

Подвяливание рыбы

Подвяливание рыбы: обработка рыбы подогретым воздухом или сушкой в естественных условиях с частичным обезвоживанием, уплотнением поверхностного слоя до образования корочки на поверхности рыбы

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

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

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/28902/>