



При покупке сушеной рыбы на рынке не стоит брать её у случайных продавцов. Ни одна бабушка не гарантирует, что товар будет свежим. Тем более, когда его готовят по старинке, засаливая в домашних условиях. Лучше всего приобретать у надежных продавцов, которые зарекомендовали себя качественным товаром и реализуют его не первый год.

Советы по выбору рыбы у «частников»

В первую очередь, необходимо принюхаться к товару: если запах вызывает сомнение, брать не стоит. Можно надрезать ножом живот возле анального отверстия: нет жижи, нет тухлого запаха - брать можно.

Не стоит выбирать продукцию, которая изготовлена методом применения коптильных жидкостей. Такой балык получается сочнее, сильнее пахнет, но товар пропитывается жидкостями, которые могут быть вредны для здоровья, поэтому лучше выбирать рыбу, копченую на опилках.

Можно проткнуть брюшко деревянной зубочисткой, если рыба не течет, то она просолена или закопчена правильно. Как вариант, попробуйте понюхать жабры, легонько надавливая на брюшко, если запах нравится, то все нормально.

Не стоит брать не довяленную рыбу, она не только будет капать жиром, пока сохнет, но и станет солёнее. Стоит выбирать такую, какая нравится – либо мягкую, либо жесткую. У хорошо засоленной рыбы на хребте появляются складки и заломы, так как она усыхает. Лучше взять мятую рыбу, чем гладкую, в последней будет много соли.

Если нужна [сушеная рыба](#), то она должна лосниться на жабрах и брюшке, на ней не должно быть налета соли, а её аромат весьма приятен.

Продавцы обычно дают попробовать кусочки товара, ведь они дорожат своей репутацией, если торгуют давно. При выборе рыбы горячего или холодного копчения на ней обычно бывают следы веревки или решетки.

Чем отличается рыба холодного копчения от горячего

- Горячее копчение по консистенции может напомнить вареную или жареную рыбу. Она имеет приятный запах, хорошо отделяется от костей. Мясо прокопчено насквозь, независимо от толщины продукта;
- При холодном копчении тушка твердая и плотная, кожа сухая и чистая, с видимым рисунком. Мясо рыбы хорошо держится на костях, имеет запах древесины.

На что еще обращаем внимание?

Дырки в районе живота - это жучки, если не брезгуете - можно брать, но лучше купить целую тушку. Если рыба слегка «ржавая», не бойтесь, значит, она зимняя, выловленная в путину, поэтому рыбий жир выступил на поверхность. Есть её можно, это не вредно,

Как не ошибиться при выборе сушеной рыбы на рынке

Горловский Медиа Портал
25.04.17 08:58

она будет сочная и вкусная.

Лучше всего, выезжая на рынок, спросить знакомых или местных жителей, у кого они берут сушеную рыбу. Не доверяете - берите в магазине.

Источник - <http://r-b.in.ua/ru>