

**«Обробка риби
для фарширування
порціонними шматочками»**

Рибу очищаємо від луски, видаляємо плавники, зябра, очі.



Відрізаємо голову, видаляємо нутрощі,
Нарізуємо на порціонні шматки-кругляки



З кожного шматочка обережно відокремлюють м'якоть разом з кістками, щоб не пошкодити шкіру. Біля шкіри залишають тонкий шар м'якоті 0,5см.



Потім, виріжемо шматочок філе, починаючи приблизно від темної смужки відокремлює верхню, філейну частину від нижньої, реберної. Перевертаємо шматок і повторюємо ті ж дії з іншого боку. При цьому, реберну частину ми не чіпаємо, адже, дрібних кісток там все одно немає.



Готуємо натуральну січену масу



Все ретельно перемішуємо, добиваючись
липкої консистенції фаршу, що легко
формується.



Ліпимо з фаршу подібність бракуючого філе, заліплюємо «муляж» на кість і прикриваємо шкірою, відновлюючи первинний вигляд порції риби.



“Обробка коропа для фарширування”

Обробку коропа для фарширування цілим розпочинають з вирізування спинного плавника, решту плавників відрізують ножицями, потім обережно обчищають луску, щоб не пошкодити шкіру. З голови виймають зябра й очі



Рибу промивають, обсушують і видаляють хребет. Для цього глибоко прорізують м'якоть вздовж хребтової кістки з обох боків, надламують її біля голови і хвоста і відокремлюють від м'якоті і реберних кісток (рис. 56). Через отвір, що утворився, виймають нутроці. Рибу промивають і зрізують з боків м'якоть з реберними кістками, залишаючи її тонким шаром (не більш ніж 0,5 см). Ножицями вирізують кістки плавників.



Готують начинку: оброблені сушені гриби варять до готовності, потім дрібно шаткують і смажать разом з посіченою цибулею. Підготовлену рибу наповнюють начинкою, отвір зашивають.

