**Приложение №3**

**Требования к качеству готовых блюд.**

* Ø Отварная и припущенная рыба должна быть хорошо проварена, но при этом не разваливаться.
* Ø Поверхность рыбы должна быть покрыта ровной корочкой золотистого или светло-коричневого цвета.
* Ø Консистенция рыбы мягкая, сочная, мясо легко отделяется вилкой, но не дряблое.
* Ø Горячие рыбные блюда подают на стол при температуре 65-70 С. Рыбу и гарнир укладывают на подогретую тарелку или блюдо так, чтобы края были свободными. В зависимости от вида блюда соус подают отдельно или в той же тарелке.