

ОПРЕДЕЛЕНИЕ СВЕЖЕСТИ РЫБЫ.

Доброкачественная рыба

1. По запаху
2. Глаза выпуклые
3. Жабры ярко-красные
4. Слизь прозрачная
5. Мясо с трудом
6. Отделяется от кости
7. После варки бульон прозрачный, ароматный

Недоброкачественная рыба

1. Отвратительные запах
2. Жабры бурые
3. Глаза запавшие
4. Чешуя легко слущивается
5. Легко отделяются от костей,
6. При надавливании пальцем на ткани ямка не выравнивается,
7. После варки бульон непрозрачный, с неприятным запахом