

סימני טריות

הערות מיוחדות

אפיוני הדג

שם הדג

עיניים מבריקות.

מרקם עסיסי, הרבה עצמות.

דג מים מתוקים

מושט/אמנון

עיניים צלולות ובוהקות. קשקשים צמודים לגוף. מרקם חזק ואלסטי.

מרקם עסיסי ואפילו **שמנו וחומלץ צמודים**).

דג מים מתוקים

קרפיון

דגים עדינים בטעמם. יש להקפיד על זמן הבישול על מנת שלא להרוס את המרקם ולייבש את הדג. יש לתבל היטב.

דג מים מתוקים

פורל, סלמון

סנפירים לחים ולא זבקים (ללא רירית). עיניים צלולות ובוהקות. זימים אדומים בהירים. ריח אופייני. ללא ריח לוואי.

בשרני ועסיסי, מעט עצמות. ריח דג חריף. לעיתים ריח לוואי של נפט בשל סמיכות מחייתו לנמל. מתאים לטיגון.

דגים

בורי

עיניים בוהקות ושקופות. ריח ים חריף. זימים בצבע אדום-בורדו. קשקשים חזקים ולא נושרים. בשר חזק ולא רפוי.

עדיף לבחור דגים ב**מאיים מומקצים ונשלים** (הרקמת אשף הוכנה על צמחיה).

דגים

ברבוניה

צבע כסוף רענן. מרקם חזק ולא גמיש. רירית שקופה. זימים אדומים בהירים. קשקשים צמודים לגוף. הדג ולא נושר

בשר עסיסי ללא הרבה עצמות (מתאים לילדים). מתאים להגישה כפילה. מתאים למנות ראשונות או עיקריות. מוב

דגים

דניס

ראש ענק עם לשון גדולה, רצוי אדומה ובוהקת. עיניים צלולות. ראש ללא רירית. זימים אדומים כהים. ריח אופייני ל

דג יקר ובצדק רב. סעמו עדין, ללא הרבה עצמות. מעודן. דורש זמן בישול קצר.

דגים ממעמקים

לוקוס

