

# ВЯЛЕНАЯ И СУШЕНАЯ РЫБА





# ВЯЛЕНАЯ РЫБА



Это предварительно посоленная и медленно обезвоженная в естественных условиях рыба (при температуре 21 градус, в течении 15-30 сут.). Для этого используют жирные виды рыб (вобла, чехонь, лещ, плотва и др.). В процессе вяления рыба созревает и приобретает приятный вкус и аромат, мышечная ткань уплотняется, пропитывается жиром и провечивается.



# КАЧЕСТВО ВЯЛЕННОЙ РЫБЫ

Делится на:

**1-й сорт** – чистая поверхность, без налета соли, слегка ослабевшее брюшко, консистенция – плотная, вкус и запах свойственный рыбе. Содержание соли 12%.

**2-й сорт** – разной упитанности, сбитая чешуя, **рапа** на поверхности, ослабевшее и пожелтевшее брюшко, консистенция слабая, запах окислившегося жира. Содержание соли до 14%.



# УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ





# СУШЕНАЯ РЫБА



Получают путем  
значительного ее  
обезвоживания холодной  
(35 градусов) и горячей (200  
градусов) сушкой. Сушат  
тощую (до 3% жира) рыбу.  
Количество влаги до 35%.

Используют для  
приготовления I и II блюд.



# УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ



Хранят при температуре 10 градусов, влажность

70-75% — 10



# БАЛЫЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Готовят из осетровых (белуга, осетер, нельма) и лососевых (лосось, чавыча, нерка, кета, кижуча) Изделия особо разделывают, умеренно солят, подвергают вялению (**провесные**) или холодному копчению. Имеют нежную консистенцию, прекрасный вкус и аромат, является деликатесным продуктом.





TovarSlovar.ru

1 — балык белорыбный; 2 — боковик и теша белужья; 3 — теша белорыбная;  
4 — боковик пеструшки; 5 — балык северный; 6 — балык остроклыб



# БАЛЫЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШЕГО СОРТА





## БАЛЫЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ I И II СОРТА

- Образец текста
- Второй уровень
- Третий уровень
- Четвертый уровень
- Пятый уровень





