



SKLADIŠTENJE I KAKVOĆA
RIBE: POMOĆNI
KUHAR/SLASTIČAR
1. razred

OLGICA JUKIĆ PROF. EDUK. REH. SAVJETNIK

Meso ribe kvari se brže od ostalih vrsta mesa.

Pokvarena riba može biti uzrok teškim trovanjima, stoga je izuzetno važno znati prepoznati izgled svježe ribe.

MIRIS

- Pokvarena riba ima neugodan miris truleži.

OČI

- Pokvarena riba ima mutne i ulegle oči s crvenim obrubom

ŠKRGE

- Škrge pokvarene ribe su suhe i sluzave neugodnog mirisa

KOŽA

- Pokvarena riba ima oštećenu kožu promijenjene boje.

LJUSKE

- Na pokvarenoj ribi ljuske lako otpadaju

SLUZAVOST

- Pokvarena riba pojačano je sluzava, mutne sluzi po koži i neugodnog je mirisa.

MESO

- Meso pokvarene ribe je mekano i na pritisak prsta ostaje udubina.

ZAKLJUČIMO:

SVJEŽA RIBA MORA BITI ZGODNOG NEUTRALNOG MIRISA, BISTRIH I PUNIH OČIJU, METALNOG SJAJA KOŽE, PROZIRNE SLUZI, ČVRSTOG MESA I ČVRSTO POLEGNUTIH LJUSKI.

ČUVANJE RIBE

Svježa riba čuva i prevozi se u hladnjačama u primjerenim sanducima s dovoljno leda.

Zamrznuta riba čuva se u hladnjačama na niskim temperaturama najduže do 6 mjeseci. Smrznutu ribu odmrzavamo u njezinoj ambalaži u hladnjaku ili hladnoj vodi.



U ribarnicama riba **MORA** biti svježa i zdravstveno ispravna!

PITANJA:

1. Po čemu prepoznati svježiu ribu?
2. Koji su načini čuvanja ribe?