

Kalade puhastamine ja fileerimine

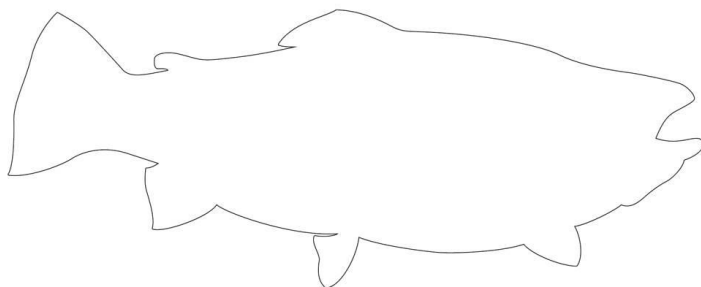
Tööjuhised

Täida tööleht ning vasta küsimustele.



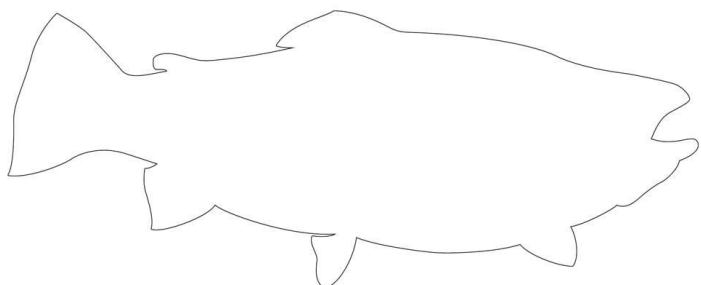
Kirjuta kala fileerimiseks vajalikud töövahendid

KALA SOOMUSTAMINE – märgi joonisel soomustamise suund ja viis. Kirjuta juurde millega on võimalik kala soomustada.



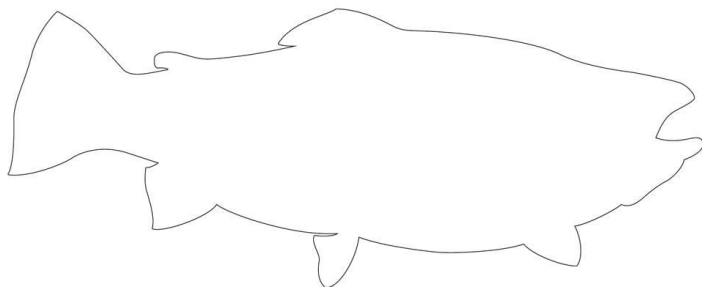
KALA SISIKONNA EEMALDAMISE VÕIMALUSED

KÕHU AVAMISE KAUDU – märgi joonisele lõikesuund ja kirjuta juurde kuidas toimub sisikonna eemaldamine kõhu avamise kaudu. Märgi ära ohukohad, mida peab silmas pidama kui eemaldada kala sisikond kõhu avamise kaudu.



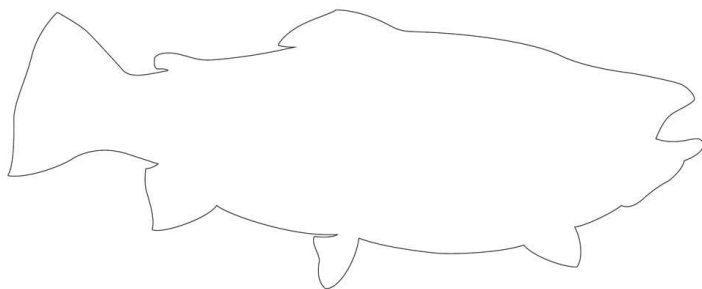
OHUKOHAD !!

SELJA AVAMISE KAUDU- märgi joonisele lõikesuund ja kirjuta juurde kuidas toimub sisikonna eemaldamine selja avamise kaudu. Märgi ära ohukohad, mida peab silmas pidama kui eemaldada kala sisikond selja avamise kaudu



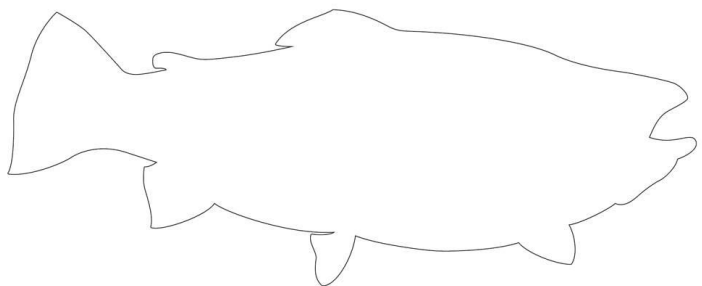
OHUKOHAD !!

PEAAVAUSE KAUDU- märgi joonisele lõikesuund ja kirjuta juurde kuidas toimub sisikonna eemaldamine peavause kaudu. Märgi ära ohukohad, mida peab silmas pidama kui eemaldada kala sisikond peavause kaudu.



OHUKOHAD !!

FILEERIMINE - märgi joonisele lõikesuund ja kirjuta etappidena juurde kuidas toimub kala fileerimine.



Kala fileerimise etapid:

1.

2.

3.

4.

5.

Fileelt naha eemaldamiseks

.....

.....

