

**УДК 641.5**  
**ББК 36**  
**Р93**

**Р93**      **Рыбные блюда** / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. д.т.н., проф. А. С. Ратушного. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. — 46 с. — (серия «Библиотека кулинара»).

ISBN 978-5-394-04701-5

В книге представлен широкий ассортимент рыбных блюд. Приведены рецептуры рыбных блюд, а также подробное описание технологического процесса их приготовления.

Данная книга входит в серию «Библиотека кулинара», которая включает следующие издания: «Холодные и горячие закуски»; «Супы»; «Рыбные блюда»; «Мясные блюда»; «Блюда из птицы, дичи и кролика»; «Блюда из овощей и грибов»; «Мучные, творожные и яичные блюда»; «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»; «Сладкие блюда»; «Напитки»; «Соусы»; «Мучные кулинарные и кондитерские изделия».

Книга предназначена для приготовления пищи в домашних условиях. Также она может быть полезна профессионалам, работающим в системе общественного питания.

ISBN 978-5-394-04701-5

© Коллектив авторов, 2018  
 © ООО «ИТК «Дашков и К°», 2018

## СОДЕРЖАНИЕ

---

<b>ПРЕДИСЛОВИЕ .....</b>	<b>4</b>
<b>ОБЩИЕ СПОСОБЫ ОБРАБОТКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЫБНЫХ БЛЮД .....</b>	<b>7</b>
<b>РЫБА ОТВАРНАЯ, ПРИПУЩЕННАЯ И ТУШЕНАЯ .....</b>	<b>10</b>
<b>РЫБА ЖАРЕНАЯ .....</b>	<b>26</b>
<b>РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ .....</b>	<b>36</b>
<b>БЛЮДА ИЗ РЫБНОЙ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ .....</b>	<b>41</b>
<b>КУЛИНАРНЫЕ ПОЯСНЕНИЯ И ТЕРМИНЫ .....</b>	<b>44</b>
<b>ЛИТЕРАТУРА .....</b>	<b>45</b>