איך עושים את זה ?

ישנם סוגים רבים של דגים והכלל החשוב ביותר לגביהם הוא הטריות.

הבדיקה לטריות הדג מתבצעת במספר אופנים:

1) עין הדג צריכה לבלוט , בצבע שחור מבריק ולא שקועה ולבנה.

2) בשר הדג צריך להיות מוצק ולא רך.

3) צבע הזימים צריך להיות אדום ולא חום.

4) אסור שהדג יהיה ריר.

5) כאשר נריח הדג אסור שיהיה ריח לוואי (לדג טרי אין ריח).

6) הכי חשוב להכיר מוכר דגים אמין ואז נוכל להיות יותר רגועים. את הדגים ניתן להכין בהרבה אופנים: טיגון עמוק, צליה במחבט (פילה) , צלייה בתנור, בישול ברוטב, אידוי, גריל ועוד. - הכלל החשוב ביותר לא להגזים בהכנת הדג שכן אז הוא מתייבש ונהייה טפל.

הדרכים לדעת שהדג מוכן הם:

) ע"י זמן (דג שלם בתנור על כל ½ ק"ג ניתן 20 דקות בתנור מחומם מראש).

2) כאשר בשר הדג לבן ונפרד מהאידרה בקלות (נבדוק עם סכין).