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

LIVEWORKSHEETS