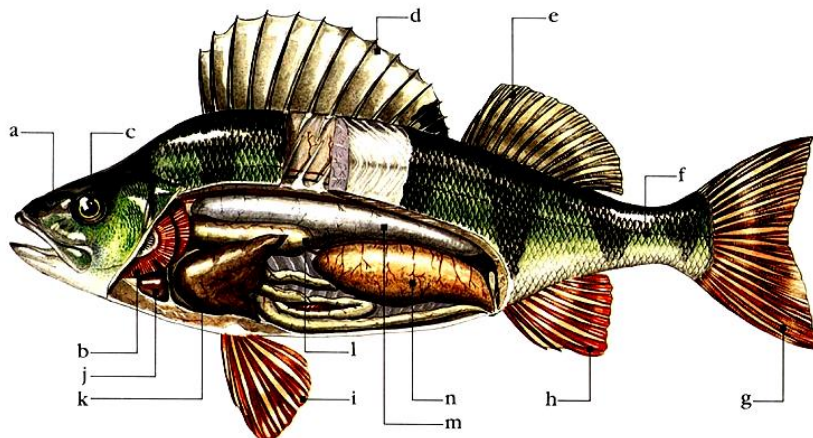




Peștele este un produs alimentar ușor asimilabil, care conține proteine, grăsimi și vitamine necesare organismului uman, și se întrebuintează pentru pregătirea diferitor bucate în alimentația publică.



- |                              |                         |
|------------------------------|-------------------------|
| a) Organul nazal             | h) Aripioara anală      |
| b) Branhii                   | i) Aripioara abdominală |
| c) Ochiul                    | j) Inima                |
| d) Aripioara dorsală țepoasă | k) Ficatul              |
| e) Aripioara dorsală moale   | l) Stomacul             |
| f) Linia laterală            | m) Vezica gazoasă       |
| g) Aripioara codală          | n) Ovarul               |

Peștii se clasifică în familii și se deosebesc unul de altul prin forma corpului, numărul de aripioare și amplasarea lor, existența și culoarea liniei laterale, conținutul de grăsime și distribuția ei pe corpul peștelui.

#### Famiile principale de pești

**1. Familia acipenserizilor.** Din această familie fac parte nisetrul, cega, păstruga, șipul, caluga, morunul ș.a. Au corpul alungit fusiform. Lateral, de-a lungul corpului sunt cinci rânduri de plăci osoase. Printre rândurile de plăci mari se situează plăcuțe mici și granule osoase. Aripioarele (înotătoare) dorsale sînt situate mai aproape de coadă. Gura se află pe partea inferioară a capului, iar pe buza de sus sunt patru mustăți. Scheletul acipenseridelor este mixt, alcătuit din cartilaje și oase. Carnea albă e grasă și gustoasă. Cea mai mare parte a grăsimilor se află printre fibrele musculare. Culoarea icrelor variază de la cenușie-deschisă pînă la cenușie-închisă, aproape neagră. Partea comestibilă a acestor pești poate constitui pînă la 90% din masa lor.



**2. Familia salmonidelor.** Din familia salmonidelor fac parte keta, gorbușa, ciavîga, nerca, chizuhul, sima, somonul, păstrăvul, nelma, somonul alb, omulul, siga, caregonul ș.a.. Corpul lor este gros, alungit, acoperit cu solzi mărunți, strîns alipiți de corp, cu excepția capului. Pe partea dorsală sunt două înotătoare, dintre care cea de-a doua este cu grăsimi. Carnea salmonidelor este fină, grasă, aproape că nu conține oase intermusculare. Carnea și icrele au culoarea de la roză-deschisă pînă la roză, cu excepția salmonidelor cu carnea albă - somonul alb, nelma, păstrăvul, siga. Partea comestibilă a acestor pești constituie 51-65% din masa lor.



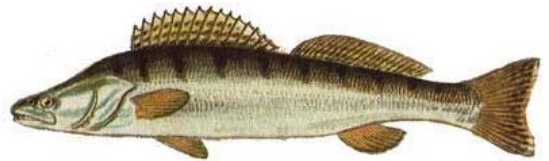
**3. Familia scrumbiilor** constă din scrumbie (de Volga, din Marea Caspică, Marea Azov, Marea Neagră, din Oceanul Pacific, Oceanul Atlantic), salacă, gingirică, sardeluță, sardea, sardinela ș. a). Corpul scrumbiilor este alungit, turtit din părți, acoperit cu solzi mărunți, care se înlătură ușor, fără linia laterală, capul fără solzi. Scrumbiile au o singură aripioară dorsală, situată la mijlocul spinării, aripioara codală are o adîncitură mare.



**4. Familia ciprinidelor (crapii).** Crapul sălbatic, crapul de cultură, plătica, taranca, oblețul mare, mreana, avatul, fitofagul, amurul alb ș. a.) sunt reprezentanții acestei familii. Corpul lor este înalt, parte dorsală- îngroșată, iar părțile laterale sunt puțin turtite. Au o singură înotătoare dorsală, forma și dimensiunile căreia variază de la o specie la alta. Solzii ciprinidelor sunt strâns alipiți de corp. Au carne gustoasă cu un conținut mediu de grăsime, însă conține multe oase intermusculare.



**5. Familia percidelor** numără bibanul, șalăul, ghiborul ș.a. Ei au câte două aripioare dorsale: prima este ghimpoasă, a doua- moale. Corpul lor este acoperit cu solzi mărunți împănțați adânc în piele. Linia laterală este dreaptă, iar pe părțile laterale se observă dungile transversale întunecate. Carnea percidelor este săracă în grăsimi, însă este bogată în substanțe extractive și gelatinizatoare.



**6. Familia gadiformelor.** Din această familie fac parte batogul, eglefinul, navaga, mihalțul, saida, putasu, merluciu ș. a. Corpul lor este alungit și îngustat treptat spre regiunea aripioarei codale, este acoperit cu solzi mărunți și moi. Au câte trei aripioare dorsale și două – anale, cu excepția mihalțului care are două aripioare dorsale și una-anală și pe bărbie are o mustăcioară. Carnea este gustoasă, cu puține oase și puțină grăsime.

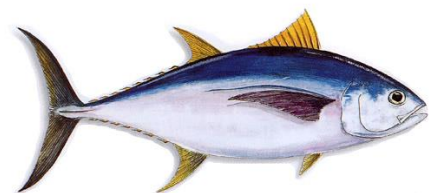


**7. Familia pleuronectidelor.** Din această familie fac parte cambula, paltusul ș.a.. Ei au corpul plat, asimetric. Partea superioară are culoarea fundului bazinului acvatic, iar cea inferioară este albă. Ochii se află pe partea superioară a capului și pot fi situați asimetric. Aripioarele dorsală și anală sînt alungite. Carnea lor este suficient de grasă (conține circa 5% de grăsimi) cu gust plăcut.

**8. Familia scombridelor.** Reprezentantul principal al acestei familii este scrumbia albastră. Corpul ei este alungit, în formă de fus, este puțin turtit lateral. Are o aripioară dorsală și una anală, după care se situează de la cinci pînă la nouă aripioare mici libere. Pe partea dorsală se evidențiază un desen din fișii incurbate situate transversal. Carnea lor este densă, gustoasă, grasă (5-13% de grăsimi), cu aromă plăcută și cu miros pătrunzător de pește.



**9. Familia peștilor-tun** reprezintă pești de mare, care se deosebesc prin dimensiuni mari și corp masiv (de la 70 cm pînă la m.lungime) Are două aripioare dorsale, în urma cărora se situează de la șapte pînă la nouă aripioare mici. Mușchii laterali sînt de culoare întunecată, iar cei interni au nuanță deschisă. Carnea peștilor-tun are gust plăcut, conține 22% de proteine, 4% de grăsimi.



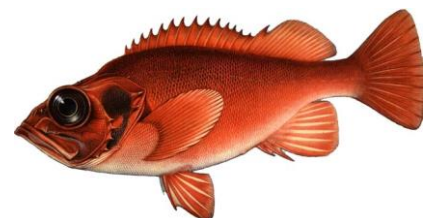
3



14% de grăsimi, 19-20% de proteine.

**11. Familia scorpenele.** Din peștii familiei scorpenelor cea mai mare importanță o are bibanul-de-mare. El are cap masiv cu ochi mari, iar pielea este de culoare roșie-aprinsă. Pe cap și pe opercule sunt niște

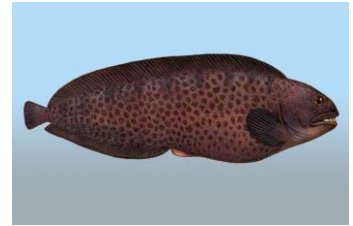
**10. Familia stavridelor.** Stavrida are două aripioare dorsale: prima este cu ghimpi, a doua este moale. Capul și corpul este acoperit cu solzi mărunți. Linia laterală după aripioara toracică se îndoaie brusc în jos; ea este acoperită cu scutișoare osoase. Carnea de stavrid are gust plăcut, consistență fină, conține 2% -





ghimpi ascuțiți. Cele două aripioare dorsale sunt concrescute. Carnea, suficient de grasă (conține 5,9% de grăsimi), este fină și gustoasă.

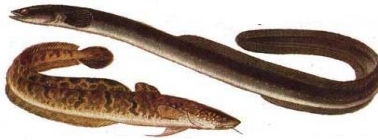
**12. Familia lupilor-de-mare** reprezintă pești de mare, ce populează adâncimile mari. Au corp alungit și cap rotund, aripioarele dorsală și anală sînt alungite, iar aripioarele toracale lipsesc. Pielea groasă este acoperită cu solzi mărunți. Prezintă interes lupul-de-mare-pătat, -vărgat și -albastru. Cele mai bune calități gustative are lupul-de-mare-pătat. Carnea lui fină are gust plăcut și nu are oase intermusculare. Ea conține 14-16% de proteine, 5-5,3% grăsimi.



**13. Familia știucilor.** Corpul știucii este alungit, turtit. Aripioarele dorsală și anală sînt situate la capătul corpului, care este acoperit cu solzi mărunți. Carnea slabă conține oase intermusculare. Se prețuiește mult carnea de știucă mică.

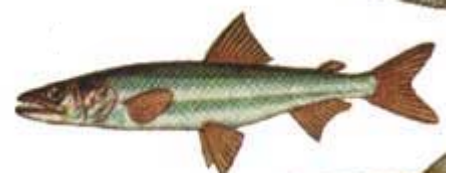


**14. Familia petromizonii (chișcarii).** Chișcarul are corp alungit, sinuos, acoperit cu lichid mucos. Scheletul este cartilaginos. Aripioarele toracice, abdominale și anale lipsesc, are doar două înotătoare dorsale. Gura chișcarului este rotundă. Pe fiecare parte a capului după ochi se află cîte șapte fante bronhiale. Carnea grasă (conține pînă la 34% de grăsimi) este bogată în proteine.

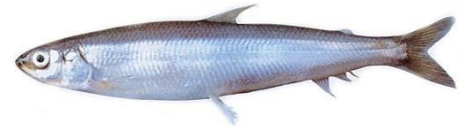


**15. Familia anghilelor.** Anghila are forma sinuoasă a corpului, puțin turtit la cap și la coadă, solzii mărunți împlîntați adînc în piele. Aripioarele dorsală și anală sînt lungi și se unesc în regiunea cozii, iar aripioarele abdominale lipsesc. Carnea fină și grasă (conține 25-30% de grăsimi) este gustoasă.

**16. Familia asmeridelor.** Din această familie face parte asmerida, snetocul, moiva ș.a. Acești pești de dimensiuni mici au aripioare cu grăsimi, la care solzii se înlătură ușor, mazilarul inferior-proeminent.



**17. Familia peștilor argintii.** Argintina sau asmerida aurie are corpul zvelt, puțin turtit din părți. Are cap mic și ochi mari, solzi mășcați, care se înlătură ușor. Carnea asmeridei aurii are culoare albă, este fină și gustoasă, conține circa 2% de grăsimi.



Întreprinderile de alimentație publică achiziționează **pește proaspăt viu, proaspăt adormit, refrigerat, congelat și sărat.**

**Peștele viu.** În stare vie, de regulă, se colectează: crapul, crapul-oglinďă, știuca, somonul, carasul, țiparul. Peștii se păstrează în acvarii cel mult două zile la temperatura apei de la 4 pînă la 8°C. Este necesar ca apa să fie curată, curgătoare și neclorurată.

**Peștele refrigerat.** Temperatura corpului în profunzimea țesutului muscular variază de la -1° pînă la 5°C. Tipurile de prelucrare a peștelui: neprelucrat; cu branhiile și măruntaiele parțial înlăturate; eviscerat cu cap și fără cap.

**Peștele congelat.** Temperatura corpului în profunzimea țesutului muscular variază de la -8° pînă la -10°C. Tipurile de prelucrare a peștelui: neprelucrat; cu branhiile și măruntaiele parțial înlăturate; eviscerat cu cap și fără cap, eviscerat fără cap cu aripioare codale înlăturate și porționat în bucăți de 0,5 kg, file de pește.

În funcție de **conținutul de sare**, peștele poate fi:

- sărat puternic (conține mai mult de 14% de sare),
- mediu sărat (conține 10-14% de sare),
- puțin sărat (conține pînă la 10% de sare).

În funcție de **mărime**, peștele poate fi:

- mărunt (pînă la 200g),
- mijlociu (1-1,5 kg),
- mășcat (mai mult de 1,5 kg).

În funcție de **caracteristica stratului de piele**, peștele poate fi:

- *cu solzi (șalău, plătică, crap, merluciu argintiu.),*
- *fără solzi (mihalț, țipar, somn, navaga),*
- *cu formațiuni osoase la suprafață (peștii din familia acipenserizilor).*

În funcție de **structura anatomică**, peștele poate avea:

- *schelet osos (peștii cu solzi și fără),*
- *schelet cartilaginos (peștii din familiile petromizonilor și anghilelor),*
- *schelet mixt (peștii din familia acipenserizilor).*

Înainte de prelucrarea termică peștele se **dezgheață** sau se **desărează**.

#### **Decongelarea peștelui.**

Cu cât mai repede peștele este decongelat, cu atât mai bine își păstrează calitățile sale gustative și capacitatea de a reține umiditatea. Procesul de decongelare se consideră încheiat în cazul când temperatura în interiorul țesutului muscular atinge  $-1^{\circ}\text{C}$ .

Peștele poate fi decongelat prin 2 metode:

**1) În aer**, la temperatura camerei, se decongelează peștii mășcați din familia acipenserizilor: nisetrii, somnii, nototenia, fileul congelat, peștele-sabie. Peștii se aranjează într-un rând pe mese sau stelaje și se lasă timp de 6-10 ore. Durata de decongelare depinde de mărimea peștilor. Fileul este decongelat învelit în hîrtie, deoarece în cazul decongelării în apă el pierde multe substanțe nutritive. Pierderile din greutatea peștelui ating 2%.

**2) În apă** este decongelat peștele cu solzi și fără solzi. La 1 kg de pește se iau 2l de apă. Peștele mărunt este decongelat în 2-2,5 ore, iar cel mășcat - în 4-5 ore. Dacă durata decongelării crește, se înrăutățește calitatea peștelui. la decongelarea greutatea peștelui crește cu 5-10%, deoarece țesuturile musculare absorb apa. Concomitent cu aceasta, cantitatea de substanțe minerale în pește se micșorează. Pentru a reduce aceste pierderi, la 1 l de apă se adaugă 7-13 g de sare.

Peștele decongelat nu se păstrează, ci este utilizat imediat pentru prepararea bucatelor. Fileul de pește este decongelat parțial, pentru a reduce pierderea sucului. Sunt pești (mai ales cei de mare – navaga, scrumbia, stavridul, merluciu argintiu) ce nu sunt decongețați înainte de prelucrarea termică, deoarece peștele refrigerat se prelucrează mai ușor, pierderile sunt mai mici, se păstrează substanțele nutritive.

#### **Desărarea peștelui.**

La întreprinderile alimentației publice se furnizează pește sărat: batog, cambulă, crap, scrumbie ș.a.. Peștii conțin 6-20 % de sare. De aceea înainte de prelucrare termică, peștii se desărează pînă la 1-5 %. Înainte de desărare peștele se prelucrează parțial: se înlătură solzii, capul și aripioarele. Uneori peștele este tăiat de-a lungul coloanei vertebrale în două, ceea ce reduce timpul de desărare, însă înrăutățește calitățile lui gustative. Șalăul, bibanii, scrumbia, crapul sunt desărați integral, fără a fi prelucreați. Peștii se desărează prin două metode :

**1) Desărarea în apă curgătoare.** Peștele sărat se despică și se așază pe o grilă de lemn în cadă. Distanța dintre fundul căzii și grilă este de 20-30 cm. În cadă sînt instalate apeducte prin care în cadă vine apa de pînă la  $12^{\circ}\text{C}$ , care spală peștele și se scurge prin țava situată în partea de sus a căzii. Desărarea durează 8-12 ore. După desărare se efectuează fierberea de probă a peștelui pentru a determina conținutul de sare prin degustare. Peștele desărat se folosește la fiert, la prepararea tocăturilor, gustărilor. Peștele desărat nu se păstrează.

**2) Desărarea în apă schimbătoare.** Bucățile de pește sărat se așază în cadă, se toarnă apă rece la temperatura de  $10-12^{\circ}\text{C}$  (la 1 kg de pește se iau 2 l de apă). Se recomandă schimbarea apei peste 1, 2, 3 sau 6 ore. Pentru a reduce conținutul de sare de la 17-22% pînă la 5%, peștele se ține în apă 12 ore. După desărare se efectuează fierberea de probă a peștelui pentru a determina conținutul de sare prin degustare. Pentru a reduce conținutul de sare pînă la 3%, peștele se ține în apă încă 12 ore, schimbînd apă peste fiecare 3 ore. Peștele desărat se folosește pentru prăjire și pentru prepararea compoziției de pîrjoale.

## **Lucrare practică**

### **Lista semipreparatelor care urmează a fi pregătite:**

1. Pește întreg cu cap.
2. Pește întreg fără cap.
3. Gălătuși din pește.
4. Fileu de pește cu piele, oase pectorale și coloană vertebrală.
5. Fileu de pește cu piele fără oase.
6. Fileu veritabil de pește fără piele .
7. Semipreparate din tocătură de pește: pîrjoale, bitocuri, șnițeluri, rulade, zraze, zraze semilună (telinoe)

Pentru efectuarea prelucrării primare a peștelui și pregătirea semipreparatelor de pește veți avea nevoie de următoarele:



**1. Produse** - Pește proaspăt/ pește congelat - 500 g (masa bruto)

*Bruto (din italiană bruto - murdar) - antipod neto, înseamnă ceva necurățat de impurități, de exemplu, greutatea mărfii cu ambalaj, greutatea legumelor cu coajă, frunze.*



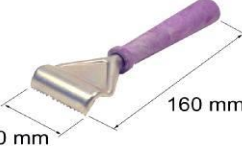


**2. Echipament tehnologic:**




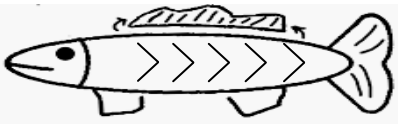
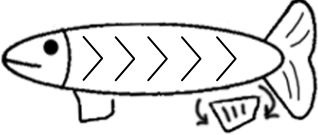
- Frigider
- Masă de lucru
- Mașină de tocat electrică
- Paletă P.C.
- Cuțit pentru pește
- Foarfece pentru pește
- Răzuitoare pentru eliminarea solzilor
- Recipient pentru Semipreparate de pește
- Farfurie -1 buc.
- Suport pentru farfurie - 3 buc.
- Căldare pentru deșeuri
- Pungi de polietilenă

**3. Echipament sanitar ( vezi MT 1.0)**

**Pregătirea către lucrarea practică**

1. Studiați informația funcțională la această temă.
2. Îndepliniți sarcinile practice din tabelul de mai jos.



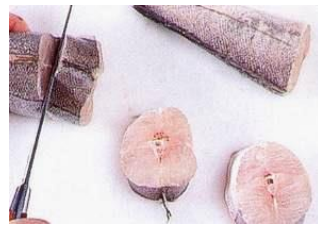
№ nop	Informația funcțională	Sarcina practică
1	<b>Verificarea calității peștelui</b> (vezi anexa nr. 1)	<b>Verificați calitatea peștelui.</b> Treceți rezultatele obținute în tabelul 1
2	<p><b>Eliminarea solzilor</b> Solzii pot fi eliminați cu ajutorul răzuitoarei speciale cu lamă dințată</p> <p>sau cu ajutorul unui dispozitiv special de curățare a peștelui (vezi imaginile de mai jos).</p> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: center;">  <p><i>Atenție! Postii cu solz și oc</i></p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>160 mm</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><i>mărunți clipă în vește înlă</i></p> </div> </div> <p>Ținând bine peștele de coadă, cu ajutorul lamei cuțitului sau dispozitivului pentru curățarea peștelui, se fac mișcări răzuitoare în direcția capului peștelui, adică contra direcției creșterii solzilor.</p> <p> Pentru a evita împrăștierea solzilor, se recomandă curățarea peștelui într-o</p>	<b>Eliminați solzii</b>

	<p>pungă mare de plastic sau într-o strachină mare, plină cu apă. Prelucrarea peștelui începe cu înlăturarea solzilor de la coadă spre cap, mai întâi pe părțile laterale, apoi -de pe abdomen.</p> 	
3	<p><b>Spălarea și uscarea peștelui</b> Peștele se spală în apă curgătoare și se usucă cu un prosop curat</p>	<p><b>Spălați și uscați peștele</b></p>
4	<p><b>Înlăturarea aripioarelor</b> Aripioarele se înlătură începând cu ceafca și se taie carnea de-a lungul aripioarei, ținând cuțitul sub un unghi de 35° dintr-o parte și se taie carnea de-a lungul aripioarei. Cu partea neascuțită a lamei cuțitului se fixează aripioara tăiată și, ținând peștele de coadă, se trage într-o parte, înlăturând aripioara, ce rămâne pe paletă.</p> <p>Aripioarele pot fi înlăturate și cu foarfecele: aripioara dorsală se taie de la cap la coadă. Aripioara anală de asemenea se înlătură cu foarfecele.</p>  <p>Aripioara codală se taie la 1-2 cm distanță de la baza ei, la nivelul celor interioare. Se taie atent pentru a evita deteriorarea pielii peștelui, rănirea mâinilor bucătarului și pentru a micșora pierderile.</p> 	<p><b>Înlăturați aripioarele</b></p>
5	<p><b>Eviscerarea peștelui</b> Se folosesc 2 metode de eviscerare a peștelui</p>  <p>1) <b>Prin abdomen.</b> Peștele se așază pe paletă pe o parte, perpendicular lucrătorului, și, ținându-l cu mâna stângă, se face o incizie de-a lungul abdomenului, de la orificiul anal până la cap. prin incizia formată se scot viscerele (organele interne, măruntaiele) atent, fără a sparge fierea. Apoi se curăță pelicula neagră din cavitatea abdominală.</p> <p>2).<b>Prin orificiul format după decapitare.</b> Viscerele se înlătură cu degetele prin orificiul de la cap sau se face o incizie la cap care a atinge intestinalele, care se înlătură cu tot cu peștelui întreg, peștelui umplut, aspicului din peștelui.</p>  <p>Viscerele sunt deșeuri nealimentare și se înlătură obligatoriu, deoarece sunt însămintate cu microorganisme și helminți.</p> <p><b>Helminți</b> (din greacă helminthos – vierme parazit), ce se dezvoltă în piele, abdomen și alte țesuturi ale corpului uman și animalelor.</p>	<p><b>Efectuați eviscerarea peștelui prin abdomen și prin branhii</b></p>

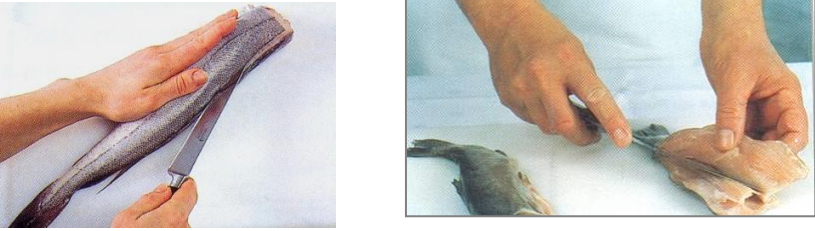


<b>6</b>	<b>Spălarea și uscarea peștelui</b> Peștele prelucrat se spală rapid într-un get de apă rece curgătoare. Pentru uscarea peștele se așază pe un grătar să se scurgă apa sau se usucă cu un prosop. Peștele uscat se așază pe o tavă și pînă la prelucrarea termică se păstrează la temperatura de la 2 <sup>0</sup> pînă la 6 <sup>0C</sup> , cel mult 24 de ore.	<b>Spălați și uscați peștele</b>
----------	---	----------------------------------

**În ziua lucrării practice peștele curățat și ambalat, precum și echipamentul sanitar se aduc la școală**

### Îndeplinirea lucrării practice

Nr do	Informația funcțională	Sarcina practică
<b>1</b>	<b>Pregătirea bucătarului către lucru (vezi MT 1.0)</b>	<b>Pregătiți-vă către lucrarea practică</b>
<b>2</b>	<b>Pregătirea locului de muncă (vezi MT 2.0)</b>	<b>Pregătiți locul de muncă</b>
<b>3</b>	<b>Aprecierea calității peștelui prelucrat nedecapitat</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Mirosul – specific peștelui proaspăt;</li> <li>– Consistența – densă, cu suprafața curată, la apăsare se formează o gropiță care dispare după înlăturarea degetului;</li> <li>– Culoarea - naturală, specifică tipului de pește</li> <li>– Are tăietură abdominală</li> <li>– Capul, solzii, viscerele, icrele și lapții – înlăturați</li> <li>– Orificiul abdominal – curat, fără echimoze; pelicula neagră este îndepărtată</li> <li>– Aripioarele tăiate la nivelul pielii sau înlăturate sub un unghi împreună cu oasele interne</li> <li>– Mușchii - bine fixați pe coloana vertebrală</li> </ul>	<b>Apreciați calitatea peștelui prelucrat.</b> Rezultatele le treceți în tabelul 2
<b>4</b>	<b>Înlăturarea capului peștelui/ Decapitarea peștelui</b>  Capul și branhiile se înlătură prin două incizii făcute sub <i>opercule</i> .  <b>Opercule</b> – plăcile osoase care acoperă și protejează deschiderea branhială a peștilor   Cuțitul se ține sub un unghi de 35 <sup>0</sup> față de suprafața paletii și se fac incizii pe ambele părți ale capului cu sau fără osul branhial. Cantitatea de deșuri se mărește cu 35% din masa bruto a peștelui.	<b>Înlăturați capul peștelui</b>
<b>5</b>	<b>Tranșarea peștelui în gălățuși</b>  Peștele decapitat se taie sub un unghi drept, de-a curmezișul fibrelor, în bucăți porționate, de 3 - 4 cm grosime. Se face o incizie pe piele din ambele părți, pentru a evita deformarea în cazul prelucrării termice. Cantitatea de deșuri constituie 35-40% din masa brută a peștelui. 	<b>Tranșați peștele în gălățuși</b>
<b>6</b>	<b>Aprecierea calității gălățușilor</b>  Gălățușii au formă rotundă, regulată, de 3-4 cm grosime.	<b>Apreciați calitatea gălățușilor</b> Rezultatele le treceți în tabelul 1.



7	<p><b>Tranșarea peștelui în file cu piele, oase pectorale și coloană vertebrală</b>  Peștele curățat, spălat și uscat se taie în două, începând de la cap sau coadă, ținând cuțitul paralel cu coloana vertebrală, în așa fel ca să nu rămână carne între el și coloana vertebrală.</p>  <p>Astfel se obțin două fileuri: fileul cu piele și oase pectorale (fileul de sus) și fileul cu piele cu oase pectorale și coloană vertebrală (fileul de jos). Cantitatea de deșeuri constituie 43% din masa brută a peștelui.</p> <p>Pentru a obține două fileuri cu piele și oase pectorale, fileul de jos se așează pe paletă cu pielea în sus și se taie coloana vertebrală, lăsînd-o pe paletă. Fileurile sunt tăiate de-a curmezișul în bucăți porționate și se fac incizii pe piele. Cantitatea de deșeuri crește cu 7–10%.</p>	Tranșați peștele în file cu piele, oase pectorale și coloană vertebrală
8	<p><b>Filetarea peștelui cu piele fără oase</b>  Fileul obținut cu oase pectorale se așază pe paletă cu pielea în jos și începînd cu partea mai îngroșată ai mușchilor, se taie oasele pectorale sub un unghi și oasele interne ale aripioarelor.</p>  <p>Fileul obținut se taie în bucăți porționate, ținînd cuțitul sub unghi drept, și făcînd tăieturi pe piele.</p> <p>Cantitatea de deșeuri constituie 48–49% din masa brută a peștelui.</p>	Filetați peștele cu piele fără oase
9	<p><b>Obținerea fileului veritabil</b>  Fileul fără oase se așază pe paletă cu pielea în jos și la 1 cm de la coadă se face o incizie pînă la piele. Apoi, fixînd cu degetele această piele, se pune cuțitul între piele și carne sub un unghi mic față de paletă și cu pași mici (de la coadă spre cap) se rade carnea de pe pielea care rămîne pe paletă. Astfel se obține fileul veritabil.</p>	Obțineți fileul veritabil
10	<p><b>Aprecieria calității fileului</b>  Consistența mușchilor - densă, fără resturi de solzi, peliculă neagră, cheaguri de sînge, oase pectorale sau ale coloanei vertebrale, fără de alte bucățele de pește.  Culoarea mușchilor – în funcție de specia peștilor.</p>	Apreciați calitatea fileului Rezultatele introduceți în tabelul 2
	<p> <b>Specificul prelucrării unor specii de pești</b>  <b>Șalău</b> (și la toți scorpenii) la început se înlătură aripioara dorsală, deoarece înțepătura ei aduce la boli purulente de lungă durată. Apoi se înlătură celelalte aripioare.</p> <p><b>Linul</b> – are solzi mărunți strîns lipiți de piele, acoperiți cu o mucoasă, care greu se curăță. Deaceea peștele se blanșează 20 – 30 sec. și repede se pune în apă rece. Se scoate din apă, se curăță mucoasa, apoi solzii, se înlătură aripioarele abdominale și se spală.</p> <p><b>Cambula</b> – din partea albă se rad solzii. Capul se taie sub un unghi cu o parte de abdomen. Prin orificiu format se înlătură intestinele, apoi aripioarele. Se scoate pielea neagră și se porționează. Pentru a ușura procesul de curățare a ghipilor, se poate opări 1 min.</p> <p><b>Navaga</b> – se poate prelucra congelată, deoarece se curăță mai bine, fierea rămînînd întreagă. Se taie capul cu o parte de abdomen și prin orificiul format se scot intestinele și fierea, icrele și lapții. Apoi se taie aripioarele și se spală. La navaga mășcată se înlătură și pielea.</p> <p><b>Batogul</b> – se realizează fără cap și eviscerat (se scoate ficatul). Se curăță de solzi, se înlătură aripioarele și pelicula neagră, se spală, apoi se porționează.</p> <p><b>Cheful (hamsa, riulica, salaca)</b> - se alege după dimensiuni, se spală, se înlătură capul cu intestinele și coloana vertebrală și iar se spală.</p> <p><b>Știuca</b> – se curăță de solzi, intestine, se spală și se filetează. Pentru umplutură și tocătură se scoate pielea în formă de ciorap.</p> <p><b>Peștele sabie</b> – se realizează înghețat întreg sau bucăți în blocuri, fără cap, solzi și intestine. Se decongelează la aer sau în apă. Se curăță de pelicula neagră, făcînd de la cap spre coadă de-a lungul vertebrei o incizie, se taie aripioarele și se înlătură împreună cu pielea. Se porționează sub unghi drept cu pielea și oase.</p>	



**Scrumbia sărată** – se taie puțin din abdomen, se scot eviscerele, se îndepărtează pielea neagră, se spală, se taie capul și coada, se fac incizii pe ambele părți ale aripioarei dorsale; se scoate pielea începând de la cap. Se filetează și se obține file veritabil. Scrumbia sărată înainte de întrebuințare se ține în apă rece sau lapte 2 ore la frigider.



#### **Prelucrarea peștelui fără solzi**

Peștii fără solzi au pielea protejată de un strat gros de mucus. Pielea lor este întunecată și are un gust neplăcut, deaceia la prelucrare pielea se înlătură.

**Somn** – peștele se curăță (rade) cu cuțitul de mucoasă, se eviscerează și se înlătură intestinele, se decapitează, se taie aripile, se spală și se porționează. Se întrebuințează la fiert, prăjit, fri și tocătură.

**Nalimul (Mihalțul) – Țipar** - Se scoate pielea ciorap – în jurul capului pe piele se face o incizie, se îndoaie și se trage pînă la coadă, apoi se taie. Ca aceasta să nu lungească, degetele se înmoaie în sare. Se înlătură aripioarele, intestinele, capul. Peștele se spală.

**Lupul de mare** – se înlătură aripioarele făcînd o incizie pe piele pe toată lungimea spatelui, se taie capul, se eviscerează, apoi se spală, se filetează cu piele și oase pectorale, apoi file veritabil și se porționează.

**Minoga (Chișcarii)** – mucoasa care o acoperă este otrăvitoare, deaceia în primul rînd peștele se freacă cu sare și se spală minușios în apă rece curgătoare.



#### **Prelucrarea sturionilor**

Sturionii se deosebesc de celelalte specii prin aceea, că are scheletul osos și este acoperit cu cîteva rînduri de crescături ghimpoase. Se realizează refrigerată și congelată, fără intestine, care se înlătură la obținerea icrelor:

Mai întîi se taie capul împreună cu aripioarele pectorale.

Aripioara dorsală se taie împreună cu o fâșie de piele pe spate, de la coadă spre cap.

În jurul aripioarelor codale se face o incizie pînă la viziga (care înlocuiește măduva), și trăgînd încet să nu se rupă, se scoate împreună cu coadă. Uneori coada se taie, iar viziga se scoate pri incizia aplicată pe spate cu mîna. Uneori viziga se înlătură după file tare.


Peștele se taie în două, începînd cu o incizie după conturul de pe spate. La peștele mare zvenourile se taie în bucăți mari a cîte 4 – 5 kg de 50-60 cm lungime.

Pentru a ușura înlăturarea scuturilor laterali și abdominale, peștele se opărește, pentru aceasta bucățile mari se așază în cazane sau căzi speciale pe un resou cu pielea în jos, în apă fierbinte pe 2-3 min. Peștele se scoate din apă, și cît este cald, se curăță de scuturile laterale și abdominale, se spală minușios cu apă rece, îndepărtînd și spuma rămasă de la proteinele coagulate. În urma opăririi peștele scade cu 5-10%. Zvenourile destinate pentru fierbere se leagă cu șpagat, pentru ași păstra forma la prelucrarea termică.

Pentru reducere, prăjire și coacere se folosesc bucăți porționate cu piele și fără piele.

Zvenoul se așază pe paletă cu pielea în jos și începînd de la coadă se taie bucăți cu grosimea 1-1,5 cm sub unghi de 30°, tăind s-au lăsînd pielea.

Bucățile porționate se opăresc în apă fierbinte (95°C) timp de 1-2 minute și se spală cu apă rece, îndepărtînd proteinele coagulate. la opărire peștele se micșorează în volum, formînd astfel structură mai densă, din ce cauză la prelucrarea termică își va păstra forma, iar la prăjire stratul de panou se va șine pe pește.

11	<p><b>Prepararea semipreparatelor din pește</b> Semipreparatele din pește se împart în:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bucăți mari(întreg)</li> <li>• Porționate</li> <li>• Mici (în aluat, soleancă)</li> </ul> <p>Semipreparatele se folosesc pentru fierbere, reducere, prăjire prin metoda de bază, prăjire în friteuză, coacere.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Pentru fiert:</b> pește întreg, zvenouri, gălătușe, file cu piele și oase, cu piele fără oase. Bucățile se taie sub un unghi drept, să nu se deformeze la prelucrarea termică pe piele se fac 2-3 incizii.</li> <li><b>2. Pentru reducere:</b> pește întreg, zvenouri mijlocii, file cu piele fără oase, veritabil. Semipreparatele se taie sub unghi de 30°. Bucățile se obțin late și plate, bine pentru încălzire rapidă și uniformă în cantitate redusă de lichid. Pe piele se fac câteva incizii.</li> <li><b>3. Pentru prăjire prin metoda de bază:</b> pește mic întreg, gălătușe, bucăți porționate, file cu piele și oase, veritabil. Gălătușii și file cu oase și coloana vertebrală se taie, ținând cuțitul vertical față de pește; file cu oase pectorale sau fără oase se taie sub un unghi de 30° în bucăți plate, cu o suprafață mare de contact cu suprafața de prăjire. pe piele se fac 2-3 incizii, se trec prin făină sărată sau pesmet, sau amestec de făină și pesmet.</li> </ol>	
	<p>Panare – trecerea alimentului prin făină sau pesmet. În acest caz peștele nu va pierde mult lichid și substanțe nutritive, iar pe suprafața lui se va forma o crustă rumenă.</p> <p>Pentru prăjire prin metoda de bază se folosesc diverse paneuri:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>pane făinos galben</b> –se folosește făină mărunță de porumb</li> <li>• <b>pane făinos alb</b>- se folosește făină de grâu</li> <li>• <b>pesmet roșu</b>- se folosește pesmet măcinat din pâine de grâu cu coajă</li> <li>• <b>pesmet alb</b> – se folosește pâine uscată mărunțită, fără coajă.</li> </ul> <p> <b>Pentru o mai bună aderare a panoului de produs, acesta se trece mai întâi prin liezon, apoi prin pesmet. Liezonul este un amestec de ou cu lapte sau apă cu sare. Pentru 1 kg de liezon se iau: 670 g ouă, 340ml de lapte sau apă, 10g de sare și se amestecă minuțios.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>4. Pentru prăjire în friteuză</b> se folosește pește mic întreg, bucăți porționate, din file cu piele fără oase, veritabile. Bucățile de pește se taie sub un unghi de 30°, se usucă, se sarează</li> </ol> <p><i>Semipreparat "Pește "fri,,.</i> Pentru pregătirea semipreparatelor fileul veritabil de pește se taie bucăți porționate în formă de romb și se trece prin panai dublu.</p> <p><i>Semipreparat "Pește prăjit cu unt verde (formă de "opt,,).</i> Fileul veritabil se taie fșii de 4-5 cm lățime, de 1 cm grosime, de 15-20 cm lungime, se bate ușor, se trece prin făină, în liezon și pesmet alb. Semipreparatul se rulează din ambele părți, redându-i forma de opt și se fixează cu o spădiță. Se poate de modelat și fundiță.</p> <p><i>Semipreparat "Pește în aluat.</i> Fileul veritabil de pește s taie bețișoare de 1 cm grosime, 8-10 cm lungime, se pun într-un vas și se marinează la rece 15-30 minute. Pentru marinadă se folosește suc de lămâie sau acid citric, sare, piper negru măcinat, ulei vegetal, verdeașă de pătrungel tocată și totul s amestecă. În procesul de marinare sub acțiunea acizilor proteinele din pește se umflă, se îmbunătățește gustul și mirosul peștelui.</p> <p>Înainte de prăjire bucățile de pește se dau prin aluat, care se prepară în următorul mod: în lapte sau chefir, sau în bere se adaugă unt, sare și făină, totul se amestecă într-o masă omogenă, apoi se aaugă albuș bătut.</p> <p><i>Semipreparat " Zraze natur (de Don).</i> Fileul de pește fără piele și oase se taie bucăți d porționate și se bate pînă la 0,5 cm grosime. Pe bucata de pește pregătită se montează umplutura șu se rulează în formă de rol, apoi se trece prin făină, liezon și pesmet alb. Unplutura se prepară astfel: ceapa se taie mărunț, se căleşte, se anește cu ouă fierte tocate, se adaugă verdeață de pătrunjel tocată, sare, piper ( se poate de adăugat ciuperca fierte, pesmeți pisați, etc.)</p> <p><i>Semipreparat " Pește prăjit la grătar.</i> Se folosesc bucăți porționate ( șalău, coregon, păstrăv), tăiate din file veritabil. Verigile sturionilor se taie sub unghi ascuțit. bucățile porționate se dau prin unt topit, apoi se trec prin pesmet alb.</p>	

### Pregătirea semipreparatelor din tocătură de pește

Tocatura de pește se prepară din: tresca, pîcsă, știucă, salău, biban cît și din file înghețat.

Din pește se obține veritabil, care se taie bucățele și se trece prin mașina de tocat. Pîinea de grîu se înmoaie în apă sau lapte (coaja se scoate preventiv). Pîinea se consideră înmuiată, dacă ea îmbibă o bună parte a lichidului și devine fărîmicioasă, fără a forma cocoloși. Fileul tocat și pîinea înmuiată se mai trec o dată prin mașina de tocat, se adaugă sare, piper, se amestecă într-o masă omogenă și se bate.

La 1 kg de pește se i-au: 250-300 g de pîine, 350-400 ml de apă sau lapte, 20 g de sare, 1 g de piper.

Pîinea menține apa în tocătură, ce face articolele mai puhave, mai poroase și succulente.

Compoziția se bate în modul următor: cu ambele mîini se ia cît mai multă tocătură, cu mîinele întinse se ridică sus și se aruncă brusc în castron. Mișcarea aceasta se repetă pînă compoziția devine omogenă, bine saturată cu oxigen, afinată și vîscoasă, dar nu mai mult de 2 minute.

*Pentru ca tocătura preparată din pește slab să devină mai puhavă, se recomandă de a adăuga pește fiert tocat, rece (25-30% din masa peștelui crud), sau grăsimi de porc (sau de bovină), precum și unt (75 g de unt la 1kg de pește).*

*La prepararea tocăturii din tresca, biban și alte specii de pește, care conțin o cantitate insuficientă de substanțe liante, se poate de adăugat ouă(rieșind din calculul 1/10 sau 1/20 buc la o porție).*

*În tocătură se pot adăuga și lapții peștilor proaspeți, dar nu mai mult de 6% din masa netă a tocăturii, micșorînd concomitent cantitatea de carne de pește*

Tocătura se păstrează la temperatura de 0 - +4°C pînă la 6 ore. Tocătura se pune movilițată pe masa presurată cu pesmeți sau unsă cu ulei.

Din tocătură se modelează pîrjoale, bitocuri, șnițel, chifteluțe, rulade, zraze, zraze semilună, perișoare.



**Pîrjoalele și bitocurile** se modelează în modul următor:

Se cîntărește tocătura pentru 5 sau 10 porții. Masa cîntărită se ține în mîna stîngă, iar cu mîna dreaptă se separă bucăți, cărora li se adă o formă rotundă, și se aranjează în rînduri pe masa presărată cu pesmet.

Pe paleta P.C. se presără uniform făină de pesmet alb. Cu mîna stîngă se ia cîte o bucată de tocătură, se apasă ușor pe ea, dîndu-i o formă oval-alungită cu un capăt ascuțit, obținîndu-se pîrjoala sau dîndu-i o formă rotundă, obținîndu-se bitocul. După ce se trece prin pesmet, formele de tocătură se aplatizează cu cuțitul, dîndu-le pîrjoalelor forma oval-turtită cu un capăt ascuțit, de 2-2,5 cm grosime, iar bitocurilor- forma rotundă-turtită de 2 cm grosime și diametrul de 6cm.



Masa pîrjoalelor (bitocurilor) trebuie să constituie 115

g.

**Chifteluțe** se modelează astfel: se cîntărește tocătura pentru 5 sau 10 bucăți. Masa cîntărită se ia în mîna stîngă, iar cu mîna dreaptă se separă bucăți, din care se modelează bile cu diametrul de 3 cm (cîte 3-5 la o porție, 118 g), se trec prin făină și se aranjează rînduri pe un platou presărat cu făină. În tocătură pentru chifteluțe se adaugă ceapă tocată călită, e ia mai puțină pîine.








12



**Șnițel** se modelează în modul următor: se cîntărește tocătura pentru 5 sau 10 porții. Masa cîntărită se ține în mîna stîngă, iar cu mîna dreaptă se separă bucățile, cărora li se atribuie forma rotundă și se aranjează rînduri pe masa presărată cu pesmet. Se verifică greutatea șnițelului. Ea trebuie să constituie 125 g.

Pe paleta P.C. se presără uniform pesmet alb. Cu mîna stîngă se ia cîte o bucată de tocătură, se apasă ușor pe ea dîndu-i forma alungită și se pune pe paletă. Apoi cu cuțitul se aplatizează atribuindu-se forma oval-turtită cu grosimea pînă la 2 cm, lungimea pînă la 11 cm.

După aceasta se trece prin liezon și pesmeți.

15	<p><b>Ruladă</b> – au formă de baton cu umplutură în interior. Se prepară pentru câteva porții. Pentru modelare se așază tocătura, în formă dreptunghiulară, de 1,5-2 cm grosime și 20 cm lățime. La mijloc, de/a lungul se pune umplutura. Cu ajutorul peliculei, marginile tocăturii se suprapun, se dă forma de baton, se așază pe tavaua unsă cu grăsime și presărată cu pesmet cu dunga de unire în jos. Suprafața ruladei se unge cu liezon, se presară cu pesmet, se străpunge cu furculița în câteva locuri, pentru a evita deformări la coacere. <i>Umplutura</i> – ciuperci prăjite, ceapă pasată, ouă fierte, verdeață tocată, sare, piper.</p>  <p><b>Zraze tocate.</b> Tocătura de pește se modelează în formă de turte de 1 cm grosime. La mijlocul turtei se montează umplutura, marginile turtei se unesc, se trece prin pesmeți și se redă formă oval -dreptunghiulară.</p>  <p><b>Zraze semilună</b> – se prepară ca și zrazele numai, că au forma de semilună. Se trec prin liezon, pesmeți.</p>  <p><b>Perişoare</b> – se prepară din tocătură, în care se adaugă ceapă pasată, ouă crude, unt. Se modelează bile a câte 15-18g câte 8 -10 bucăți la porție.</p> 	
16	<b>Dereticarea locului de muncă (vezi MT 2.0)</b>	<b>Dereticiți locul de muncă</b>
12	<p><b>Utilizarea deșeurilor</b></p>  <p><i>La deșeuri se referă: capul, oasele, pielea, aripioarele, icrele, lapții, solzii, coarda dorsală, cartilajele, grăsimea.</i>  <i>Înainte de utilizare deșeurile se spală minuțios.</i>  <i>Din oase, cap, piele și aripioare se fierbe bulion.</i>  <i>Din solzi, piele, oase se fierbe bulion.</i>  <i>Coarda dorsală se înmoaie, se fierbe și se utilizează pentru prepararea tocăturilor.</i>  <i>Cartilajele fierte a nisetrilor intră în compoziția unor garnituri și preparate.</i></p> <p><b>Deșeurile necomestibile</b> se colectează în pungi de polietilenă și se aruncă în căldările destinate pentru aceasta. Persoana de serviciu deșartă căldările, leagă pungile de polietilenă și le adună într-o căldare comună «Căldare pentru deșeuri», care se duce apoi la locul de depozitare a gunoierului.</p> <p>Căldările se spală de către personalul tehnic cu soluție de sodă calcinată de 2 %, se dezinfectează cu o soluție de 5% de clorură de var și se clătesc cu apă fierbinte.</p>	<b>Utilizați deșeurile</b>

**Tabelul 1**

**Calitatea peștelui se determină după indicii organoleptici:**

Tipul de pește	Pește calitativ	Pește necalitativ
Peștele viu	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ peștele acoperit cu o cantitate mică de mucozitate transparentă, fără miros specific, țesutul muscular dens, pielea întinsă, umedă, cu luciu și puțin mată;</li> <li>➤ solzii strălucesc și sunt bine alipiți de piele;</li> <li>➤ ochii bulbucați, pupilele bine evidențiate;</li> <li>➤ gura bine închisă;</li> <li>➤ branhiile roșii sau roze, umede, fără mucozitate, închise bine, greu se ridică și ușor se închide;</li> <li>➤ abdomenul are formă corectă, consistență densă, fără pete,</li> <li>➤ anusul de culoare albă, tras și închis,</li> <li>➤ mușchii spinării denși, elastici, cu greu se despică de la oase, în secțiune netezi, lucioși, de culoare albă cu nuanțe cenușii sau roze;</li> <li>➤ miros plăcut, specific peștelui proaspăt.</li> </ul>	<p>miros străin, nespecific, simptome de îmbolnăvire, peștele plutește la suprafața apei cu abdomenul în sus, abdomenul balonat, în cazul apăsării din orificiul anal se elimină lichid cu miros neplăcut, în cazul apăsării pe mușchi adâncitura nu revine la inițial.</p>
Peștele adormit	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ suprafață fără vătămare mecanică, curată, de culoarea naturală,</li> <li>➤ branhiile roșii sau roze,</li> <li>➤ miros plăcut, specific peștelui proaspăt,</li> <li>➤ consistență densă, se admite peștele cu consistență moale, însă să nu fie veștedă, flască,</li> <li>➤ miros slab acid în branhiile, ce se elimină în timpul spălării.</li> </ul>	<p>suprafață cu vătămări mecanice, consistență moale, miros slab acid sau putred în branhiile, sau prezența mucozităților.</p>



<b>Peștele congelat</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ suprafață de culoarea naturală,</li> <li>➤ pielea curată, fără vătămări,</li> <li>➤ ochii bulbucați, de culoare deschisă,</li> <li>➤ branhiile roșii sau roze, acoperite cu mucozitate transparentă,</li> <li>➤ miros specific, fără mirosuri străine, se admite miros slab acid în branhiile, ce se elimină în timpul spălării.</li> </ul>	miros străin, suprafață cu vătămări mecanice, consistență moale, prezența unei cantități mari de mucozitate cenușie.
<b>Peștele refrigerat</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ suprafață curată,</li> <li>➤ culoare naturală,</li> <li>➤ stare de îngrășare diferită, cu excepția nisetrilor,</li> <li>➤ suprafață fără vătămări mecanice,</li> <li>➤ corect prelucrat,</li> <li>➤ după dezghețare consistență densă,</li> <li>➤ miros plăcut, specific peștelui, fără mirosuri străine.</li> </ul>	culoarea nespecifică, suprafață cu vătămări mecanice, simptome de îmbolnăvire, mirosul de pește neproaspăt este depistat prin fierberea de probă în vas închis sau prin introducerea cuțitului încins în țesutul muscular (în acest caz mirosul neplăcut va fi mai pronunțat).

**Tabelul 2**

**Determinarea calității peștelui și semifabricatelor**

<b>Indicii de calitate</b>	<b>Aspectul exterior</b>	<b>Forma</b>	<b>Consistența</b>	<b>Mirosul</b>
<b>Peștele neprelucrat</b>				
<b>Peștele prelucrat</b>				
<b>Gălățușii</b>				
<b>Fileu cu piele</b>				

Test formativ la modulul transversal 4

1. În ce stare este adus peștele la întreprinderile alimentației publice?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. Care este temperatura peștelui congelat în profunzimea țesutului muscular?
  - a)  $-1 +5^{\circ}$
  - b)  $-6 -8^{\circ}$
  - c)  $0 -1^{\circ}$
3. Ce pește conține pînă la 10 % de sare?
  - a) sărat puternic
  - b) mediu sărat
  - c) puțin sărat
4. Se consideră pește mărunt cel ce cîntărește....
  - a) pînă la 200 g
  - b) 1-1,5 kg
  - c) 0,5-1kg
5. Cum se clasifică peștele după *caracteristica stratului de piele*?  
\_\_\_\_\_
6. Numiți 5 familii de pești:
  - 1 \_\_\_\_\_
  - 2 \_\_\_\_\_
  - 3 \_\_\_\_\_
  - 4 \_\_\_\_\_
  - 5 \_\_\_\_\_
7. Descrieți procesul de dezghețare la aer a peștelui congelat.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
8. Pentru a reduce pierderile substanțelor minerale în cazul dezghețării în apă se recomandă de a adăuga la \_\_\_ de apă \_\_\_ g de sare.
9. Care sunt metodele de desărare a peștelui sărat?  
\_\_\_\_\_
10. Ce aripioare sunt eliminate în primul rînd?
  - a) pectorale
  - b) codale
  - c) anale
11. Completați propozițiile cu cuvintele ce lipsesc:  
*Peștele viu plutește \_\_\_\_\_, are \_\_\_\_\_ străvezie, fără miros străin, pielea \_\_\_\_\_, țesutul muscular \_\_\_\_\_, solzii \_\_\_\_\_, fixați de piele, ochii \_\_\_\_\_, pupila bine evidențiată, gura închisă; branhiile \_\_\_\_\_ sau roze, umede, fără \_\_\_\_\_, operculii strîns lipiți, greu se ridică și ușor se închid, abdomenul are formă bine determinată, consistența \_\_\_\_\_, anusul de culoare \_\_\_\_\_, retras și închis; mușchii spinării denși, elastici, strîns lipiți de oase, la incizie netezi, cu luciu, de culoare albă cu nuanțe \_\_\_\_\_ sau roză; miros plăcut \_\_\_\_\_ de pește proaspăt.*
12. Peștele se curăță de solzi...
  - a) de la coadă la cap
  - b) de la cap la coadă
13. Descrieți procesul de eliminare a aripioarelor pectorale.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
14. Sub ce unghi este eliminat capul și branhiile?
  - a)  $25^{\circ}$
  - b)  $75^{\circ}$
  - c)  $45^{\circ}$
  - d)  $35^{\circ}$
15. Cum sunt eliminate măruntaiele în cazul obținerii gălățușilor?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

16. Care sunt termenii și condițiile de păstrare a peștelui prelucrat?

- a) +2 - + 6 °C - 24 ore
- b) +2 - + 6 °C - 12 ore
- c) +12 - + 16 °C - 24 ore
- d) -2 - - 6 °C - 24 ore

17. Completați propoziția.

Peștele se taie sub unghiul de \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ țesutului, în bucăți porționate \_\_\_\_\_ forma cu grosimea \_\_\_\_\_ cm.

18. Cum se previne deformarea gălătușilor în cazul prelucrării termice?

19. Descrieți procesul de obținere a fileului cu piele și oase pectorale și coloană vertebrală.

20. Uniți prin linii instrumentele și materia primă cu locurile amplasării lor pe masa de lucru.

Cuțitul	În stînga
Materia primă	În stînga lîngă paletă
Semipreparatele de pește	În dreapta lîngă paletă
Vesela și inventarul	În dreapta

21. Descrieți indicii de calitate a peștelui proaspăt.

Aspectul exterior	
Branhiile	
Ochii	
Abdomenul	
Mirosul	

22. Numerotați în ordine crescătoare pașii de prelucrare primară a peștelui.

- \_\_\_\_\_ Spălarea în apă curgătoare
- \_\_\_\_\_ Dezghețarea la aer
- \_\_\_\_\_ Tranșarea în gălătușe
- \_\_\_\_\_ Очищают от чешуи и отрезают плавники
- \_\_\_\_\_ Удаляют голову вместе с внутренностями

23. Completați propozițiile cu cuvintele absente.

Gălătușii se taie sub un unghi de \_\_\_\_\_, de-a \_\_\_\_\_ țesutului, în bucăți \_\_\_\_\_ cu forma \_\_\_\_\_ și cu grosimea \_\_\_\_\_ cm.

24. Numerotați operațiile de obținere a fileului fără piele și oase.

	Decapitarea (înlăturarea capului)
	Spălarea
	Desolzirea și tăirea aripioarelor
	Tranșarea în 2 părți
	Eviscerarea
	Dezosarea
	Înlăturarea pielii

25. În ce caz la prelucrarea preliminară a peștelui rămân multe deșeuri? Indicați cu semnul „+” răspunsul corect.

	Pește întreg cu cap
	Pește întreg fără cap
	Pește porționat în bucăți, gălătuși
	Pește cu piele și oase pectorale

26. Descrieți procesul de batere a tocăturii.

---

---

---

---

27. Enumerați trei metode de creștere a porozității tocăturii din pește slab (degresat).

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_

28. Ce trebuie de adăugat în tocătura din batog pentru a îmbunătăți capacitatea de legare?

- a) Grăsime de porc
- b) Unt de frișcă
- c) Pește fiert
- d) Ouă de găină

29. Dacă sînteți de acord cu afirmația de mai jos, încercuiți cuvîntul «DA», dacă nu - cuvîntul «NU».

*Pentru prepararea pîrjoalelor din pește nu se folosește peștele gras (paltus) sau peștele cu miros specific pronunțat (sardinele ș.a)*

DA

NU

30. Care este cantitatea maximă de lapți care poate fi adăugată în tocătură (de la masa netă) ?

- a) 2%
- b) 3 %
- c) 6 %
- d) 9 %

31. Uniți prin linii articolele din tocătură și caracteristica lor.

Pîrjoale	Forma oval-turtită cu grosimea pînă la 2,0 cm.
Bitocuri	Bile cu diametrul de 3 cm
Șnițel	Forma oval-turtită cu un capăt ascuțit cu grosimea de 2,0-2,5 cm
Chifteluțe	Forma rotundă- turtită cu grosimea de 2 cm și diametrul pînă la 6 cm

32. Cînd se aplatizează pîrjoalele?

- a) Pînă la trecerea prin pane
- b) În timpul trecerii prin pane
- c) După trecerea prin pane

33. Cu ce se modelează bitocurile?

- a) Palma
- b) Lopățică
- c) Cuțit lat

34. Care este durata baterii tocăturii pentru saturarea ei cu oxigen?

- a) 2 sec
- b) 2 min
- c) 20 sec
- d) 60 sec

35. Descrieți procesul de pregătire a pesmeților din pîine de grîu albă.

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_
- 4) \_\_\_\_\_

36. Completați tabela după componența tocăturii pentru bitocuri, șnițel și chifteluțe, cu semnul «+».

Produse	Pîrjoale, bitocuri	Șnițel	Chifteluțe
Peștele			
Pîine de grîu			
Lapte sau apă			
Ceapă			
Verdeață de pătrunjel			
Sare			
Piper			