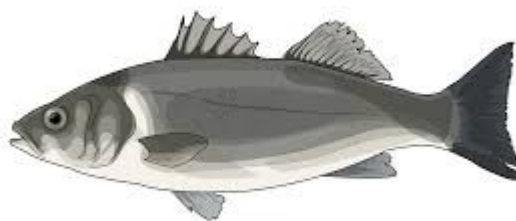


Tarea 4 - 27-Marzo-2020 : Preelaboración de un pescado cilíndrico



Hola otra vez, os propongo avanzar un poco y aprender sobre cómo limpiar y dejar listo un pescado para cocinar de la manera elegida en cada momento. Vamos a ver primero cómo se preelabora un pescado cilíndrico, más adelante veremos cómo se hace con los pescados planos.

Lo que vais hacer es ver el siguiente vídeo <https://youtu.be/TIaybu-RDr0> y luego vais a poner en orden los siguientes pasos :

- Cortar la cabeza si no es necesaria para la elaboración elegida.
- Enjuagar después de escamar.
- 1** -Cortar las aletas.
- Escamar, quitar las escamas.
- Enjuagar de nuevo, escurrir y secar con papel.
- Abrir desde el ano hasta donde empieza la cabeza (profundizando los justo para no romper las vísceras).
- Cortar según el uso que le vayamos a dar (rodajas, lomos....).
- Cortar y retirar agallas.
- Eviscerar.

Otra tarea que os propongo es poner el nombre a las aletas del pescado que aparece arriba (tenéis una fotocopia que os di en la que aparece un pescado señalando las aletas y sus correspondientes nombres).



SEGUIMOS FUERTES????????????????!!!!!!!
POR SUPUESTO