

RYBY I OWOCE MORZA

Owoce morza



Technologia gastronomiczna

Zespół Szkół Gospodarczych im. Spytka Ligęzy w Rzeszowie

Materiały przygotowali:

- mgr inż. Krzysztof Matłosz
- mgr inż. Danuta Ławniczak
- mgr inż. Sabina Walat

RZESZÓW 2005

OWOCE MORZA

W ostatnich latach w handlu krajowym znajduje się coraz więcej produktów importowanych, określanych nazwami: „**owoce morza**”, „**frutti di mare**”, czy „**seafood**”. Są one bardzo cenione ze względu na swoje właściwości sensoryczne.

„Owoce morza” to jadalne morskie lub słodkowodne zwierzęta bezszkieletowe, głównie skorupiaki i mięczaki.

Ze zwierząt morskich na uwagę zasługują:

- **głowonogi (kalmary)**
- **skorupiaki (kraby, langusty, homary, krewetki)**
- **małże (ostrygi).**

Ze zwierząt słodkowodnych największe znaczenie mają **raki**.

Ślimaki lądowe i morskie zwierzęta bez skorup (**kalmary, ośmiornice**), a także jadalne **żaby** , przyrządza się w podobny sposób.

Charakterystyczną cechą niektórych skorupiaków jest to, że **po włożeniu do wrzątku** natychmiast **zmieniają kolor** pancerza. Skorupiaki zmieniają najczęściej barwę na pomarańczowoczerwoną. Pod wpływem podwyższonej temperatury uwalniają się **barwniki karotenoidowe**, wcześniej związane z cząsteczkami białka.

Mięso jadalnych bezkręgowców ceni się ze względu na jego właściwości (miękkie i zwarte). Często jednak jest ono w dużym stopniu zanieczyszczone mikroorganizmami, pochodzącymi z wód, w których żyją. Przyrządzane z nich potrawy są nietrwałe.

Charakterystyka poszczególnych owoców morza

- Kalmary
- Langusty
- Homary
- Krewetki
- Małże
- Ostrygi
- Ośmiornice
- Kraby
- Raki
- Żaby
- Ślimaki

Kalmary

Kalmary mają lekko gumową konsystencję. Można je kupować świeże lub w proszkach. Najczęściej podaje się je z masłem i z czosnkiem, włożone ponownie do skorupki lub jako składnik innych potraw







Langusty

Langusty występują w całym świecie w wodach przybrzeżnych. Langusty nie mają kleszczy. Ważą od 1,3 do 8 kg . Większość mięsa znajduje się w organach wewnętrznych. Langust można kupować świeże lub mrożone, można je gotować w wodzie lub na parze. W przeciwieństwie do innych skorupiaków, langusty nie stają się jasnoczerwone po ugotowaniu.





Homary

Homary - skorupiaki żyjące w Atlantyku i w Morzu Śródziemnym; istnieje ich kilka odmian. Sprzedawane są świeże lub mrożone, żywe lub ugotowane w skorupie. Żywy homar ma kolor ciemnoniebieski; po ugotowaniu staje się jasnoczerwony. Homara można gotować, gotować na parze, piec na grillu lub na ruszcie. Samica może mieć na spodniej części odwłoka jaja, w postaci czerwonej ikry.









Krewetki

Krewetki - małe skorupiaki, osiągające najwyżej do 10 cm długości; istnieje ich kilka odmian. Kiedy są surowe, mają kolor blad różowy. Można je kupować świeże, mrożone lub w puszkach









Małże

Małże - istnieją odmiany o twardych i miękkich skorupach. Na amerykańskim wybrzeżu Atlantyku obficie występują małże z brązowymi skorupami. Są one również hodowane w niektórych wodach tropikalnych. Większe małże twardo skorupowe, o bardziej wyrazistym smaku, są używane do zup. Mniejsze je się na surowo, większe można gotować otwarte i podawać z roztopionym masłem.









Ostrygi

Ostrygi - to mięczaki, występujące w Morzu Śródziemnym, w oceanach Atlantyckim i Spokojnym; mają wiele odmian, różniących się wielkością i odcieniem brązu. Smakosze jedzą je prosto ze skorupki, skropione sokiem z cytryny. Olbrzymia amerykańska ostryga z Pacyfiku może osiągnąć rozmiary dwa razy większe niż odmiany europejskie.

Ośmiornice

Ośmiornice – ten ośmioramienny głowonóg występuje w klimacie umiarkowanym. Przyrządza się go w taki sam sposób, jak kalmary. Mięso ośmiornicy powinno być zbite tłuczkiem aż utraci sprężystość. Należy również przed przyrządzeniem odciąć ssawki i końce ramion. Głowę, dłuższą niż 20 cm, zazwyczaj się odrzuca, choć można ją po oczyszczeniu nadziać poćwiartowanymi ramionami i udusić. Mniejsze okazy smaży się w całości w cieście.







Kraby

Kraby – występują w Morzu Śródziemnym i w Atlantyku. Sprzedaje się je żywe w skorupie lub bez niej. Można je piec, gotować w wodzie lub na parze. W handlu występują jako mrożone i w puszkach. Podczas gotowania kraby stają się czerwone.







Raki

Raki – skorupiaki słodkowodne, występujące głównie we Francji. Można je kupować żywe lub gotowane: żywe mają kolor blad różowy. Raki są szczególnie popularne w Skandynawii. Można je smażyć lub gotować; są głównym składnikiem sosu nantua.





Żaby

Żaby – do spożycia wykorzystuje się ich udka, cenione ze względu na delikatną konsystencję; w smaku są podobne do kurczaka. W handlu występuje w puszkach, mrożone lub świeże, najczęściej już spreparowane. Można je smażyć, dusić, piec lub opiekać na ruszcie. Powinno się podawać 4 pary udek na osobę.

Ślimaki

Ślimaki – mięczaki o lekko gumowatej konsystencji. Można je kupować świeże lub w puszkach. Najczęściej się podaje je z masłem i z czosnkiem, włożone ponownie do skorupki lub jako składnik innych potraw.

Koniec



UTRWALENIE MATERIAŁU



Odpowiedz na pytania: