

Tabela 16.7. Asortyment przetworów z ryb i owoców morza

Sposób utrwalenia	Przykłady ryb/owoców morza	Charakterystyka	Zastosowanie
mrożone	dorsz, morszczuk, sola, turbot	<ul style="list-style-type: none"> w całości, filety, bloki panierowane, porcjowane, przed obróbką cieplną i po obróbce cieplnej, wieloskładnikowe posiłki, gotowe potrawy 	<ul style="list-style-type: none"> wszechstronne potrawy gotowane, smażone, pieczone, duszone
	krewetki	po obróbce cieplnej (barwa różowa), całe, panierowane, gotowe potrawy	
	mintaj, dorsz, morszczuk	surimi (paluszki krabowe) – produkt sporządzony na bazie zmielonego mięsa białych ryb; popularny zwłaszcza w kuchniach dalekowschodnich, może występować w różnych formach; dosłownie „mielona ryba”; ugotowane przed zamrożeniem	
solone	śledzie, w tym matiasy (młode śledzie, które nie odbyły jeszcze tarła)	<ul style="list-style-type: none"> solone mocno (powyżej 14%), średnio (poniżej 14%) i słabo (1–6%) (matiasy) korzenne i aromatyczne, z dodatkiem przypraw (10%) solenie morskie niesortowane, solenie na łowisku 	<ul style="list-style-type: none"> przekąski: w sosach, oleju, marynatkach sałatki, pasty, koreczki
	sardele, anchois (czytaj: anszua)	solone sardele dojrzewające przez 6–7 miesięcy w roztworze soli z dodatkiem ziół lub przypraw korzennych	dobry dodatek do pieczywa, jajek, awokado; masło smakowe, sałatki, sosy
solone	kawior	ikra: <ul style="list-style-type: none"> z ryb jesiutowatych (czarny) z ryb łososiowatych (czerwony) z pstrąga (żółty) 	podawany schłodzony, do kanapek, herbatników, koreczków, naleśników, a także do sushi, garnie, zup, dań z ryb, jaj
wędzone	węgorz, makrela, łosoś, sardynka, szprot, pstrąg	całe, porcjowane, świeże, solone, mrożone	pasty, sałatki, półmisek ryb wędzonych
marynowane	śledzie, karp, karaś	marynata to roztwór octu i soli z dodatkiem przypraw; pod wpływem octu mięso staje się delikatniejsze, zmiękczeniu ulegają ości, sól wyciąga z mięsa wodę i sprawia, że nabiera ono twardości; marynaty sporządza się z ryb: <ul style="list-style-type: none"> świeżych lub solonych (zimne) gotowanych (gotowane) smażonych (smażone) 	sałatki, koreczki, dodatki do dań głównych
	makrela, mintaj, dorsz	surimi	
konserwy	makrela, śledź, szprot, sardynka, tuńczyk, łosoś, krewetki	<ul style="list-style-type: none"> w zalewach w sosach we własnym sosie w oleju z warzywami pasty 	do bezpośredniego spożycia, tartinki, pasty, sałatki, koreczki
prezerwy		podobne do konserw, o lepszych walorach sensorycznych ze względu na niepoddawanie sterylizacji; sporządza się je z ryb: <ul style="list-style-type: none"> świeżych solonych solonych i wędzonych 	do bezpośredniego spożycia
przetwory garmażeryjne	karp, szczupak, pstrąg, leszcz	<ul style="list-style-type: none"> w galarecie faszerowane w sosach 	do bezpośredniego spożycia
suszone	dorsz	klipfis – po usunięciu głowy, płetw, kręgosłupa: solony, a następnie suszony	przed użyciem konieczne namoczenie
		sztokfis – podobny do klipfisa; ale niesolony	