

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 пестрячий; 5 — балык северный; 6 — балык остроный

БАЛЫЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШЕГО СОРТА



БАЛЫЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ I И II СОРТА

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



