

Обжаривание рыбы (морепродуктов)

Обжаривание рыбы [морепродуктов] (Ндп. обжарка): тепловая обработка рыбы [морепродуктов] в нагретом растительном масле с частичным обезвоживанием и уплотнением мяса с образованием поверхностной корочки

Источник: " КОНСЕРВЫ , ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ. ГОСТ 30054-2003"

(введен Постановлением Госстандарта России от 15.12.2003 № 364-ст)