

T R E Ś C.

	Str.
Przedmowa	9
I. Skład chemiczny i wartość odżywcza ryb	11
II. Przemiany, którym ulega mięso ryby	16
III. Konserwacja ryb świeżych i ich przetwórstwo	22
1. Chłodzenie	23
a) chłodzenie ryb na statku	23
b) chłodzenie ryb na lądzie — chłodnia rybna	27
c) zamrażanie ryb w oziębionym spokojnym powietrzu	28
d) zamrażanie ryb w oziębionym ruchomym powietrzu	29
e) zamrażanie ryb w oziębionym roztworze soli	30
f) przechowywanie mrożonej ryby w chłodni	32
g) rozmrażanie ryby	35
2. Suszenie ryb	36
3. Solenie ryb	40
a) sól i proces wysalania ryby	40
b) solenie ryb chudych	46
c) solenie ryb tłustych — solenie śledzi	54
d) przechowywanie solonych śledzi	69
e) solenie ryb tłustych mieszaniną soli, cukru i przypraw korzennych	70
4. Wędzenie ryb	73
a) wędzenie zimne	74
b) wędzenie gorące	87
c) przechowywanie wędzonej ryby	89
5. Marynowanie ryb	91
a) marynaty zimne	92
b) marynaty gotowane	93
c) marynaty smażone	95
d) przechowywanie marynat	97

	Str.
6. Konserwy rybne	97
a) konserwy w sosie naturalnym	107
b) konserwy z wędzonych szprotów i małych śledzi w oleju	108
c) sardynki w oliwie	109
d) konserwy ze smażonych ryb, w zalewie pomidorowej	110
e) farsz rybny	111
f) kluski rybne	111
g) pasty z ryb	111
h) pasztet z wątroby dorsza	112
i) ikra ryb dorszowatych	112
j) przechowywanie konserw rybnych	113
7. Przetwory ryb w oleju, nie sterylizowane	114
a) łosoś w oliwie	114
b) „łosoś morski“	114
c) śledź wędzony w oliwie	116
d) filety matjesa w oliwie	117
8. Konserwacja skorupiaków	117
IV. Produkty uboczne przemysłu rybnego	118
1. Mączka rybna	118
2. Tran leczniczy	119
3. Olej techniczny	120
4. Klej rybny	120
5. Skóry ryb	121