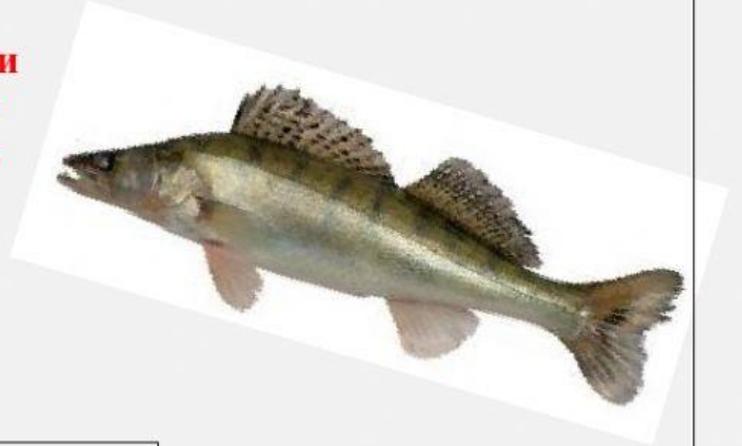




**Визначте і проставте цифрами послідовність процесів при обробці судака на філе без шкіри і кісток**



|                                     |
|-------------------------------------|
| 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

в) занурюють у солону воду

б) занурюють в окріп

г) занурюють у холодну воду

**Назвіть напівфабрикат**

