

Дорадо-первичная обработка



Дорадо-первичная обработка

- **Морская рыба Дорадо** или **Морской карась** относится к семейству **спаровых рыб**, среда обитания **тропические и субтропические части океанов с прилегающими к ним морями.**

- Другое название дорадо - корифена ,имеет синевато – зелёную или жёлтую окраску ,туловище с длинным спинным плавником ,голова имеет тупую форму, хвостовой плавник чётко разделён.

- **Дорадо** имеет нежное вкусное мясо, по своей структуре мясо дорадо плотное ,с тонким ароматом.
- В настоящее время рыба дорадо становится всё больше популярной. Средний размер дорадо от 300 до 600 грамм.
На предприятиях общественного питания наибольшей популярностью пользуются два вида этой рыбы
королевская дорадо и серая дорадо.

- Самый популярный размер этой замечательной рыбы от 25 до 40 сантиметров, в основном готовится целиком фаршируется или жарится.
- **Дорадо** относится к низкокалорийным продуктам за что и ценится у любителей здорового образа жизни и правильного питания .
- На предприятие общественного питания дорадо в основном поступает в свежем виде .Перед тем как начать готовить блюдо рыба проходит первичную обработку.

- **Первичная обработка :**
- Дорадо хорошо промываем в проточной воде и тщательно очищаем от мелкой чешуи ,по направлению от хвоста к голове, хорошо зачищая всю тушку рыбы.



- Промываем очищенную от чешуи рыбу и далее потрошим рыбу. Делаем аккуратный разрез по брюшку от анального отверстия до головы, далее аккуратно удаляем внутренности, так что бы не повредить желчный пузырь.



- Рыбу ещё раз промываем под холодной водой, удаляем жабры ,промываем и далее используем по назначению.
- Рекомендуется так же перед приготование немного надрезать тушку рыбы, можно сделать одну насечку вдоль по двум сторонам рыбы или можно сделать несколько поперечных разрезов.



