Menší množství tuku

□ Trojobal

□ Těstíčko

Mořské plody=žádané lahůdky



Mořské plody=žádané lahůdky

- Korýši a měkkýši
 - Korýši
 - Měkkýši
 - Hlavonožci

Mořské plody=žádané lahůdky

- Tepelné ošetření

Mořské plody

- Nejlepší způsoby tepelného ošetření
 - Vaření
 - Způsob usmrcení

Mořské plody

- Nejlepší způsoby tepelného ošetření
 - Vaření v páře

 - Ideální úprava

Mořské plody

- Nejlepší způsoby tepelného ošetření
 - ▣ Smažení na pánvi
 - Na surovinu působí vysoká teplota

 - Vhodné

 - Nevhodné

Mořské plody

- Nejlepší způsoby tepelného ošetření
 - Dušení
 - Ideální pro přípravu

Mořské plody

- Nejlepší způsoby tepelného ošetření
 - Fritování
 - Doporučuje se především při přípravě hlavonožců
 - Obal?
 - Vysoká teplota
 - Fritovat po částech

Mořské plody

- Nejlepší způsoby tepelného ošetření
 - Grilování
 - Nejvhodnější
 - Příliš vysoká teplota
 - Nejvhodnější způsob a úpravu:

Zdravotní rizika konzumace

- Škodlivé látky
 - Rtuť
 - Dioxiny
 - Antibiotika

Zdravotní rizika konzumace

- Rtuť
 - Vznik
 - Toxicita
 - Účinky
 - Limit

Zdravotní rizika konzumace

- Dioxiny
 - Vznik

 - Toxicita

 - Účinky

 - Limit

Zdravotní rizika konzumace

- Antibiotika
 - Důvod
 - Regulováno
 - Zakázaná antibiotika

Zdravotní rizika konzumace

- Otravy biotoxiny
 - Ryby a vodní živočichové způsobující intoxikaci z potravin lze rozdělit do dvou skupin:

Zdravotní rizika konzumace

- Otravy biotoxiny
 - Existuje celá řada alimentárně toxických ryb a vodních živočichů
 - Nejdůležitější otravy

Zdravotní rizika konzumace

- Otravy ciguatoxinem
 - Otrava z mořských ryb = ciguatera

Zdravotní rizika konzumace

- Otravy ciguatoxinem
 - Mořský úhoř

Zdravotní rizika konzumace

- Otravy tetrodotoxinem

Zdravotní rizika konzumace

- Otravy tetrodotoxinem
 - Toxicita byla prokázána u ryb patřící do čeledi:

Zdravotní rizika konzumace

- Paralytic Shellfish Poisoning (PSP)

Zdravotní rizika konzumace

- Otravy biogenními aminy

Zdravotní rizika konzumace

Děkuji Vám za pozornost

