**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.*