

3 TŻ TG

Przechowywanie ryb:

mrożone -18°C : ryby chude dłużej (8 miesięcy) od tłustych (4 miesiące)

solone mocno od 5 do 18°C : pół roku

wędzone od 2 do 10°C do 10 dni wędzone na zimno, do 4 dni wędzone na gorąco.

marynaty od 8 do 18°C do 14 dni.

(uzupełnienie treści)