



Fakulta rybářství
a ochrany vod
Faculty of Fisheries
and Protection
of Waters

Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice
Czech Republic



Zpracování ryb pro pokročilé

Kurz je určen pro odbornou i laickou veřejnost, kdy je důraz kladen především na praktickou část. Zde záleží na osobní shodě účastníků, které druhy ryb a úprav by je zajímaly. V nabídce je například filetování mořských druhů ryb, motýlkový a kanoový řez, procvičování základního postupu při filetování. Záleží skutečně na zájmu jednotlivých účastníků. Předpokládá se, že účastníci ovládají (alespoň částečně) základní postup a manipulace s rybami jim již není cizí.

Teoretická část (1 hodina): Videa a vysvětlení principů jednotlivých úprav

Praktická část (6 hodin): Procvičování vybraných druhů ryb a úprav

Ochutnávka zpracovaných ryb v poměru k množství použité soli

TERMÍNY 2019:

20.05.; 20.09.; 18.11.

Celková doba trvání kurzu je 8,5 hodin. Ryby zpracované do finální úpravy je možno odnést domů.

Cena kurzu 3000,- zahrnuje:

Papírové materiály a psací potřeby

Vstupní suroviny (ryby) dle požadavků

Zapůjčení pracovních a ochranných pomůcek

Občerstvení a oběd

PŘIHLÁŠENÍ JE MOŽNÉ POUZE ON-LINE ZDE:

<https://czv.jcu.cz/cs/kurzy-pro-verejnost/>

