

КАК ВЫБРАТЬ РЫБУ?

ВНЕШНИЙ ВИД

ЖИВАЯ

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



ОХЛАЖДЕННАЯ

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

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

ЗАМОРОЖЕННАЯ

Немного ледяной глазури, она равномерная и ровная.
! Без свободного льда, без темных пятен.

КОНСЕРВИРОВАННАЯ

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



ЗАПАХ ЖАБРЫ, ГЛАЗА, РОТ

Жабры красные, глаза светлые и прозрачные, целые.

Свойственный данному виду, без посторонних запахов.

Запах моря, свежести, без сильного запаха рыбы.



Масло не прогорклое.