

# РАЗДЕЛКА НОРВЕЖСКОЙ СЕМГИ



## ПОРЦИОННОЕ ФИЛЕ ПО 300 г

Рекомендуется для жарения, приготовления папильоток, эскалопов, фарширования, а также запекания в духовке.



## ПОРЦИОННОЕ ФИЛЕ ПО 1 кг

Готовится на гриле по 15-20 мин. с каждой стороны на расстоянии 15 см от огня.



## МЕДАЛЬОНЫ

Этот вид разделки также называется «семгабачка». Рекомендуется для приготовления на гриле, получается вкусно, красиво и быстро – всего 4-7 мин. с каждой стороны, примерно в 6-7 см от огня. Также идеально подходит для жарения на сковороде или запекания в духовке.



## ТАРТАР

Мелко нарезанное мясо семги. Рекомендуется для приготовления фрикаделек, рыбных бургеров, паштетов, пирогов, кулебяк.



## СТЕЙКИ

Порционное филе со спинной костью и кожей. Готовится на гриле так же, как и медальоны.



## КУБИКИ

Это – идеальный вариант для шашлыка. Вы просто нанизываете кусочки семги на шампур и ставите на огонь на несколько минут. акже этот вид разделки рекомендуется для приготовления супов, рыбного рагу, паштетов, пирогов с семгой и пасты.

