Разделка рыбы; о рыбьем мозге

Разделка рыбы

Возьмем к примеру толстолобика – лучшую рыбу для ухи, которую можно найти в Ейске.

1. Разделка рыбы: отрежьте плавники и хвост (либо вырежете, если хотите из них сделать уху);
2. Вставьте нож в клоаку, распорите брюхо от нее до передних плавников (не до головы). Не всовываейте нож в брюхо глубоко – просто делайте надрез брюха;
3. Начиная от клоаки вытащите кишку. Она будет тянуться у вас до передних плавников – вам необходимо, когда кишка перестанет тянуться, отрезать ее, захватив печень;
4. Теперь аккуратно распоторшите печень – из нее нужно удалить желчный пузырь. Содержимое желчного пузыря очень горькое для человека, но, например, кошки не чувствуют эту горечь.

Рыбные мозги

Сварив рыбную уху из головы, хвоста и плавников, отдавайте голову на растерзание ребенку.

На примере того же самого толстолобика: череп нужно разделеить, выпить мозги, закусывая картофелем из ухи, либо же хлебом.

Витамины, содержащиеся в мозгах, помогают детям лучше учиться.

From:
https://www.dragonserw.ru/ - **Компьютерные услуги, город Ейск**

Permanent link:
https://www.dragonserw.ru/meal:fish-cutting

Last update: **2022/09/21 12:09**