

РАКОВИ

Као и месо шкољки и месо ракова се у угоститељству користи за припремање разних специјалитета. Ракови живе у сланим и слатким водама. Ракови имају бијело, врло пријатно и укусно месо, које зависи од мјеста живљења и исхране. Месо ракова је теже сварљиво и код појединих људи ствара поремећаје током варења, па се зато не препоручује да се једе у једном оброку у већој количини. Месо ракова је лако кварљиво.

Правилником о квалитету, утврђено је да се слатководни и морски ракови (лангуст, хомар и раковице) могу стављати у промет само живи, јер су као угинули штетни за људско здравље. Поред свјежих ракова у промету се налазе и као конзервирани. Месо ракова, најчешће се конзервише: хлађењем, смрзавањем и стерилизацијом. Смрзнути се могу искључиво живи слатководни ракови, затим морски (лангуст, хомард и раковица), док шкампи и козице се могу смрзавати и угинули. Такође шкампи и козице се стављају у промет и угинули.