Spinatura e porzionatura del pesce

La tecnica per il servizio del pesce di grossa taglia.

Abbiamo già visto in un altro video la procedura relativa alla spinatura di un pesce di piccola taglia. Ora vogliamo occuparci di come spinare e porzionare un pesce di grandi dimensioni.

Con l'ausilio di un coltello da pesce o di uno affilato ed una clip, si proceda a staccare la testa e successivamente a rimuovere la pelle. I pesci grandi hanno quasi tutti una pelle spessa e talvolta grassa. Si procede quindi alla porzionatura del filetto superiore, asportando circa 100/150 grammi di carne per ogni porzione. Man mano che si compongono i vari piatti controllare se vi sono delle spine, in particolare nella parte ventrale, nel pezzo appena sezionato.

Terminata la sezionatura del filetto superiore, rimuovere la spina sollevandola con il coltello, e con l'aiuto della clip spostarlo in un piatto dove avevamo già sistemato la testa e la pelle.

Procede quindi alla porzionatura del filetto inferiore con la stessa modalità di quella superiore.

Man mano che si procede nel servizio rifinire i singoli piatti con i contorni previsti, le eventuali salse di accompagnamento e le guarnizioni.