



Визначте і проставте цифрами послідовність процесів при обробці судака на філе без шкіри і кісток



Розморожування
Потрошіння
Видалення спинних і інших плавників
Очищення луски
Промивання
Видалення голови і хвоста
Видалення шкіри
Пластування
Зрізування реберних кісток
Зрізування філе з хребетної частини

❖ **Вкажіть правильну відповідь. Для зняття щільно прилеглої луски рибу**

а) заморожують

б) занурюють в окріп

в) занурюють у солону воду

г) занурюють у холодну воду

Назвіть напівфабрикат

