Готовим на природе.

Рыбацкая кухня

Илья Валерьевич Мельников

Рыбацкая кухня

Серия «Готовим на природе»

Текст предоставлен автором
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=3262695

Аннотация

В книге рассказывается о том, какие блюда и как можно приготовить в полевых условиях из рыбацких трофеев, как умело использовать дары природы и что брать с собой, отправляясь на природу на день и более длительное время.

Содержание

Подготовка рыбы к кулинарной обработке 6
Конец ознакомительного фрагмента. 8

Илья Мельников
Рыбацкая кухня

По своей питательности рыба почти не отличается от мяса. Входящие в ее состав белки и жиры хорошо усваиваются человеческим организмом.

Живая рыба для кулинарной обработки должна быть упитанной, подвижной, чешуя – неповрежденной и без пятен. Доброкачественная рыба имеет гладкую, блестящую чешую, плотно прилегающую к телу, прозрачные и выпуклые глаза, ярко-красные жабры и невздутое брюшко. Мясо должно быть крепко связано с костями и слегка пружинить при надавливании.

Очевидно, состояние рыбы во многом зависит от того, как сберегает свой улов рыбак. Дадим несколько важных советов.

Нельзя держать уснувшую рыбы в садке – в воде она быстро портится. Если рыба перевернулась кверху брюхом, ее надо достать из садка и умертвить, сделав ножом прокол в задней части головы или сильно нажав на затылочную часть головы. Угрю прищемляют хвост. Особенно крупную рыбу умерщвляют, перерезав жаберную вену. Ни в коем случае нельзя оставлять пойманную рыбу на берегу, где она будет биться, получая ранения – она быстрее испортится, да и вкусовые качества такого трофея ухудшатся.

Заснувшую рыбы можно сохранять в крапиве, осоке. Неплохо слегка подсушить тушку рыбы в тени до образования защитной пленки, которая предотвратит проникновение микроорганизмов.

Но самый радикальный способ сохранения улова – это потрошение рыбы, удаление жабр и легкая просолка. Выпотрошить рыбу можно и без вспарывания живота: надрежьте жабры и прямую кишку у анального отверстия, затем вытащите жабры вместе с внутренностями. Такую рыбу также надо хранить в крапиве или ольховых веточках. В качестве консерванта можно использовать и уксус. Им пропитывают тряпку, в которую заворачивают посоленный улов.

Ни в коем случае нельзя хранить и перевозить рыбу в полиэтиленовом мешке, – тара должна допускать воздухообмен.

Зимний улов также требует внимания. Нельзя допускать чрезмерного замерзания рыбы. Ее хранят в рыбацком ящике либо на льду, присыпав снегом. Если по дороге домой рыба оттаяла, ее нельзя замораживать повторно, ибо в этом случае ее вкусоые качества безнадежно упадут.

Подготовка рыбы к кулинарной обработке

Разделка рыбы. Разделывают рыбу в зависимости от породы, а также от того, какие блюда нужно из нее приготовить.

Живую рыбу, прежде чем начать чистить, надо заколоть: острым концом маленького ножа делают глубокий разрез горла между головными плавниками и дают стечь крови.

У рыбы, предназначенной для жарения, удаляют чешую и голову, потрошат. У рыбы, предназначенной для приготовления ухи, удаляют внутренности и жабры, а голову и чешую оставляют.

У судака и окуня прежде надо вырезать спинной плавник. Для этого с обеих сторон плавника, во всю длину, острым ножом делают неглубокие надрезы. Прихватив плавник полотенцем (чтобы не уколоться), выдергивают плавник по направлению от хвоста к голове. После этого ножом или теркой очищают рыбу от чешуи. Лучше счищать чешую в полиэтиленовом мешке, что предупредит разброс чешуи. Затем приступают к потрошению. Сделав продольный разрез на брюшке от головы до подхвостового плавника, осторожно вынимают печень с желчным пузырем. Если желчный пузырь будет поврежден, то части рыбы, на которые попала разлившаяся желчь, следует вырезать или немедленно натереть

солью. Остальные внутренности и жабры также вынимают, а пленку, покрывающую позвоночную кость, разрезают вдоль. После потрошения рыбу тщательно промывают в холодной, несколько раз сменяемой воде, и счищают кровь с позвоночной кости.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.