

Кечига. Очишћеној кечиги треба извадити тетиву испод кичмене кости, да не би дошло до скупљања рибе приликом пржења. Месо кечиге је врло укусно и квалитетно. Може се пржити, кувати, поховати. Припрема се као хладно предјело у маринади. Од икре кечиге добија се кавијар.

Јесетра. Месо јесетре је доброг квалитета и нема много ситних костију. Нарочито је погодна за припремање у хладној кухињи. У аспику, шофродирана, за салате. У топлој кухињи се припрема као пржена, кувана, похована. Од њене икре добија се кавијар.

Моруна је по изгледу слична јесетри, само је крупнија а месо јој је слабијег квалитета. У топлој кухињи се већином припрема као и јесетра. Од икре моруна добија се веома квалитетан кавијар.

Штука. Месо јој је средњег квалитета. Припрема се у топлој и хладној кухињи као јесетра.

Лосос. Месо му је доброг квалитета. Лови се у ријекама које се уливају у сјеверно море и у ријекама Канаде. Припрема се у топлој и хладној кухињи као и пастрмка. Од икре се добија кавијар црвене боје.

Кавијар је прерађена рибља икра. Добива се од икре кечиге, јесетре, моруна и лосога.

Кавијар је веома скупа, хранљива и високо калорична животно намирница. Спада у хладна предјела. Сервира се са лимуном, препеченим хлебом (тост) и путером. Употребљава се и код припремања хладних сосова, за декорацију. Постоји црни и црвени кавијар, а црни је квалитетнији. Квалитет кавијара се одређује по сланости и величини зрна. Што је мање слан, што је зрно крупније то је квалитетнији.

Морске рибе

Туњ. Месо туњевине је посно и тврдо. Припрема се куван, пржен и на граделама.

Паламида – је исто као и туњевина. Припрема се на исти начин. Туњ и паламида су крупне плаве морске рибе. Месо ових риба се конзервира у уљу или комбиновано са поврћем, а може се употребљавати као хладно предјело.

Ситне плаве морске рибе: сардела, скуша, локрда, сардина. Све ове рибе су најпогодније за пржење и припремање на граделама (српски: рањена). Погодне су и за конзервирање. Конзервиране се сервирају као хладно предјело.

Бијеле морске рибе

Барбун спада у најквалитетније морске рибе. Споља је црвене боје, а месо му је лијепе бијеле боје. Прије припремања одстричи му се глава. Пржен представља праву посластицу. Припрема се на граделама и кува лешо.

Ципол (скакавица) – има доста ситних костију па га је најбоље припремати куваног, а може се пржити и спремати на роштиљу.