**Балычные изделия**

Балычные изделия. Используют жирные виды рыб с вку ным нежным мясом. Это отдельные части высокоценных ры балык — из спинной части, теша — из брюшной стенки, боко ник — из обезглавленных рыб, разделанных вдоль по хребту две половинки. Рыбу разделывают в соответствии с требована ми стандарта.

Разделанную рыбу солят смешанным посолом в течение 5 7 дней, затем отмачивают, промывают, вялят или коптят.

Ценные деликатесные балычные изделия получают из ос ровых (осетра, белуги, севрюги) и лососевых (лосося балтийског нельмы, нерки, кеты), их изготовляют из крупных сельдевьг карповых (толстолобика) и других морских и океанических рыб.

Балычные изделия обладают высокой пищевой ценность они имеют прекрасный вкус, аромат, нежное мясо.

Балычные изделия из осетровых, белорыбицы, нельмы по разделяют на высший, I и II сорта; балычные изделия из дальн восточных лососевых, лосося балтийского и других видов рыб на I и II сорта.

Балычные изделия высшего сорта должны быть с большим прослойками жира, равномерно провяленные или прокопченны Поверхность чистая, целая. Мясо нежной сочной консистенци Вкус и запах — свойственные виду изделий, без порочащих пр" знаков. Содержание соли — до 7%.

Во II сорте допускается окисление жира на поверхности, проникающее в толщу мяса. Консистенция может быть сухо тая, от нежной до плотной, расслаивающаяся. На поверхнос

могут быть разрывы, трещины, частичное отставание кожи от мяса, легкое пожелтение.

Балычные изделия упаковывают в ящики, картонные коробки, пакеты полимерные, в банки стеклянные, металлические (кусочка­ми, ломтиками).

Хранят балычные изделия при температуре —2°С и относи­тельной влажности воздуха 75—80%:

вяленые — не более двух мес;

холодного копчения — не более 1,5 мес

**Вопросы Оля повторения**

*/. Из каких частей рыбы готовят балычные изделия?*

1. *Особенности производства балычных изделий.*
2. *Какие требования предъявляются к качеству балычных изделий?*
3. *Условия и сроки хранения балычных изделий.*