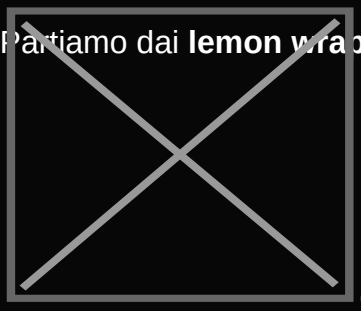
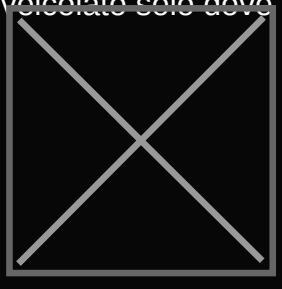
Gli attrezzi professionali per preparare e gustare il pesce

oysters-2220607-640-08a4b907

Sono davvero tantissimi i prodotti professionali nati per lavorare, servire e degustare pesce, crostacei e molluschi. La varietà e complessità della proposta offerta dai nostri mari è davvero incredibile, ma c'è da ricordare che ogni prodotto ha caratteristiche differenti, non solo nel gusto ma anche nella lavorazione, per questo è necessario scegliere gli strumenti di lavoro corretti. In questo approfondimento ne porteremo alcuni alla vostra attenzione, spiegandovi perché sono indispensabili per una lavorazione semplice ed efficace del pesce.



Partiamo dai **lemon wraps**. I lemon wraps sono sacchetti in cotone bianco, idoneo al contatto alimentare, dotati di laccetti dello stesso colore che servono ad avvolgere i limoni da spremere sul pesce. Perché utilizzarli? Molto semplice. Oltre a rendere più elegante il piatto, grazie al lemon wraps, il succo del limone non schizzerà da tutte le parti ma verrà veicolato solo dove lo si spremerà, tenendo all'interno i semi che spesso risultano fastidiosi.



Passiamo quindi al **macinaerbe *(in foto il modello di Microplane)***, un semplice trita spezie che però permette di condire in modo semplice e veloce ogni piatto, sminuzzando i sapori e le erbe aromatiche, insaporendo così a piacere il pesce. Perfetto sia in cucina che da lasciare a

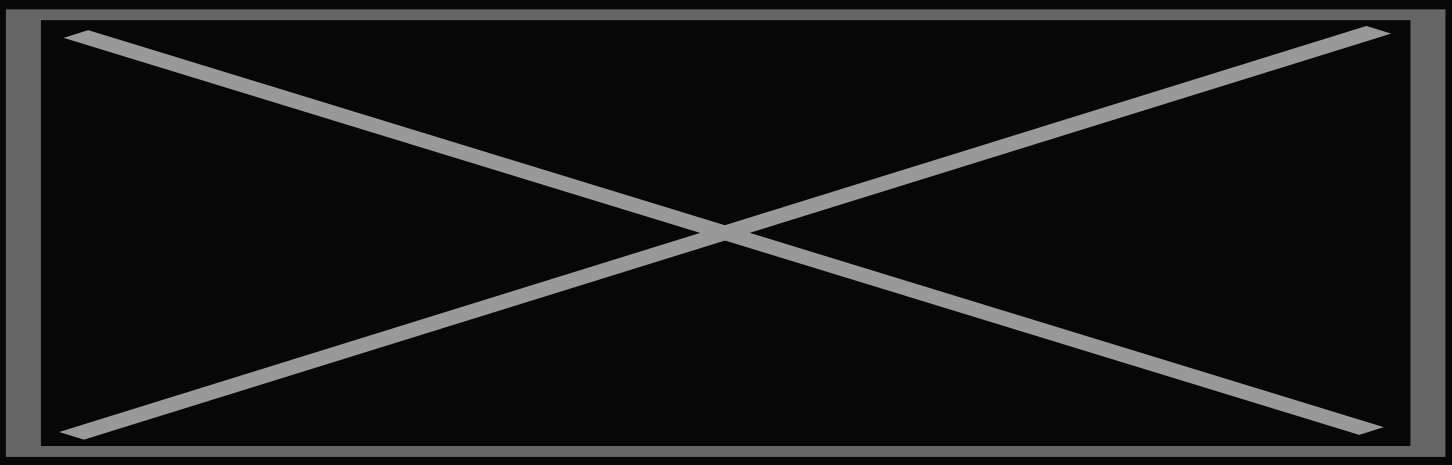
disposizione sui tavoli della sala.



È venuto quindi il momento di parlare dell'immancabile **coltello sashimi di Arcos**. Si tratta di un modello altrimenti chiamato Yanagiba, di derivazione giapponese. Il modello Sashimi di Arcos è realizzato in acciaio brevettato Nitrum, una qualità di acciaio al nitrogeno che conferisce maggiore durezza, più potere di taglio e aumenta la durata del filo In più è dotato di rivetti anti-corrosione, gode della certificazione americana NSF, è garantito per resistere a prodotti chimici e temperature estreme, e il suo manico dispone degli strumenti necessari a proteggere la plastica dall'apparizione di macchie, cattivi odori e microrganismi dannosi per la salute. Insomma, un coltello che non teme il confronto con gli osannati modelli giapponesi!

Altro strumento indispensabile per lavorare il pesce è senza dubbi la **pinza togli lische**. Il modello di cui vogliamo parlarvi è quello firmato 100% Chef, non solo efficace ma anche di design. Il suo bordo stondato permette di lavorare con la mano in una posizione naturale e togliere la lisca nella giusta direzione, ovvero in modo laterale e non verticale. Il risultato sarà una lavorazione efficiente e delicata del pesce. Parlando di prodotti che aiutano a pulire il pesce, non si può non citare lo **squamapesce** che permette di togliere le squame dalla pelle del pesce senza rovinarlo. C'è poi da considerare il trattamento del crostaceo più nobile: l'aragosta. Per lei sono stati creati strumenti utili come la **forchetta per togliere la polpa** e gustarla con facilità ed eleganza, ma anche **la pinza, non solo per aragosta ma per crostacei in generale**, perfetta per spaccare i gusci e togliere agilmente la polpa anche nei punti più difficili.

[caption id="attachment_163330" align="aligncenter" width="747"]



Alcuni indispensabili utensili per la pulizia di pesce e crostacei[/caption]



Non solo i crostacei ma anche i molluschi sono fra i cibi più apprezzati nei ristoranti di pesce fresco. Molluschi come la pregiata ostrica, così difficile da aprire. Per farlo senza sforzi avete bisogno di un **apriostriche** professionale. Esiste infatti un punto specifico del mollusco in cui fare leva con la punta dell'attrezzo, a metà fra le due conchiglie. Grazie a una lieve pressione, si aprirà facilmente, prima di esporlo su un vassoio pieno di ghiaccio, pronto per degustarlo. Ricordate però che gli apriostriche sono strumenti appuntiti, quindi per usarli in totale sicurezza è necessario un



guanto specifico, in caucciù resistente e flessibile, che vi proteggerà dal guscio del mollusco e dalla lama dell'attrezzo. Ora che avete tutti gli strumenti, a voi il servizio e la degustazione!



Questa rubrica è a cura di **RG commerciale**.

Info e contatti:
www.rgmania.com
info@rgmania.com