

المصيد التاريخ :

مثل المصيد وصيد الأسماك هي واحدة من فرص العمل ، ورجل يبلغ من العمر باقيمانده ماهي ها فسيل شده دريسرپناه هايي كه توسط انسان در اسكاتلند ، ايرلند ، فرانسو و غار تيتو در اتريش كشف شده است به هزاران پوسته صدف و سنگهای تراشیده شده كه برای باز کردن صدف استفاده می شده است.

أقفاص المسمك

إبزار به دام انداختنی است كه به شكل سبد یا قفس ساخته شده و يك یا بیشتر دهانه دارد ، كه فقط اجازة ورود به ماهی ها را می دهد اینها بیشتر در آبهای ساحلی استفاده می شوند و معمولاً برای سخت پوستان مانند خرچنگ و میگو کاربرد دارد.

طویل طريقة المخط المصيد

شرط وهي نسبة مرتفعة جدا ، مع الكثير من الأقواس المعقوفة، والتي عادة ما تكون معلقة في عمود الماء

تخدم

عادة

لل

سمكة

، والأسماك

الدهنية

والتونة

Blvfyn

أوروبا وأمريكا

الشمالية

جوليات

لفترات

مختلفة تصل

إلى عدة ساعات

في

قاع البحر

مسطح

ل

Blvfyn

في المياه المسطحة.

كيفية التعرف على أنواع الأسماك؟

يتم تحديد الأنواع التالية.

-- السمكة بأكملها

-- اللون

-- عدد، وشكل الموقوف من الأسماك

-- وجود أو عدم وجود الادهون وتكوينها
-- الملف الشخصي والباقي

ما هي أكثر الأسماك الزيتية؟
آياكوبور والمعجر والأسماك البحرية، والمحيط الأطلسي الأرقط، وسمك السلمون الأطلسي ورأس
المحسان
قط
الأسماك

ما هي السمك الأبيض؟
الإختراق الأوروبي، والأسماك لينة، والأسماك السوداء جالم سلك ما هي أنواع من المأكولات البحرية؟
المرخويات والقشريات البحرية مع الجسم الناعمة التي عادة ما تكون مرفقة قذيفة واقية الثابت. والمغل
لق

شريات
مثل
الجمبري و
سرطان البحر
مع
ورنيس
لتكون مرنة
.
الأنواع الأخرى
مثل
المحار
والمرخويات
تنتمي
إلى العائلة.

ما هو حجم الأسماك للاستهلاك؟
به گونه ماهی بستگی دارد برای مثال هك به طور معمول در بازار بين 20 تا 27 سانتی متر كه بنابر
محل صيد متفاوت است. وينبغي أن يسمح أكثر من 11 سم السردين طويلة ليتم بيعها.

السمك المدهني هو ما يجعل الفرق؟

گويشتشان لأن اللون للوهلة الأولى،

هل صحيح ان المعصر هو أعلى من زيت السمك؟
نه لزوما 15% وزن جسته ماهى أنگولما چربى است در حالى كه مار ماهى با وجود اين كه بسيار بزرگ
است فقط 11% چربى دارد.

كيفية معرفة ما إذا كان السمك المطازج؟
تحليل لمعرفة المحواس، ورائحة ولون معرفتنا التغيريات، ومظهر ورائحة السمك مثل السمك بعد.

ويمكنني أن رائحة السمك؟
رائحة مختلفة قليلا في أنواع مختلفة، ولكن يجب أن تعطي دائما رائحة الأعشاب البحرية المطازجة. ال
سمكة
فلسدة حتى
رائحة
قوية.

وينبغي أن يتم تسويق الأسمالك المطازجة؟
وينبغي أن الأسمالك المطازجة مغطاة بالكامل مع الثلج ويمكن فصل ساحة المبيعات والمياه المسطحية غ
ير الملوثة
بسبب المصيانة
والتنظيف
هو
إزالتها بسهولة
من
ذوبان الجليد
.
يجب أن تبقى
الانقسام
أو قطعة من
السمك في
الحاويات التي
لا
رطوبة
واقية من
المواد
عن طريق الاتصال المباشر
مع الثلج
لمنعها
.

ما هي الخصائص المعامة للسمك المطازج؟

المنظيفة، والجلد لامعة وناعمة ورطبة والملون لا أمر غير مألوف. ماهي هابي كه داراي رنگ تيره يا مات و گوشت خشك يا زير و رگه هاي رنگي غير عادي به خصوص در قسمت مياني هستند و يا براق نيستند ، غير قابل استفاده مي باشد.

سته أسماك المياه العذبة، وكيف هو تحديدها؟

ماهي تازيه بايد داراي آبيشش هاي قرمز رنگ ، جدا ، تميز و بدون بوي گل باشد ماهي هابي كه رنگ آبيشش هاي آنها قرمز تيره يا قهوه اي مات باشد ليه هاي به هم چسبيده همراه با بوي گل داشته باشند تازيه نيستند.

وينبغي لها عيون السمك المطازج ما هو المشكل؟

وينبغي أن يكون مشرقا وجهة نظر ونظيفة ورطبة، مما يؤدي إلى أن يكون التلميذ مردمك . في حين أن معظم العيون المغارقة ، وقضية كبار السن من السمك مع عيون أبيض ورائحة المزهور يجعل المطاحنة عروضهم .

ما هو مظهر من اللحوم المطازجة والسمك؟

وينبغي أن يكون صعبا والأسماك ومرونة من المصعب أن يكون تعلق على المنصل. عند ضغط الإصبع على ذلك

فعلنا ذلك

و

الدم

الحمراء

الزاهية ، و

بين

عمودها الفقري

ما الذي يجب أن يكون للعميل؟

المعلومات المطلوبة عن كل مستهلك هو كما يلي : عدد RSI أو إذن :

الاسم S. : أو مجال التربية :

الموقع :

الاسم :

العلامة التجارية :

الاسم العلمي :

أو كيف سنقوم بما يلي :

أسلوب الإنتاج :

الموزن :

ما هو الغرض من الأسمالك المجمدة؟

به منظور استخدامه از محصولات بعد از چندین ماهه و حفظ و خواص ماهي پس از ذوب شدن ، آن را منجمد می کنند. انجماد ماهي باعث جلوگیری از فاسد شدن آن می شود زیرا جانوران ریز و میکروسیکویی در نمای زیر 18 در جه سانتی گراد ریشد و نمو نمی کنند و سرعت واکنش های شیمیایی ماهي در این دما به حداقل می رسد.

ما هو الوقت تجميد؟

اين روند در اعماق دريا يا نزديك ناحيه صيد يا پس از آن انجام می شود و ماهی را در کمتر از 2 ساعت به زیر 5 درجه سانتی گراد می رسانند که در نهایت در 20-35 درجه سانتی گراد تشييت می شود.

عملية التجميد، وتعلم ما هو مفيد للأسماك؟
نظرا ل تخزين طويل الأجل من المنتجات البحرية، وهذا هو أفضل ضمان للمستهلكين.

لماذا هي معبأة السمك في فضل أكثر؟
غير المصالحة للأكل أجزاء كما بطبيعة الحال يمكن فصلها وسوف يدفع العميل الوحيد ل أجزاء الطعام من ناحية أخرى ، في جميع المواسم هي المتاحة في السوق وسعره ثابت طوال العام.

الأسماك المتعبئة كم من الوقت يحتفظ نكهته؟
ويمكن أن تبقى عدة أشهر الأسماك في الثلاجة. ومن هنا كانت الحاجة للتخلص من الأسماك قبل الاخذ ،
تبار فإنه بعد هذه الفترة.

لأن استهلاك السمك أسهل في حزمة؟
لأنه بالفعل نظيفة وجاهزة للطبخ (وأحيانا المشفرة متوسطة)

عندما يشتري المزيون المتعبئة الأسماك وفقا لما هو مطلوب؟
إذا كان المراد شراؤها من الأسماك بكميات كبيرة ، وقمت بشراء الأسماك المجمدة التي لم يتم تجنبه تماما في حالات أخرى ، و المتعبئة والتعليق وينبغي أن تكون سليمة ، يجب أن لا تأكل والمجيد ، و الأسماك دائما للحفاظ على

لونه
المطبيعي.

لتوريد المواد الغذائية على نحو أفضل (المجمد) ماذا نفعلي؟
بهتر اين محصولات آخريں خريد پيش از خروج فروشگاه باشد و اگر حجم خريد زياد باشد به علت اين
كه بسته ها به مرور سرماي خود را از دست مي دهند بهتر است در کمتر از 1 ساعت به يخچال منتقل
شوند.

إذا كانت معبأة المنتجات للوصول الى منزله في وقت متأخر جدا ل يكون ما؟
در اين صورت استفاده از كيسه هاي عايق برای ثابت نگاه داشتن دماي بسته ها به شدت توصيه مي
شود.

الفرق بين الملح والمعلبة والمدخنة؟
عملية من ثلاثة أشياء : حفظ خصائص الأسمالك. در ماهي دودي و نمك سود استفاده از دو عامل دود و
نمك و در ماهي كنسرو شده تخليه هوا كه رشد ميكروبيهاي هوازي را مختل مي كند , سبب اين امر مي
شود.

ما هو الملح؟
يغسل السمك بالملح والماء Shanl حل يذكر انه يتم تنفيذ هذه الاجراءات من أجل الحفاظ على خصائص
ص
سماك.