

Подкапчивание рыбы (морепродуктов)

Подкапчивание рыбы [морепродуктов]: тепловая обработка рыбы [морепродуктов] в коптильной среде для придания легкого специфического вкуса и запаха копчености

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/8267/>