

Как правильно
разделать Рыбы?



Какие правила
необходимо
соблюдать при
разделке рыбы?

Давайте, я вам
расскажу.



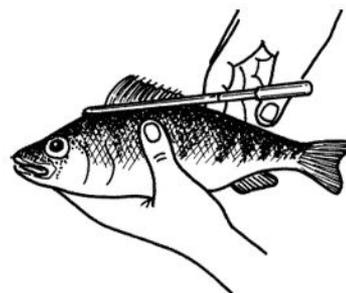
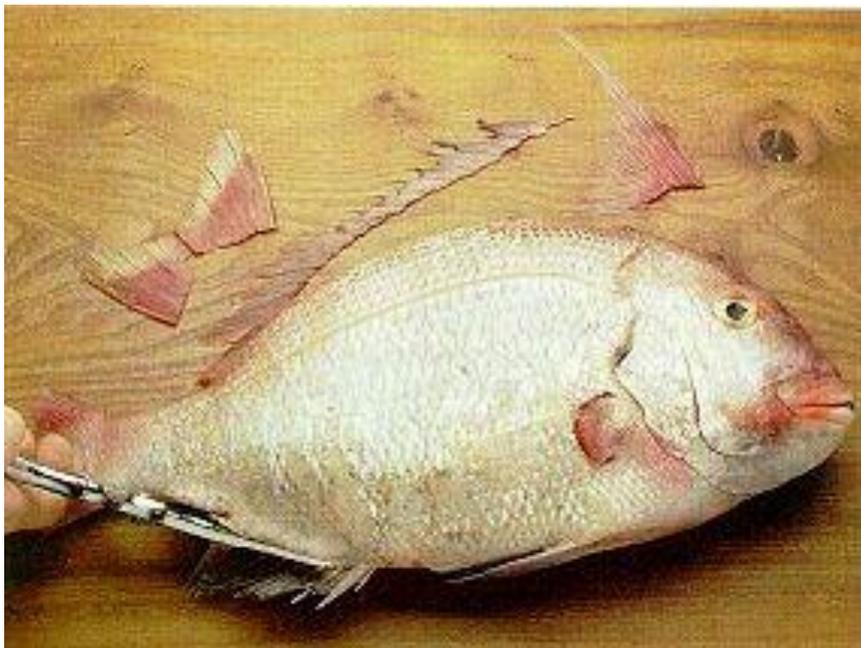
Рыба. Первичная обработка рыбы.

6 класс

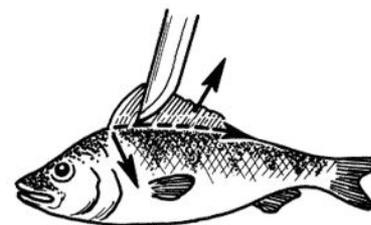
Убирание чешуи



Срезание плавников



а

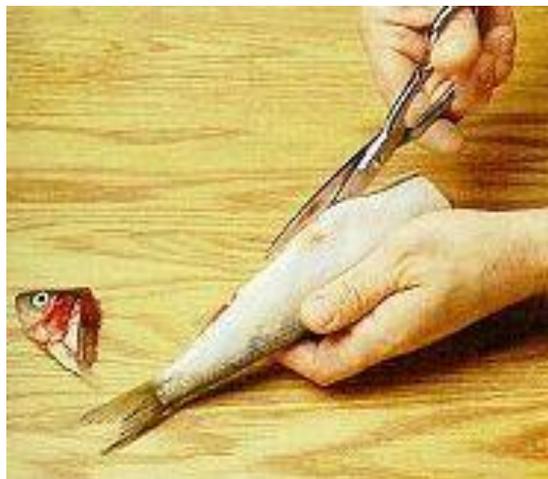


б

Удаление головы и хвоста



Потрошение рыбы



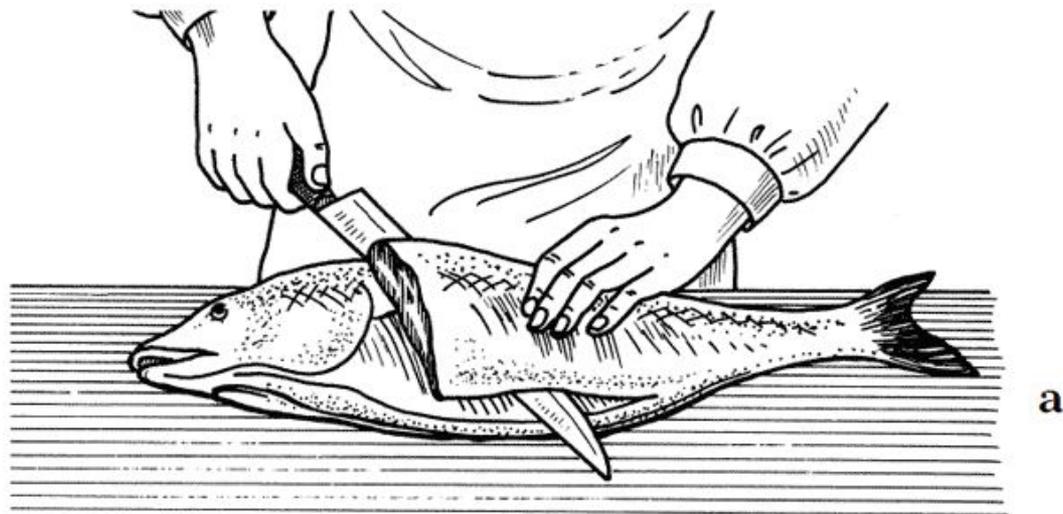
Промывание рыбы



Снятие с плоской рыбы кожи



Пластование



Нарезание порционными кусками



Санитарные требования, которые необходимо соблюдать при обработке рыбы

- 1. Тщательно мыть руки до и после работы**
- 2. При работе с ножом соблюдать осторожность**
- 3. Работать на разделочных досках, соблюдая маркировку**
- 4. До и после разделки промывать рыбу холодной проточной водой**
- 5. Удалить полученные рыбные отходы сразу после разделки**
- 6. По окончании работы вымыть кухонный инвентарь моющим средством и убрать рабочее место**

