



7 фактов о свежей рыбе без консервантов и химикатов:

①

Промысловая рыба – сезонный трофей.
Возможность лова большинства ценных пород ограничена природными особенностями.
Не бойтесь мороженой рыбы.

Та, что была мгновенно заморожена при вылове, не теряет в качестве, если её правильно дефростировать в процессе приготовления.
Это доказывают опыты с омарами, которые прямо в телевизионной студии BBC оживают в момент разморозки и продолжают функционировать.

②

Большинство регионов добычи ценных пород сильно удалены от Петербурга.
Из некоторых возможна доставка охлажденной рыбы только на самолете, из большинства на океанских судах только мороженой.
Например, клыкач из биосферного заповедника «море Росса», к нам никаким самолетом не долетит, только с помощью атомных ледоколов и т.д...

③

Внешний вид и вкус рыбы существенно зависят от жизненного периода, в который она поймана.
Учет этого фактора с целью поймать лучшее, значительно сокращает возможный период лова (см. п.1).

④

Наши любимые рыбы – хищники. На их тушке возможны повреждения от «боёв».
Темные пятна на филе – это естественно.

⑤

В рыбе есть кости. Обычно производители их растворяют, но мы так не делаем.
Соответственно, будьте внимательны при еде.

⑥

У рыбы очень сложная геометрия.
Не стоит ожидать при нарезке ровных кусков одинаковой формы.

⑦

Нарезка рыбы в разы сокращает срок её хранения.
Следовательно, порционировать её надо непосредственно перед подачей на стол.

