

TEMA 8

Identificació i classificació de peixos i mariscs frescs



TEMA 8 Identificación y características de los pescados frescos y mariscos, indicando su clasificación y variedades de uso habitual. Comercialización. cualidades organolépticas, aplicación culinaria y características nutricionales.

- LIMPIEZA, CORTE, RACIONADO Y OTRAS PREPARACIONES
DE PESCADO EN CRUDO.

LOS PESCADOS:

Los pescados se pueden definir como: gran variedad de animales vertebrados que viven en el agua, que poseen el corazón de un solo ventrículo y sangre roja fría. Su carne no es salada.

La cantidad y variedad es considerable, siendo casi todos comestibles.

CARACTERISTICAS GENERALES:

Sus carnes tienen gran facilidad de alteración por bacterias, son blandas y poco resistentes al fuego. Una vez adquirido, si no lo está, debe limpiarse inmediatamente la cavidad abdominal. En ocasiones el hígado, las huevas o la vejiga natatoria son aprovechables.

CLASES DE PESCADOS:

a) Según la composición nutritiva se distinguen tres grupos:

Azules: Con gran contenido en grasa, de carne de color amarillado sanguinolento, menos gelatinosos y de peor digestión (sardinas, bonito, etc.).

Blancos: Con carnes sabrosas por su gran cantidad de gelatina y sales minerales. Carecen de grasa (lenguado y pescadilla).

Semi-blancos: Es un pescado intermedio entre el azul y el blanco (salmonete, besugo, etc.).

b) Según el hábitat, encontramos pescados de agua dulce y salada o de mar.

PRESENTACION EN EL MERCADO:

Conservado: Los principales métodos de conservado son: Ahu

mado, salazón, enlatado (escabeche) y congelado.

Es un tipo de pescado menos natural, pues lleva en algunos casos conservantes, ácidos antioxidantes, etc.

En el ahumado el mejor producto, el pescado que mejor se adapta es el salmón, distinguiendo el español, como pescado de carne más compacta, ahumado más intenso, quedando el pescado más duro, en contra de lo que pasa con el extranjero, que queda de color muy pálido (escandinavo).

La salazón tendrá que ser seca y envasada al vacío.

El enlatado, deberá llevar la menor cantidad posible de productos químicos.

Vivos: Alude a los pescados nacidos y criados en piscifactorias, conservados en viveros y adquiridos vivos, resultando sobre todo el marisco de carne poco resistente y con mucha facilidad a la descomposición.

Frescos: Es el que después de su captura, no ha sido sometido a conservación, por lo que se conserva entre hielo y sal para darle una temperatura de 15 hasta 1-2 grados centígrados.

VALORACION COMERCIAL:

Depende de la estacionalidad, rendimiento, calidad, métodos de captura y grados de frescor.

- a) Según la época del año, pues hay fechas que se encuentran en veda y otras en que se aletarga o cambia de mar para desovar. Otro inconveniente es el tiempo para navegar y la escasez o abundancia de las especies.
- b) El rendimiento se verá reflejado en el tamaño de la pieza, la especie para alternar su peso en cabezas, espina, etc, y la presentación en el mercado (sin cabeza, espinas, vísceras, etc.).

.../.....

- c) La calidad se verá reflejada en el tamaño, polivalencia, sabor, procedencia y grado de frescor.
- d) Los métodos de captura que se dividen en individual (al currican, al chambel, al palangre) y la colectiva - (al copo o al arrastre), obteniendo un pescado de peor calidad por ser más machacado y por la gran presión que soportan.

Características generales de un pescado muy fresco:

Agallas: De color vivo y limpio, suaves y resbaladizas al tacto.

Ojos: Esféricos y salientes (transparentes y con la cornea limpia).

Vientre: Intestinos perfectamente definidos, limpios, brillantes y sin magullar.

Cavidad abdominal: La telilla interna que la cubre, debe ser brillante, limpia, suave y que se pueda retirar sin dificultad.

Piel o escamas: De piel resbaladiza, suave, brillante y limpia, separándose de la carne con dificultad. Las escamas abundantes y difíciles de retirar en algunas especies.

Carne: De la mayor dureza y limpia.

Olor: A humedad limpia, a mar o agua dulce.

Características generales de un pescado poco fresco:

Agallas: Pegajosas y de color sucio.

Ojos: No esféricos, hundidos en la cornea, no transparentes.

Vientre: Intestinos magullados y pegajosos.

Piel o escamas: Piel pegajosa no resbaladiza. Se retira fácilmente.

.../.....

Carne: Decolorada y menos dura.

Olor: No agradable, identificable como amoniacal.

Características generales de un pescado inutilizable:

Carne: Decolorada y blanda en los alrededores de la espina.

Olor: Fuertemente amoniacal.

Si se consumiese pescado en mal estado, señalado en las características del pescado inutilizable, podría producir tóxicos e incluso la muerte.

FORMA DE CORTE DE LOS PESCADOS:

Sea cual sea el corte, el pescado pesará unos 150 gr. por ración si va ésta limpia (medallones, supremas...) y de 200-250 gr. si va con elementos superfluos (espinas, cabeza, pieles -- gruesas...).

Si la salsa va napando el pescado, éste irá obligatoriamente despinado.

En todos los casos, a la partida llegará el pescado arreglado para cocinar y sazonar.

PRESENTACION:

Filetes: Sacados de pescados planos, como el lenguado, el gallo..., completamente limpios y desespinaados (de 50 a 75 gr. según sean 3 ó 2 por ración).

Supremas: Lomo desespinaado y partido en porciones de 150 gr. más o menos, es la parte más noble.

Medallones: Deben ir desespinaados. Se sacan de los lomos de los pescados grandes, como merluza... Su espesor será de 1 a 2 cm. y su peso de 50 a 75 gr., según vayan 3 ó 2 por ración respectivamente.

Tranचा: Corte vertical de la parte cerrada (de 200 a 250 gr. por ración).

Darné: Parte entera correspondiente a la parte abierta del pescado.

.../.....

Popieta: Parte noble de un pescado aplastado, con las puntas cortadas y relleno de recortes de pescado picados, nata y trufas.

Quenefas: Es un puré del mismo género, completamente limpio, que tiene un 25% de claras y un 75% de nata fresca con relación al puré. Formar una pasta cremosa.

Puede ir como guarnición, relleno o como plato.

--ooOoo--

OTRAS PREPARACIONES DEL PESCADO EN CRUDO:

Métodos de captura:

Son las diferentes artes que pueden ser utilizadas en la pesca. La captura individual de cada pieza obtiene el mejor pescado por no sufrir deterioros, principalmente la llamada "al curri can", "al chambel", "al palangre". Las artes con redes, sean -- "al copo" o "al arrastre", deterioran más el pescado por el golpeo y la presión que éstos soportan.

Limpieza general:

Incluye retirada de aletas, desescamado (si es para varios días de conservación no se desescama), eviscerado, retirada de agallas y en casos, retirada de cabeza.

Preparación para su cocinado:

Incluimos cuatro tipos, correspondientes a diversos tipos de aplicaciones, que se denominan:

- Para piezas enteras: Desescamadas, sin vísceras, ni agallas. Dentro de este grupo pueden estudiarse los lenguados, que van sin piel ni cabeza.
- Para filetes: Totalmente desespinaados, con piel desescamada y en casos con piel.
- Para supremas: "Hoja" o parte lateral de un pescado gran-

.../.....

de, con piel desescamada o sin piel. También desespinado.

- Para tranchas: Sin cabeza, con piel desescamada y, excepcionalmente, sin piel.

Mantenimiento:

Pueden seguirse dos sistemas, basados en la refrigeración.

- Sin hielo: Envuelto el pescado en paños humedecidos, puestos en el frigorífico. Tiene dos inconvenientes: Uno, la ligera deshidratación del pescado; y otro, la posible transmisión de olor si la cámara es compartida con otra clase de géneros.

Se aplica casi exclusivamente para cubrir las horas que median entre el corte y su cocinado.

- Con hielo: Basado en el empleo del "timble", reforzado actualmente por el frío del refrigerador. Incluye: Hielo picado subriendo el fondo del recipiente, extensión sobre éste de "paquetes" de pescado envuelto en un paño blanco humedecido y cobertura de toda la superficie del recipiente con más hielo picado.

El recipiente puede estar situado dentro de un cuarto frío.

Precocinado o cocinado:

Son los métodos seguidos en la cocina para prolongar la bondad higiénica del pescado, interviniendo la adicción de especias y condimentos, con cocinado total que veremos en el siguiente tema.

PREPARACIONES EN CRUDO.

BOQUERONES.

Ingredientes:

- Aceite.	- Ajo.
- Perejil.	- Sal.

.../.....

Limpieza:

Sazonar los boquerones y agregar aceite, ajo y perejil picado. Dejarlo en un recipiente para que tome sabor.

ANCHOAS:

Se refiere al boquerón grande, llamado "anchoa" o "bocarte".

Conservación:

Está basada en una salmuerización, que termina con la maduración en aceite.

Elaboración:

En el establecimiento hostelero incluye: limpieza y desespinado del boquerón, extensión en barrica de madera o lebrillo, espolvoreado de sal común, puesta en posición contraria de otra capa de anchoas y así sucesivamente hasta llegar al borde, tapar el recipiente y mantenerlo a temperatura fresca hasta 4-5 meses, tiempo de maduración.

Para más maduración, extender el pescado en capas con papel celo entre cada una y llenar el recipiente de aceite de oliva refinado.

La adquisición de conserva enlatada debe ser hecha con géneros recién envasados para que esta media conserva tenga una vigencia de hasta seis meses, debiendo ser mantenida a temperatura fresca.

Aplicaciones:

De gran utilidad en manteca para canapés, salsas, como guarnición en ensaladas, huevos, etc.

BONITO EN ACEITE:

Es una conserva completa. La lata va esterilizada, cerrada en auto-clave, con aceite que efectúa la misión de conservante, e impide el desarrollo de bacterias.

También pueden conservarse sardinas. Hay que destacar que -

.../.....

en este tipo de conservas, no es necesario la utilización de con-
servantes.

SALAZON:

Este método está basado en la penetración de la sal por el o-
smosis, llamado de OSMOSIS.

Deben ser pescados estrechos (con o sin espinas) y preferi-
blemente azules, ya que el pescado graso es el único que admite
este tipo de conservación.

El bacalao es una de las especies quizás más conocidas en la
salazón.

Su verdadero nombre es "Gadus Morhua" que, desespinado y abier-
to, es sometido al proceso de salmuerización seca.

Su conservación está basada en la salazón seca por auto-pren-
sado y posterior proceso de oreo en secaderos situados a 1.000 -
mts. de altura, lugar frío y seco. Ej.: Burgos, Soria.

--ooOoo--

- ELABORACIONES BASICAS DE LOS CRUSTACEOS Y MOLUSCOS.

- RECETAS.

MARISCOS:

La palabra marisco (del Latín mareis, el mar), designa el animal invertebrado marítimo o continental, comestible generalmente.

Pueden proceder de:

- a) Atlántico, Cantábrico y Mediterráneo.
- b) Dentro de éstas: libres, viveros, criaderos.

LIBRES:

Proporcionan el mayor porcentaje de capturas. Su gran importancia económica ha obligado a establecer unas leyes protectoras: principales artes a emplear; tamaño mínimo de captura y veda.

CALIDAD:

Viene indicada por:

Especie: La preferencia por ciertas especies basada en: el sabor y escasez o abundancia en el mercado (entre otras).

Grado de frescor: Es el aspecto principal: fácil descomposición, capaz de producir las más graves intoxicaciones.

Tamaño: En gran número de especies es más apreciado el de mayor tamaño. En algunos casos es preferido un tamaño medio por su mejor fraccionamiento.

Procedencia: Indica hábitat.

Estacionalidad: Ciertos meses del año no son aptos para el consumo de algunos mariscos por estar en fechas de reproducción.

.../.....

Clasificación: En razón de su precio pueden ser señaladas tres calidades: 1ª, 2ª y 3ª.

CLASES ZOOLOGICAS:

Están constituidas por dos grandes grupos: Crustáceos y Moluscos.

CRUSTACEOS:

La palabra crustáceo define a los animales comestibles de cuerpo segmentado, apéndices articulados, muchas patas, dermatoes quelejo quitinoso y cálcico.

Clases:

Cirrípidos (percebes).

Decápodos

- Macruros: Cigala, langosta, gamba.
- Branquiuros: Cangrejo, centollo.

PRESENTACION EN EL MERCADO:

El crustáceo puede ser adquirido en sus formas de: vivo, refrigerado, congelado y hervido.

Vivo: Este sistema está reservado a especies de gran resistencia fuera del agua, principalmente "andadores": langosta, cangrejos, etc. Su mejor estado viene indicado por su mayor peso relativo, integridad, grado de viveza, comprobable esto último por contacto o molestia en sus ojos, y por inmersión en agua salada en la que "revive" su grado de actividad. La mejor conservación se obtiene en ambiente húmedo y fresco (10 grados C).

Refrigerado: Es el crustáceo no vivo, crudo y sometido a proceso de refrigeración húmeda y seca. Es el sistema más comúnmente utilizado, generalmente en los "nadadores", gambas, quisquillas, etc., y también en las cigalas. Su mejor estado viene señalado por: mayor -

.../.....

peso relativo, aspecto translúcido, color ligeramente verde en el cefalotórax (cabeza), olor a mar, y caparazón suave al tacto. La mejor conservación se obtiene en ambiente frío (hasta 1 grado C) y húmedo, resguardado del aire.

Congelado: Es el crustáceo no vivo, crudo, indicado especialmente en especies estacionales o de lejanas y abundantes capturas. Es comercializado en piezas íntegras o únicamente la cola. Su mejor estado viene señalado por: integridad y total rigidez de producto y envase. La mejor conservación se obtiene a -20 grados C (gambas, carabineros, langostas y principalmente una especie de camarón al que se da el nombre de langostino).

Hervido: Efectuado en "cocederos" en el mismo puerto, permite el mantenimiento íntegro de su carne y como contrapartida la imposibilidad de ciertas aplicaciones culinarias. Empleado en especies de fácil deterioro en crudo o por ser hervido su casi exclusiva forma de elaboración; quisquillas siempre, nécoras y centollos casi siempre, gambas en ocasiones.

Existen cocederos en ciudades del interior que utilizan productos congelados. Su mejor estado viene indicado por: mayor peso relativo, integridad de la pieza, relleno total del caparazón, olor a mar y no amoniacal. En el centollo el peso relativo no será producido por la abundancia de líquido en su interior.

La mejor conservación se obtiene en ambiente de humedad media y frío (1-2 grados C), sin oscilaciones, en vitrinas frigoríficas.

MÉTODOS BÁSICOS DE COCINADO:

Se estudia: a) definición del método; b) adecuación; c) generalidades.

HERVIDO:

- Inmersión en agua salada (35/1.000, aproximadamente), o -

.../.....