



Требования к качеству и
хранению рыбы
горячего копчения.

Ассортимент рыбы горячего копчения

- Осетровые
- Сельдевые
- Сардины



Внешний вид

- По внешнему виду рыба должна быть чистой, с сухой поверхностью, равномерного цвета - от светло-золотистого до коричневого, с сочным или плотным мясом приятного вкуса и запаха,
- без порочащих признаков.
- В рыбе горячего копчения допускаются незначительные белково-жировые натеки и незначительные ожоги, крошащая консистенция, механические повреждения.
- Массовая доля поваренной соли - от 1,5 до 3,0%.



Дефекты рыбы горячего копчения

- белобочка (непрокопченные места);
- привкус горечи (при использовании стружек или опилок из дров хвойных пород);
- натеки (засохшие белково-жировые ручейки);
- просырь (непрокопченная);
- ожоги, копоть.



Хранение

Хранят и реализуют рыбу при температуре от 2 до -2°C в течение 72 часов.

Замороженную рыбу горячего копчения хранят при температуре не выше -18°C не более 30 сут.

Спасибо за внимание.

□ Вот так вот.

