

ДОВЖЕНКО А.В., ШАБЛИЙ Д.О., КУТИЩЕВ П.С.

ЧЁРНАЯ ИКРА

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОСЕТРОВОЙ ИКРЫ



Довженко Аркадий Владимирович,

Шаблій Денис Олегович,

Кутищев Павел Сергеевич.

Черная икра: технологическая инструкция приготовления осетровой икры

Херсон : ОЛДИ-ПЛЮС, 2021. – 75 с.

Впервые, описана не только технология приготовления забойной осетровой икры, но и прижизненной! Более того, из всех существующих подходов описана методика, при которой овулированная готовая икра получается максимально вкусной и эстетичной. Приведены наглядные примеры, допускаемых в процессе приготовления черной икры ошибок, которые понижают качество продукта. Опыт, изложенный в данном издании, собран командой авторов за десятилетия работы на производствах, в разных регионах Украина, а также странах Европы и Азии.

В том числе, в книгу включены секреты производителей, которые ранее не публиковались, так как могли разрушить их репутацию, начиная от качества сырья и заканчивая спецификой тары, наличием консервантов и методов переработки.

И Вы узнаете об этом первыми!