Как правильно есть морепродукты и рыбу?  
  
Взяв, к примеру, ситуацию, когда вас приглашают в дорогой ресторан.  
  
Уже за столиком, когда официант доставит блюдо из осьминога, краба или мидий, многие в таком конфузе не знают, как начать употреблять в пищу тот или иной продукт правильно!  
  
А также мы рассмотрим обширное количество видов данной категории.  
Обо всём этом читайте в статье ниже.  
  
1.  Рыба.  
  
Если подали в соли — это может быть различное семейство элитных сортов, её поливает обслуживающий персонал сверху алкоголем — это коньяк, водка или другое спиртное в отдельном сосуде, заранее подготовленное.  
Воспламеняется традиционно зажигалкой, всегда подаётся рыба в полусыром виде, так как изготавливают её уже дополнительно на столике при клиенте в зале.  
Далее, накрывается полотенцем затем, переворачиваются ножики в противоположную сторону, которые обстукивают соль рукоятками приборов.  
Следующий шаг извлечение соляного панциря.  
Уже своими руками освобождаем столовыми приборами: вилкой и ножом чешую от мяса не отрезаем голову, хвост, затем снимаем первый слой филе и откладываем его на край тарелки.  
Убираем спинной хребет, то же самое проделываем со второй стороной.  
От остальных частей: плавников, головы, позвоночника избавляемся.  
  
Сбрызгивает соком лимона нежную мякоть.  
Для того чтобы приступить к поеданию деликатеса сгодится обыкновенная вилочка.  
  
К этому блюду отлично подойдёт вино сладковатых и десертных классификаций.  
  
Раки.  
  
Перед тем как приступить к поеданию этого блюда должен обязательно надеваться фартук!  
Употребляется в пищу руками.  
Клешни, лапки отрезают специальным ножом, мясо объедают.  
Панцирь разделывают ножницами, предоставленными на столе.  
Хвостовую часть освобождают с помощью приборов, мясо удаляют специальной вилкой для раков.  
  
Устрицы.  
  
Бывают в солёном виде, сладком и нейтральном — без яркого выраженного вкуса.  
Для левши верным будет выбрать тот же край раковины.  
Для правши соответственно такой же.  
Круглым концом ножа проникаем глубже насколько это, возможно, в щель, которая разделяет раковину на две части.  
Слегка приподнимая давлением на нож, пытаясь открыть устрицу.  
После того как из ущелья польётся вода — это может быть океаническая, морская или речная, она распадётся на части.  
Чтобы извлечь самого моллюска необходимо, вложить нож между мышцами и верхней раковиной, далее срезать, отделяя от крышки.  
Избавляемся от лишних осколков, смачивая саму защитную броню в емкости с водой.  
Сбрызгиваем субстанцию лимоном.  
Тем же ножом устраняем ещё одну мышцу, отделив её от нижней створки.  
Готово!  
Основу следует выпивать.  
К такому шикарному блюду хорошо подходит белое, игристое вино.  
  
Креветка.  
  
Может быть, сырой, варёной, гриль, в супе.  
  
Традиционный вид чаще встречается с рисом, возможно, включается в суши, есть, их стоит специальными, деревянными палочками.  
  
Сырой тип обычно делают в маринаде, муссе, соусе. Прекрасно подойдёт любителям вкусовых экспериментов. Снедать необходимо вилкой.  
  
Жареные креветки.  
Предпочтительнее поглощать вилкой. Самый вкусный способ приготовления из всех — это гриль!  
  
Суп.  
Может встречаться в жидких, острых, первых блюдах.  
Употребляют ложкой!  
  
Краб.  
  
Съедобные части - это конечности и живот, находящийся под панцирем.  
В первую очередь убираются лапы и клешни.  
Хвост удаляется, так как он не является съедобным.  
Отломить панцирные борта, одну от другой.  
От второй крышки разделяем органы, кишки.  
Не упускайте внимание с двух отсеков, которые содержат основное мясо краба!  
  
  
Мидии.  
  
Для начала вас пригласят выбрать самостоятельно свежий продукт из аквариума в ресторане высшего уровня, а в дальнейшем и посмотреть на приготовление блюда.  
Такое внимание и качество обслуживания, считается наилучшим!  
Второе подаётся в раскрытом виде те, моллюски у которых, броня сомкнутая их не следует распахивать, лучше выбросить, так как они уже не лучшего качества.  
Но также при поедании пищи необходимо надеть фартук.  
Употребляется лакомство руками.  
  
Кальмар.  
  
Есть можно вилкой.  
Встречается в жареном виде, варёном, вяленном, сушёном.  
Идеально подходит под готовое блюдо белое, сухое вино.  
В придачу может дополняться различными соусами с зеленью.  
  
  
Осьминог.  
  
Встречается в различных способах приготовления — это может повлиять на то, какими приборами кушать поданное блюдо.  
К примеру, если вы заказали суши, то палочки не будут исключением, а тем, кто не умеет пользоваться допускаются обыкновенные столовые приборы.  
Идеальным сочетанием будет шампанское, вино, напитки благородного класса.  
  
Чёрная икра.  
  
При подаче блюда идут хлебцы невеликого размера, на которые ложечкой кладётся небольшое количество икринок, в дальнейшем употребляется в пищу.  
И также возможна вариация подачи блюда уже непосредственно в тарталетках, корзиночках, нестандартный вариант на половинках варёного яйца.  
Есть можно руками.  
  
Щучья икра.  
  
Может включаться во всевозможные блюда — это котлеты, супы, вторые блюда.  
В основном солёную закуску употребляют в малом количестве с различными видами хлеба.  
Намазывать икру следует крошечными порциями, небольшой ложкой.