

Ракови су љускари а има их двије врсте: морски и ријечни ракови. Од ракова се припремају деликатесна јела. Мање се троше од риба а и мање их има. Лове се у одређено доба године. Поједини ракови, а нарочито већи, морају кад дођу у кухињу бити живи. Кувају се у зачињеној кључалој води. Већи ракови кад угину луче отровне материје које су опасне по људско здравље. Живи крупни ракови су сиво – маслинасте боје, а када се живи скувају добијају црвену боју. Дужина кувања ракова зависи од величине. Месо рака се налази у репу и шкарама. Месо се вади специјалним клијештима. Припрема ракова захтијева знање и вјештину у њиховом припремању. Доста се користе у топлој и хладној кухињи.

