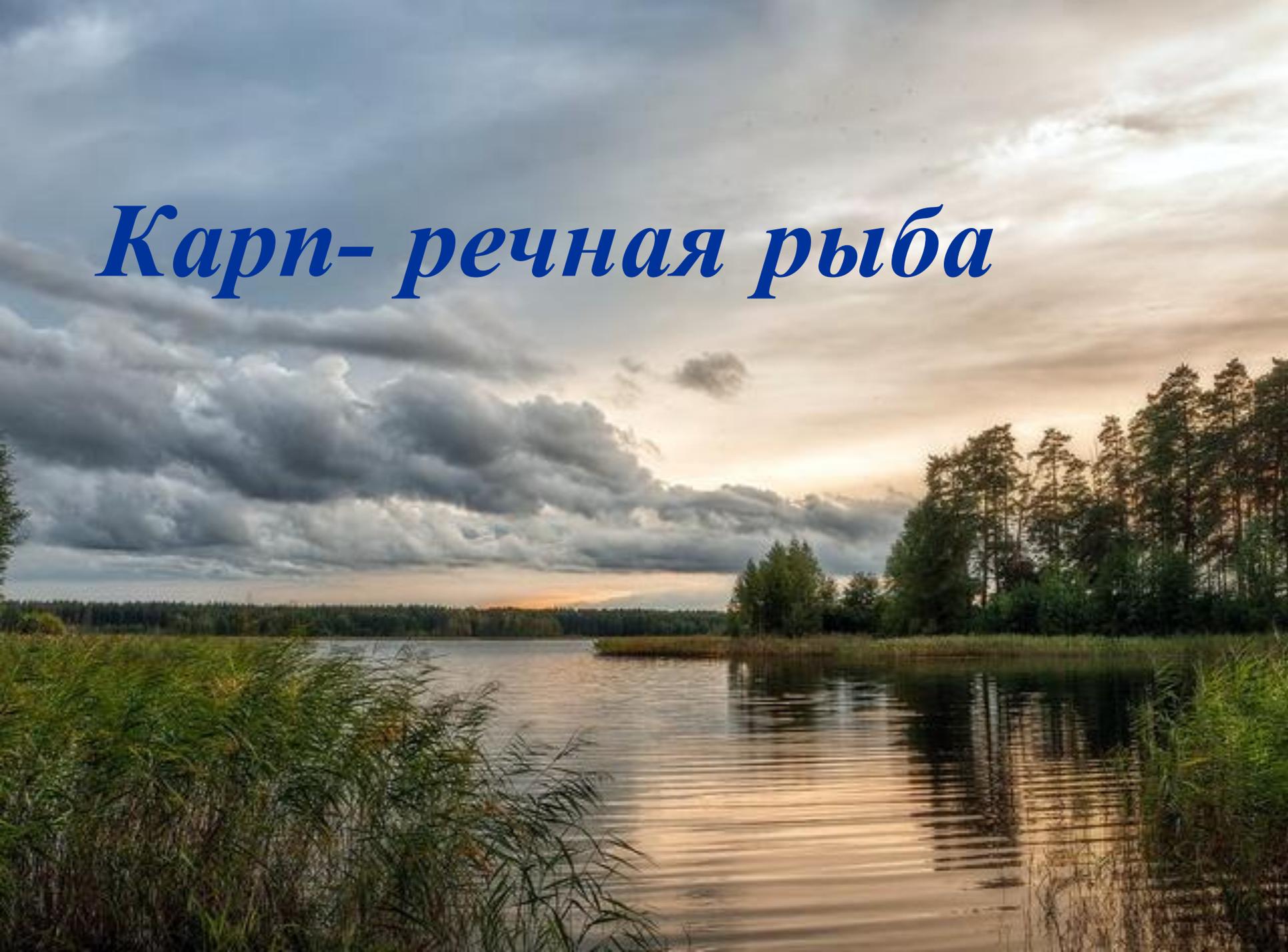


Карп- речная рыба



Карп – это пресноводная рыба семейства карповых отряда карпообразных, фактически являющаяся окультуренным видом речного сазана





ОСВЕЩЕНИЕ:

Самой красивой карп очень красивого цвета. Его чешуя темная, окрас возле жабры часто бывает с фиолетовым оттенком, а снизу чешуя светлая. Широкий жабрник тянется вдоль всей спины. Хвост у карпа темно красного цвета, а нижние жабры имеют темный фиолетовый оттенок.

ВИДЫ КАРПА:

Обыкновенный

Золотой карп



Состав и полезные свойства

Мясо карпа сладкое и нежное, но при этом

немного жесткое. Карп оказывает

положительное влияние на организм. В карпе есть витамины E, C, P, B1, B2, B6, B12, в среднем

содержится около 124 ккал. Кроме того карп является рекордсменом по наличию

ишиеварительную систему, способна регулировать сахар

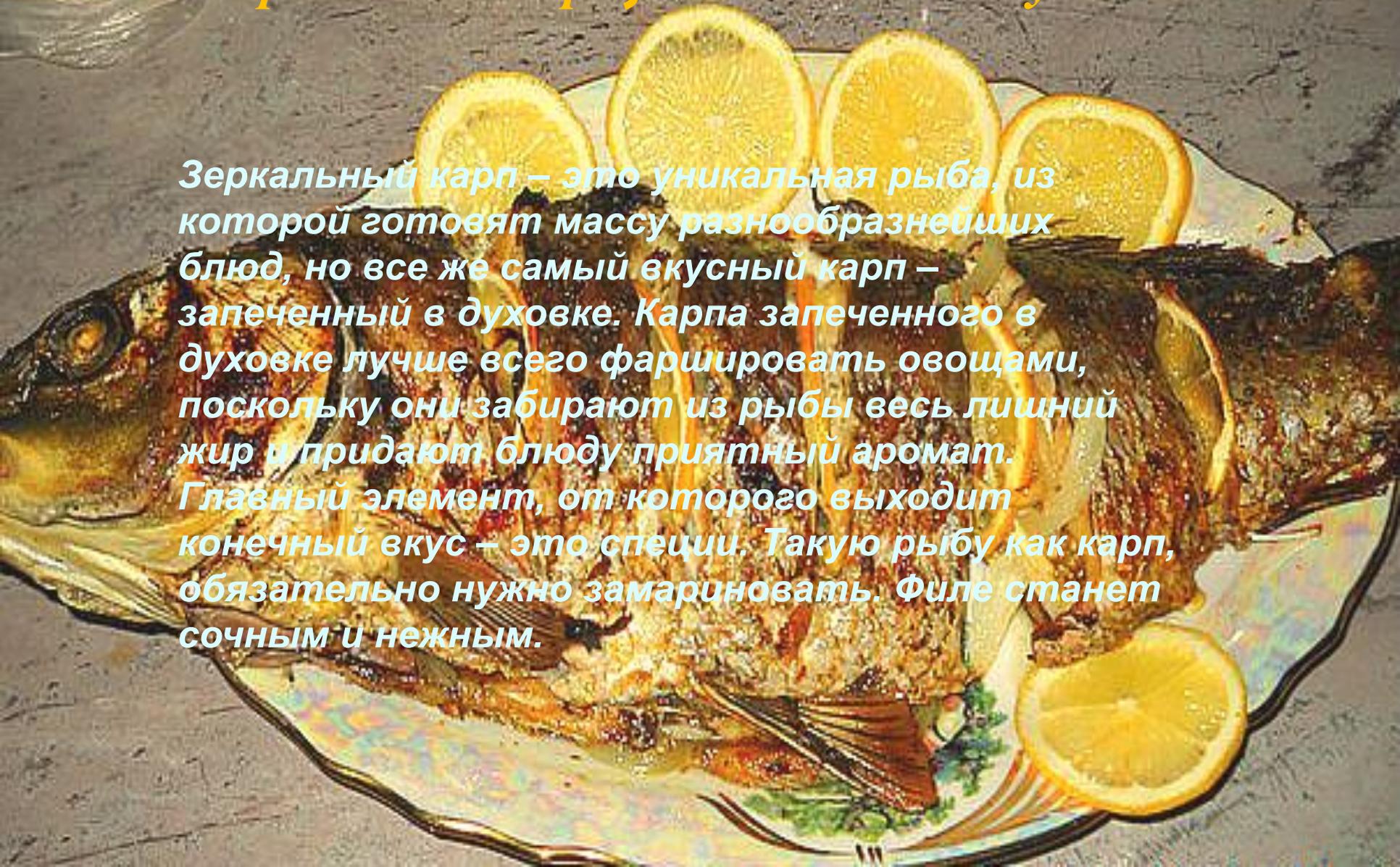
в крови.



www.diverphoto.ru

Зеркальный карп, запеченный в духовке.

Зеркальный карп – это уникальная рыба, из которой готовят массу разнообразнейших блюд, но все же самый вкусный карп – запеченный в духовке. Карпа запеченного в духовке лучше всего фаршировать овощами, поскольку они забирают из рыбы весь лишний жир и придают блюду приятный аромат. Главный элемент, от которого выходит конечный вкус – это специи. Такую рыбу как карп, обязательно нужно замариновать. Филе станет сочным и нежным.



Рецепт с пошаговыми фото

Шаг 8. Перед подачей на стол украсим блюдо листьями салата и
Шаг 9. Накрываем чашу с карпа белой бумагой, разрезаем и
Шаг 10. Выкладываем на фольгу зеркального карпа. Зеркальный карп готов. Пожарим
со всех сторон в духовке. Это первый шаг приготовления
рыбы. Духовку в том, как рыба
в жизни нашего
приготовим



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ