

КАК ВЫБРАТЬ РЫБУ?

ВНЕШНИЙ ВИД

ЖАБРЫ, ГЛАЗА, РОТ

ЗАПАХ

ЖИВАЯ

Чистая, естественной окраски, с тонким слоем слизи, блестящая чешуя.

ОХЛАЖДЕННАЯ

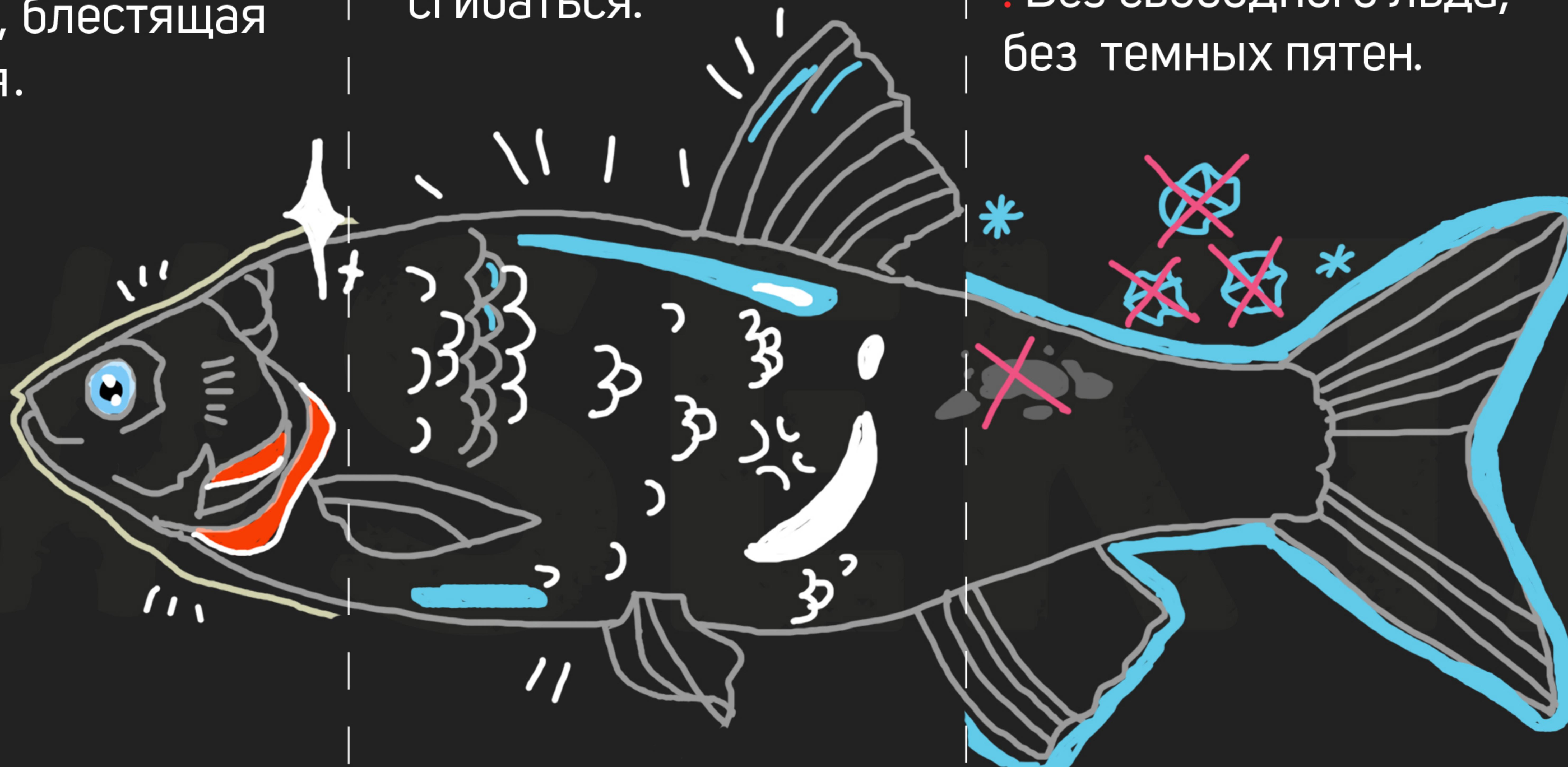
Чистая, свежая, влажная чешуя.
Упругая, не должна сгибаться.

ЗАМОРОЖЕННАЯ

Немного ледяной гла-
зури, она равномерная
и ровная.
! Без свободного льда,
без темных пятен.

КОНСЕРВИРОВАННАЯ

Учитывайте место
вылова и производства.
! Банка без повреждений
Состав: рыба, вода, соль.



Жабры красные,
глаза светлые и
прозрачные, целые.

Глаза чистые, без белой
пелены, не впалые.
Рот закрыт, кости
не отстают от мяса.

Свойственный дан-
ному виду, без по-
сторонних запахов.

Запах моря, свеже-
сти, без сильного
запаха рыбы.



Масло не прогорклое.