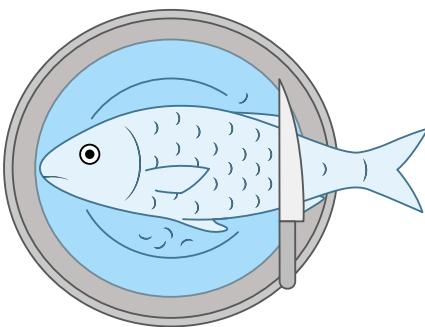
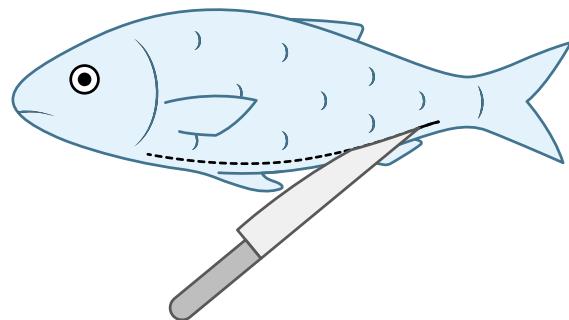


Памятка: как разделать рыбу

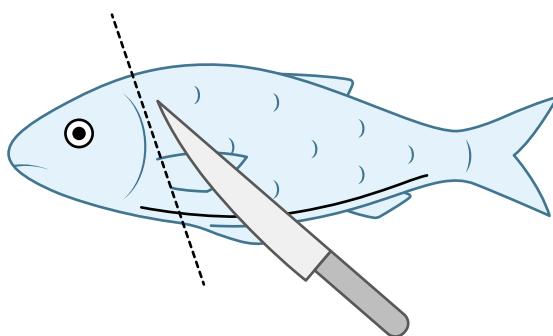
Из курса Учебника Т—Ж «Как вкусно готовить»



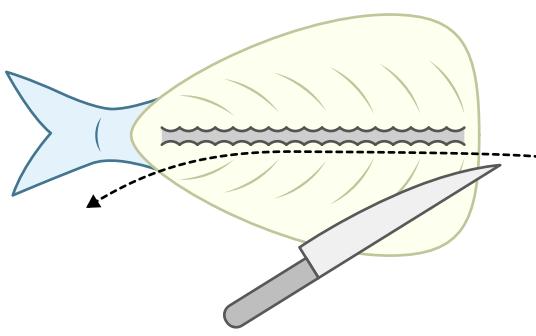
Шаг 1. Очистите чешую. Проведите несколько раз тыльной стороной ножа или [специальным скребком](#) по направлению от хвоста к голове, пока на рыбе не останется чешуи. Делайте это в пакете, над раковиной или застеленной поверхностью, чтобы чешуйки не разлетелись по кухне



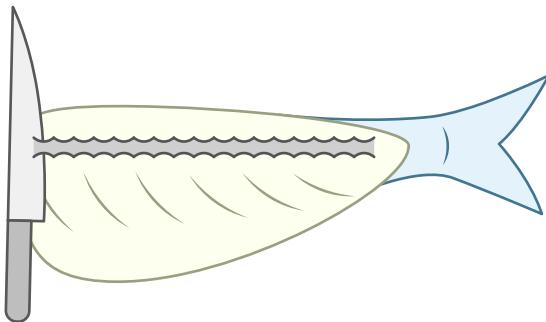
Шаг 2. Удалите внутренности. Сделайте аккуратный надрез вдоль брюха от анального отверстия до головы. Выньте внутренности и хорошо промойте полость под холодной водой, чтобы готовая рыба не горчила



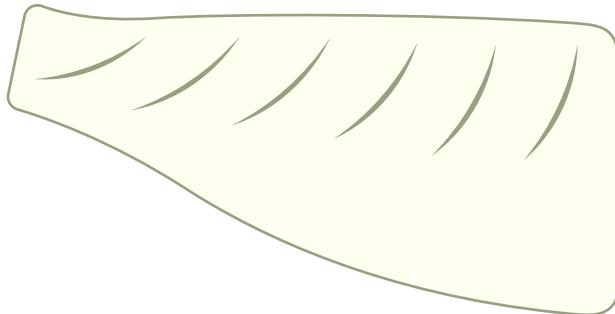
Шаг 3. Если для рецепта нужна рыба без головы, отрежьте ее по диагонали за жабрами. Если голова нужна, оставьте ее



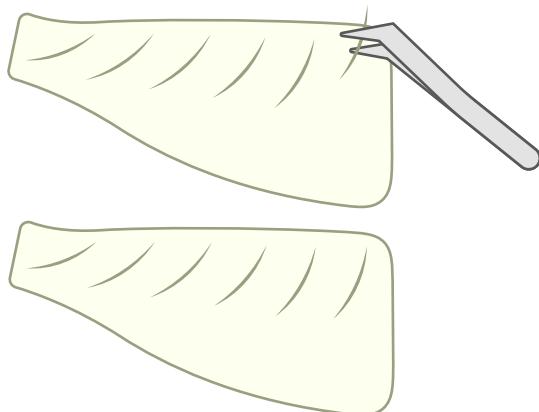
Шаг 4. Положите рыбу на бок и аккуратно прорежьте до костей спинку вдоль хребта, от головы к хвосту



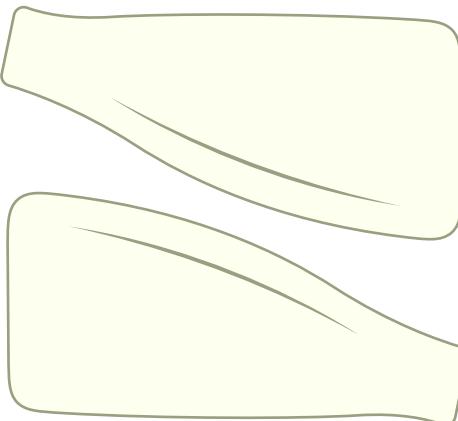
Шаг 5. Снимите первое филе.
Следуйте ножом вдоль костей,
аккуратно отделяя филе от хребта.
Старайтесь идти как можно ближе
к костям, чтобы не терять мясо



Шаг 6. Переверните рыбу
и повторите шаг 5, чтобы отделить
второе филе



Шаг 7. Пинцетом вытащите
оставшиеся мелкие кости



Шаг 8. У вас должно получиться два
филе и каркас, из которого можно
сварить бульон — во французской
кухне он называется fumet — фюме

