

Bilag 3

Bilag 3 viser billeder af følgende produkter :

1) Saltet og røget i olie og citron	Side 2
2) Stegt på pande i majs olie og citronlage.	Side 3
3) Stegt på pande i krydderilage.	Side 4
4) Dampet i majsolie og citron.	Side 5
5) Filet i tomat.	Side 6
6) Syremarineret (filet).	Side 7
7) Paneret og stegt i eddike.	Side 7
8) Saltet og tørret	Side 8
9) Sojamarineret og tørret	Side 8
10)Saltet og røget.	Side 9
11)Stegt på pande.	Side 9
12)Mounieret og stegt	Side 10
13)Paneret og friture stegt.	Side 10
14)Dampet og kogt	Side 11

1) Saltet og røget i olie og citron.

Før autoklavering.



Efter autoklavering.



Fisken oppe af dåse.



2) Stegt på pande i olie og citron.

Før autoklaving

Efter autoklaving



Fisken oppe af dåse.



3) Stegt på pande i krydderi lage.

Før autoklaving



Fisken oppe af dåse.



4) Dampet i majsolie og citron.

Før autoklaving

Efter autoklaving

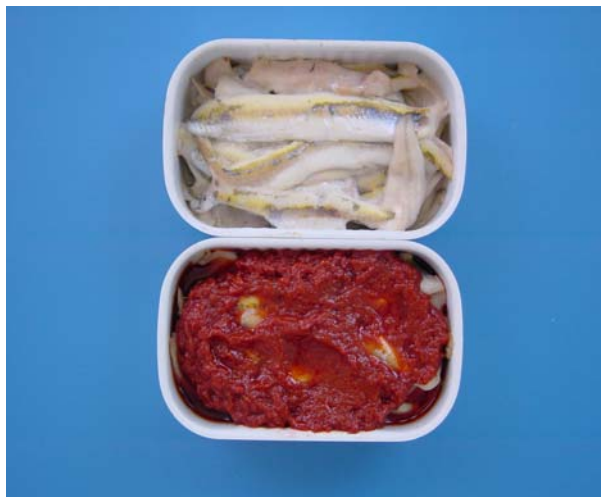


Fisken oppe af dåse.



5) Filet i tomat.

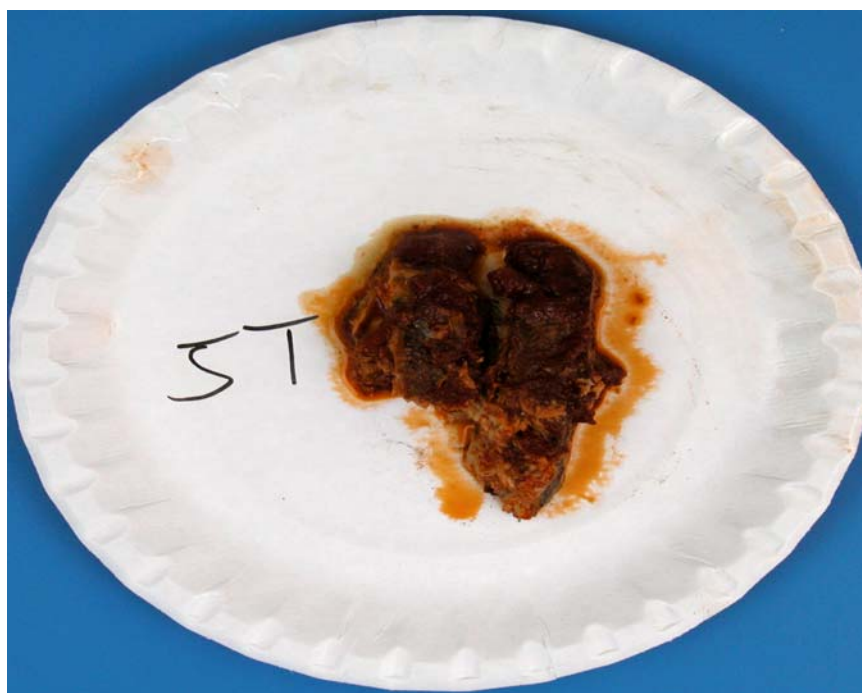
Før autoklaving



Efter autoklaving



Fisken oppe af dåse.



6) Syremarineret (filet).



7) Paneret og stegt i eddike.



8) Saltet og tørret



9) Sojamarineret og tørret.



10) Saltet og røget.



11) Stegt på pande.



12)Mounieret og stegt



13)Paneret og friture stegt.



14) Dampet og kogt

