

Φιλετάρισμα ψαριού σε λίγα δευτερόλεπτα! (Βίντεο)



Το φιλετάρισμα του ψαριού είναι πάντα μια δύσκολη διαδικασία και ένα από τα βασικά μαθήματα που κάνουν οι σεφ ανά τον κόσμο.

Πρέπει να αφαιρεθεί το δέρμα, να φύγουν τα κόκαλα και να μείνει το καθαρό κρέας του ψαριού και μάλιστα σε λεπτές φέτες.

Οι Ιάπωνες είναι εξπέρ σε αυτή τη διαδικασία, λάτρεις του σούσι γαρ, καθώς απαιτείται για το πιάτο αυτό ένα άριστα φιλεταρισμένο ψάρι.

Και ο κύριος που θα δείτε στο ακόλουθο βίντεο ξέρει καλά από... φιλετάρισμα!

Πηγή: offsite.com.cy