



Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Mořské ryby

Členění mořských ryb

Paryby:

Žraloci

Rejnoci

Ryby:

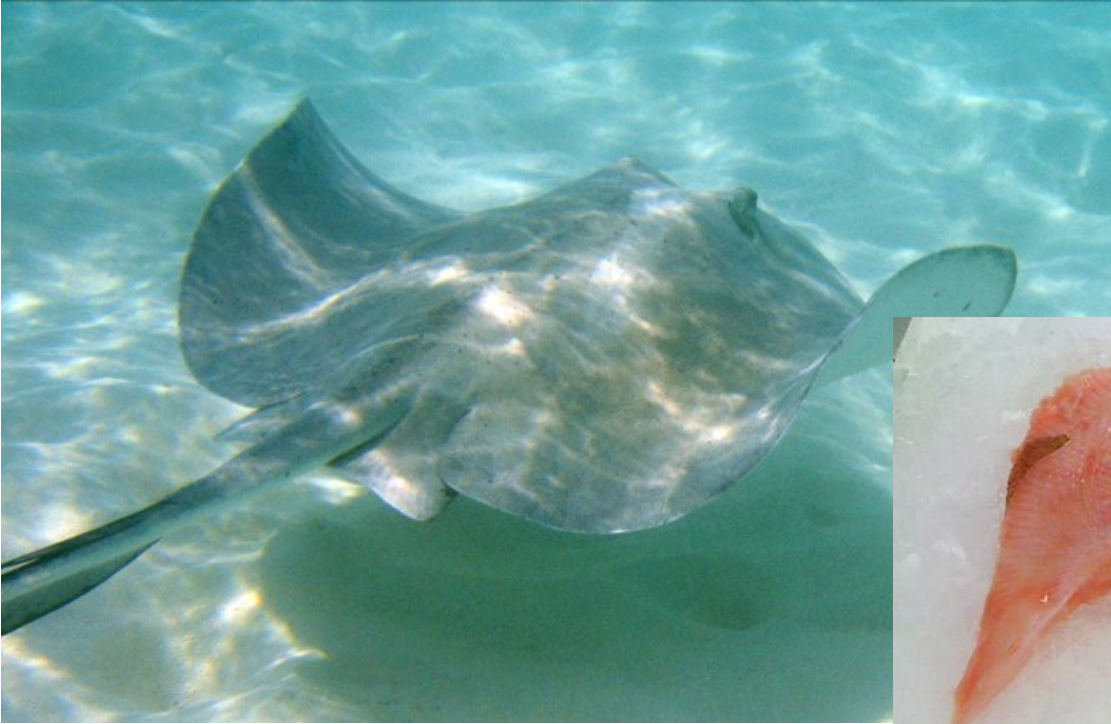
Tučné

Méně tučné

Rejnok obecný

Je zástupce paryb. Dosahuje délky až 2,5 m. Prodává se již kuchařsky upraven. Maso, které je jako u ostatních paryb málo tučné a lehce narůžovělé, je zpracováno na tzv. „křídla“. Neobsahuje kosti.

Rejnok obecný



Ostroun obecný

Maso většiny žraloků je nepoživatelné, výjimkou je ostroun obecný.

Ostroun má jemné maso bez kostí.

Dělají se z něho především steaky, upravuje se přírodně.

Ostroun obecný



Ryby

A) Tučné

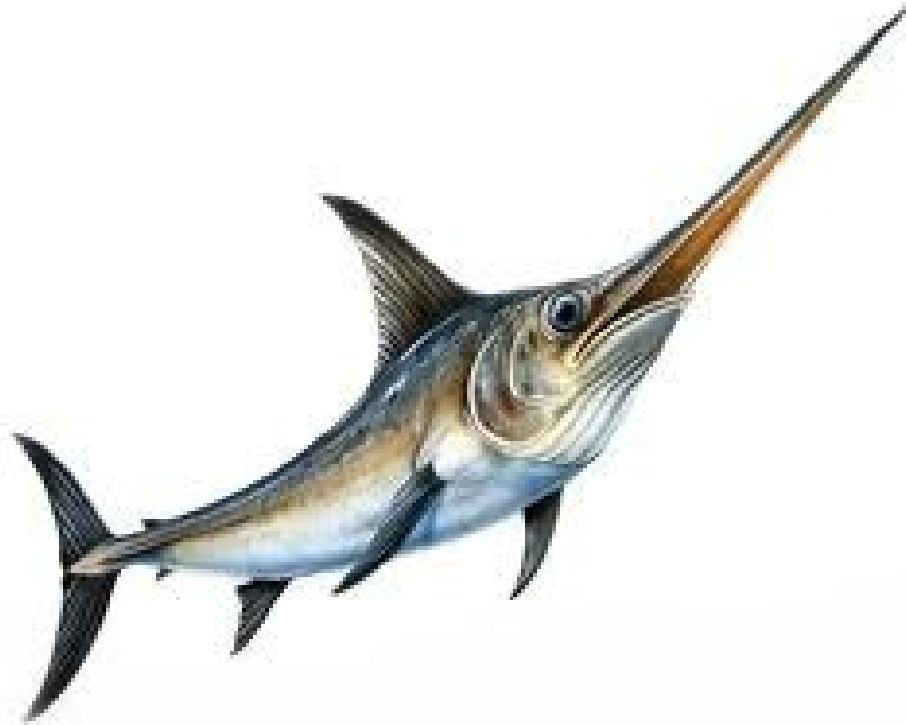
- Všechny druhy tuňáků
- Mečoun obecný
- Mořský úhoř
- Platýs obecný či pacifický (halibut)
- Všechny druhy lososů
- Pražma královská
- Sled' obecný
- Makrela
- Nekonzervované čerstvé sardinky
- Šproty

Tuňák obecný



- hmotnost 300 – 400 kg, délka až 3 metry
- tmavé, červené a pevné maso
- připomíná telecí
- griluje se, peče nebo dusí na víně

Mečoun obecný



- délka 2 – 3,5 metru
- maso je jemné, nerozpadavé
- chuť lze zvýraznit citrónem, česnekem nebo kořením

Mečoun obecný



Mečoun jako delikatesa:

- maso obalíme v parmazánu, přidáme bylinky a pečeme.
- Společně s chutným vínem jedinečná kombinace.

Mořský úhoř



- délka až 3 metry
- vypadá stejně jako úhoř říční, má měkké, ale tučné maso, plné svalových kůstek

Mořský úhoř



podává se celý, filetovaný nebo uzený

Platýs obecný



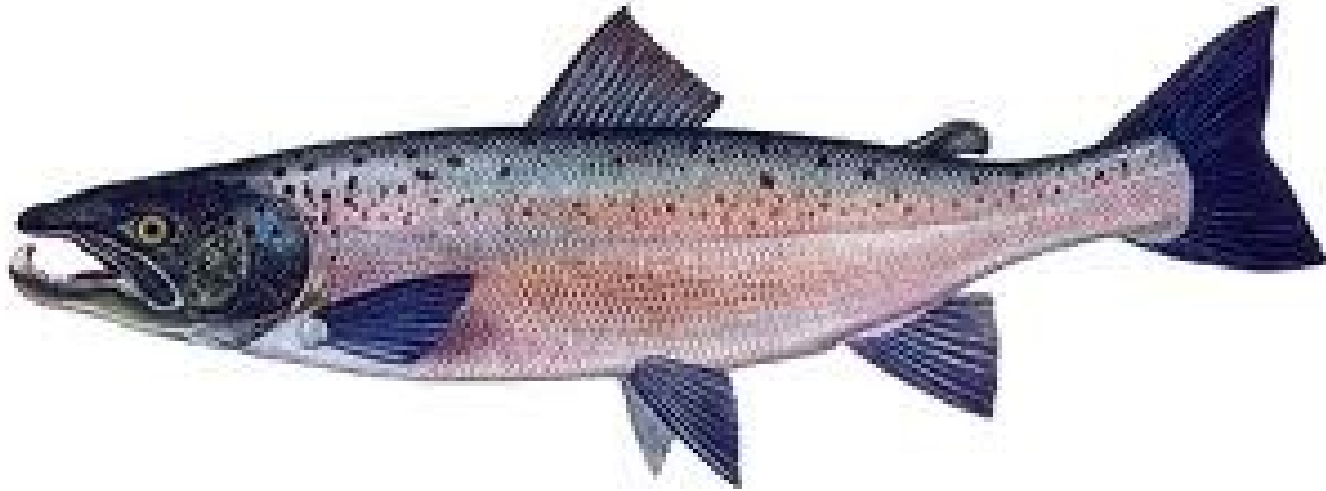
Dorůstá až 80 cm délky

Platýs obecný



- maso je velmi křehké s jemnou chutí
- může se smažit, vařit nebo péci, vynikající je platýs na slanině
- jako přílohu používáme ingredience s nepřiliš výraznou chutí, nevynikla by pak totiž lahodná chuť masa

Losos obecný



- dorůstá až 70 cm
- známe mořskou i sladkovodní variantu lososa

Losos obecný



- maso lososa je krásné růžové, velmi chutné, je jedním z mála, které není příliš cítit rybinou a hodí se ke všem způsobům tepelné úpravy, také se udí
- z růžových jiker lososa vyrábějí a produkují některé firmy růžový kaviár.

Pražma královská



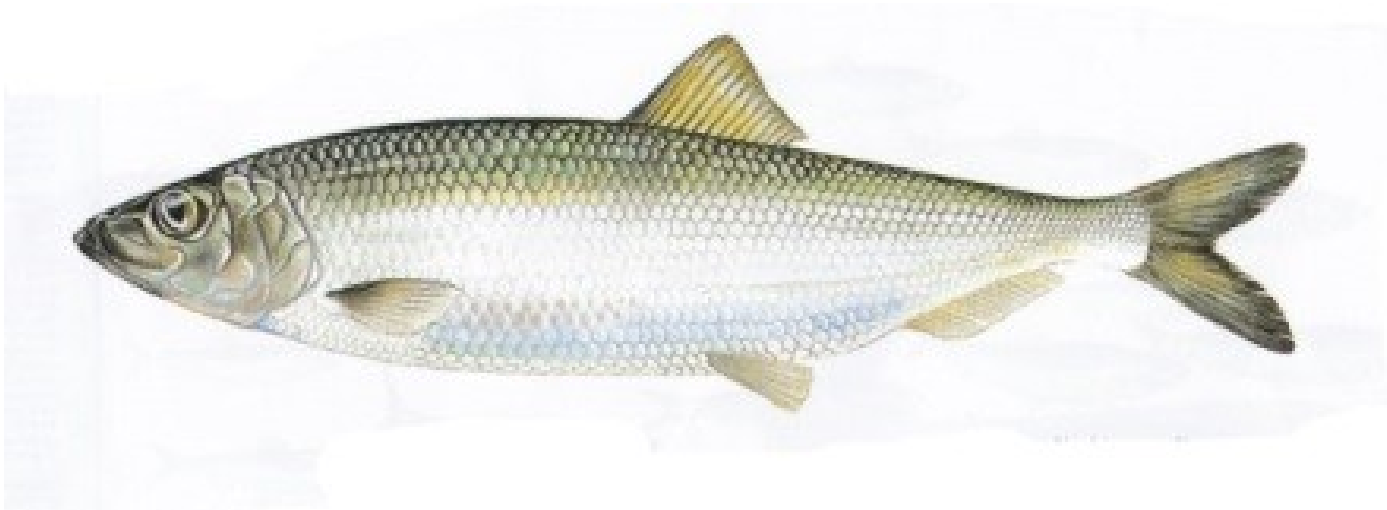
- dorůstá až 70 cm
- chová se většinou na farmách

Pražma královská



- bílé a pevné maso je velice hutné a je téměř bez kostí
- vhodná na pečení a grilování a pro své tučné maso také na dušení

Sled' obecný



- dorůstá okolo 35 cm
- silná rybí chuť připomínající rybí tuk
- prodává se uzená nebo konzervovaná

Sled' obecný



upravuje se rožněním, pečením, uzením, grilováním

Makrela



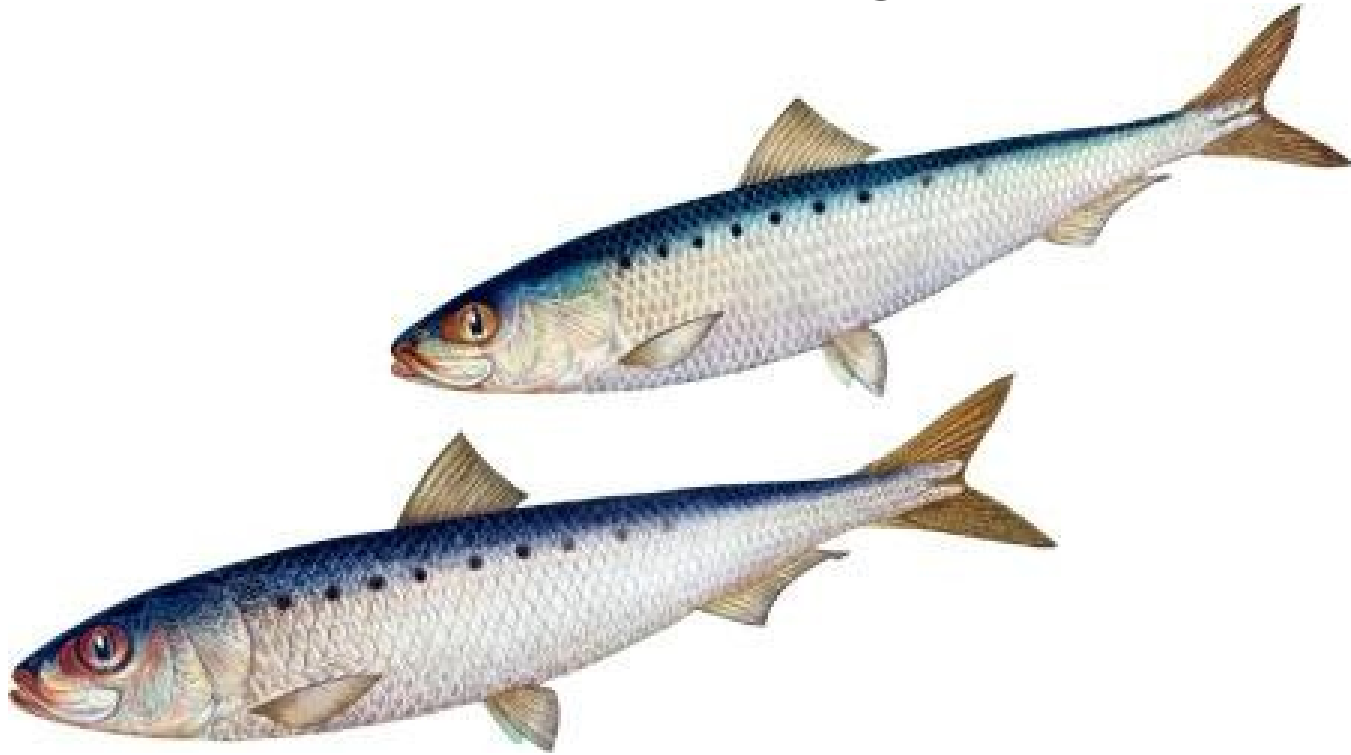
- 30 cm, modrá ryba s jemným černým vzorkem na hladké kůži
- tepelně upravená má jemné, bílé maso (na okrajích tmavší), lahodné chuti, které se rozplývá na jazyku

Makrela



- výborně se hodí na gril
- skvěle chutná marinovaná, ale i jen lehce kořeněná
- slabě pokapaná citrónem, vytvoří jedinečnou lahůdku

Sardinky



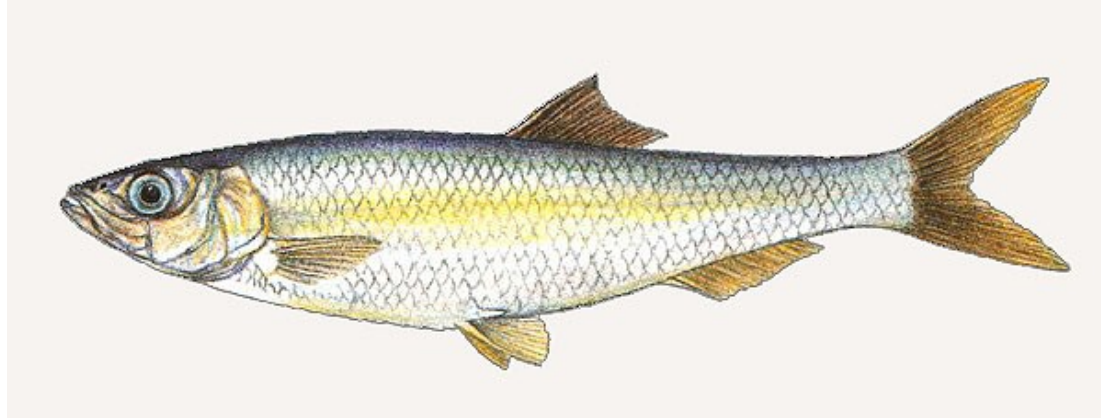
- dorůstají okolo 20 cm
- tučné, ostře chutnající maso, prodávají se v konzervách

Sardinky



- pečou se, smaží nebo grilují,
- nakládají do oleje či tomaty

Šprot



- dorůstají přibližně 16,5 cm
- prodávají se konzervované nebo uzené

Šprot



jedí se i včetně střívek – toto dodává chuť

Ryby

B) Málo tučné

- Mořský d'as
- Asi 15 druhů tresek
- Mořský vlk
- Okouník mořský
- Mořský jazyk
- Parmice pruhovaná

Mořský d'as



Dorůstá max. délky 2 m

Mořský d'as



- v restauracích se podává jako specialita
- při přípravě se zcela odstraní hlava, většinou se podává pouze masitá ocasní část
- maso těla je bílé
- můžeme jej podávat na několik způsobů – dušený, grilovaný, ale i vařený chutná výtečně

Treska obecná



dorůstá až 150 cm

Treska obecná



- bílé a méně tučné maso
- prodává se jako filé nebo tresčí játra

Mořský vlk



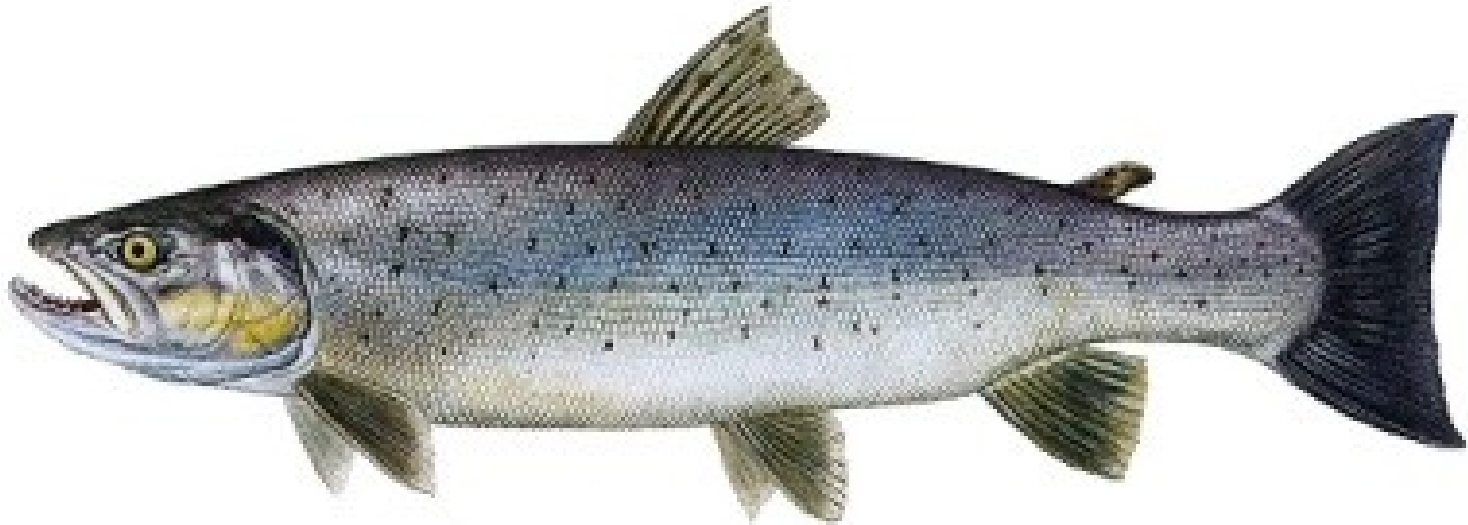
150 cm

Mořský vlk



- má bílé, pevné maso s nízkým obsahem tuku
- jednoduché na přípravu
- griluje se nebo peče

Mořský pstruh



- dorůstá až 150 cm
- má lososově červené na skus pevné maso, výborné jemné chuti

Mořský pstruh



- díky nízkému obsahu tuku je snadno stravitelné
ideální pro grilování, pečení a dušení

Okouník mořský



- dorůstá až 100 cm
- má jedovaté bodliny, proto bychom si ho měli kupovat již upraveného na vaření

Okouník mořský



- má bílé, pevné a šťavnaté maso, které chutná jemně a má zvláštní aroma

Mořský jazyk



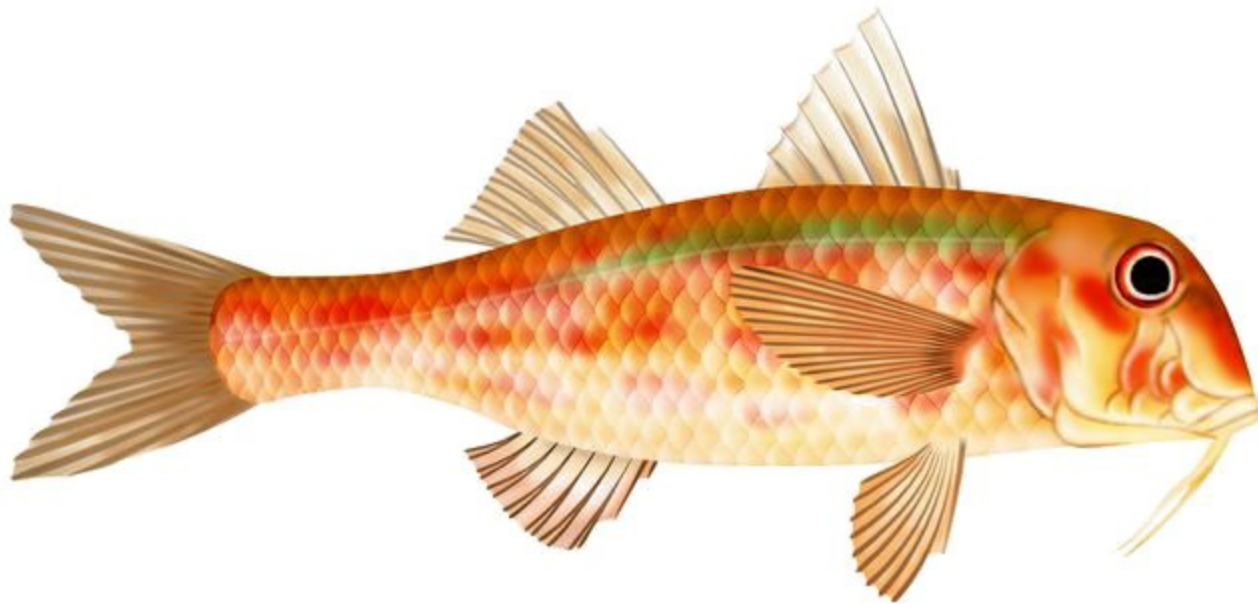
- má čerstvé bílé maso slabě vonící po moři

Mořský jazyk



- při přípravě si musíme dát pozor na převaření a vysušení
- smaží se, vaří v páře, peče, griluje, dusí

Parmice pruhovaná



- dorůstá cca 40 cm
- při přípravě musíme parmici nejdříve oškrábat a odstranit vnitřnosti a poté již můžeme upravovat dle chuti

Parmice pruhovaná



- vynikající je v kombinaci s česnekem a výrazným kořením, podávaná s bramborem
- její maso je lahodné, a pokud jej dobře připravíme, bude křehké a jemné



Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Mgr. Alexandr Burda