

## E. Fisch als Nahrungsmittel

141	Warum soll der gefangene Fisch nach dem Töten so rasch wie möglich ausgenommen werden?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Damit er nicht mehr wegschwimmen kann</li> <li>b) Die verwesenden Innereien verbreiten den unangenehmen Fischgeruch und schaden der Fleischqualität</li> <li>c) Weil man die Innereien nicht essen soll</li> </ul>
142	Worauf muss beim Aufschneiden der Bauchdecke besonders geachtet werden?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Dass ich die Schleimhaut nicht verletze</li> <li>b) Dass die Gallenblase nicht angestochen/aufgeschnitten wird um die Fleischqualität nicht zu vermindern</li> <li>c) Dass die Innereien nicht herausfallen</li> </ul>
143	Wie bewahre ich den ausgenommenen Fisch auf, während ich weiter fische?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Im Plastiksack</li> <li>b) Im trockenen oder nassfeuchten Tuch oder im Fischkorb und achte auf Schatten oder Kühlung</li> <li>c) Lege ihn ins Gras</li> </ul>
144	Was geschieht mit sachgemäss tiefgefrorenem Fisch bei überlanger Lagerdauer?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Das Fischfleisch trocknet langsam aus und wird ungeniessbar</li> <li>b) tiefgekühlt kann Fisch beliebig lange gelagert werden</li> <li>c) bei Tiefkühlagerung verfärbt sich der Fisch nach langer Lagerung, bleibt aber geniessbar</li> </ul>
145	Woran erkennt man, dass ein Fisch verdorben ist?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Die Schleimhaut ist ausgetrocknet</li> <li>b) der Bauchhöhle entweicht unangenehmer Fischgeruch und die Augen sind trübe/matt</li> <li>c) Ich kann den Zustand des Fisches nur an den Kiemen beurteilen</li> </ul>
146	Können alle Fischarten gleich lange im Tiefkühler gelagert werden?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Nein, fettreiche Fische sind weniger lang haltbar als fettarme Fische</li> <li>b) Fettreiche Fische können länger gelagert werden als fettarme Fische</li> <li>c) fettreiche oder fettarme Fische können gleich lang gelagert werden</li> </ul>
147	Worauf muss beim Auftauen der Fische geachtet werden?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Den Fisch im Kühlschrank abgedeckt (Fremdgerüche) langsam auftauen und darauf achten, dass das Tauwasser den Fisch nicht mehr berühren kann (abtropfen)</li> <li>b) Den Fisch im lauwarmen Wasser langsam auftauen</li> <li>c) Den Fisch abgedeckt in der Küche über Nacht auftauen</li> </ul>
148	Worauf muss beim Einfrieren von Fisch (Lebensmitteln) geachtet werden?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Der Tiefkühlbeutel darf keine Risse/Löcher aufweisen und muss den Fisch luftdicht umschliessen; Einfrierdatum auf Packung notieren</li> <li>b) den Fisch in dünne Haushaltfolie,wickeln und sofort in den Tiefkühler legen</li> <li>c) den Fisch in Haushaltspapier wickeln und in den Tiefkühler legen</li> </ul>
149	Weissfischfilets enthalten noch feine Gräten. Wie kann das Fleisch dennoch genussbereit gemacht werden?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Filets in kleine Stücke schneiden und Gräten mit Pinzette herauszupfen oder Hackfleisch machen</li> <li>b) Weil Weissfische grätenreich sind, nie Weissfische entnehmen</li> <li>c) Weissfische kann man wegen den Gräten nicht essen</li> </ul>
150	Welche Merkmale weisen darauf hin, dass ein Speisefisch frisch ist?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) intensiver oder unangenehmer Geruch, trockene Haut, verfärbte Kiemen</li> <li>b) intensiver oder unangenehmer Geruch, verfärbte Haut, verklebte Kiemen</li> <li>c) Frischer Geruch, glänzende feuchte Augen, rote Kiemen</li> </ul>