Филетирование

12) филетирование - вид разделки, при котором рыба разделяется по длине на две продольные половины, а чешуя, голова, позвоночник, плечевые и реберные кости, плавники, внутренности удаляются; кожа может быть оставлена или удалена;

Источник: Постановление Правительства Российской Федерации от 09.03.2010 № 132 "Об обязательных требованиях в отношении отдельных видов продукции и связанных с требованиями к ней процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, содержащихся в технических регламентах Республики Казахстан, являющейся государством - участником таможенного союза"