Вниманию населения!

Автор: Васильченко Н.Н.
26.08.2020 15:15

Уважаемые покупатели!

При употреблении блюд из свежей и охлажденной рыбы существует вероятность заражения человека паразитами.

Во избежание заражения необходимо соблюдать основные условия термической обработки свежей и охлажденной рыбы, с целью её обеззараживания от личинок гельминтов:

1. Замораживать рыбу при температуре минус 18 градусов не менее 14 суток, при темпереатуре минус 20 градусов не менее 7 суток.

2. Слабый посол (семужный) - рыбу перед посолом или после (готовую) выдерживать в морозильной камере. Воздержаться от приготовления рыбы слабого посола без предварительного замораживания.

3. Варить рыбу порционными кусками не менее 20 минут с момента закипания.

4. Жарить рыбу (рыбные котлеты) порционными кусками не менее 15 минут. Крупные куски рыбы весов до 100 грамм жарятся в распластанном виде не менее 20 минут. Рыбу (рыбные котлеты) после жарки пропарить под крышкой.

Признаки свежести рыбы:

- поверхность рыбы читсая, без признаков заболеваний и наружных паразитов;

- рыба без наружных повреждений;

- кожа упругая, без посторонних пятен, имеет естественную окраску;

- консистенция плотная, возможна слегка ослабевшая, но недряблая;

- плавники целые, естественной окраски;

- жабры от темно-красного до розового цвета, глаза прозрачные без повреждений;

- жаберные крышки плотно закрывают жаберную полость;

- запах рыбы и жабр - свойственный свежей рыбе, без посторонних признаков;

- брюшко не вздутое.