



Plokščioms žuvims pirmiausia privalu išimti vidurius ir nuskusti žvynus, nesvarbu, ar ji bus lupama, ar ne. Norint patiekti visą, nesmulkintą plekšnę, tamsioji viršutinė jos pusė oda nulupama, paliekama tik šviesi apatinė – kad kaitinama žuvis nesubirtų. Jei ją ketinama patiekti smulkintą, geriau nulupti visą: įpjovus ties uodega, peiliu atknoti odos kraštelį nuo mėsos, viena drobine rauplėta skepetėle (kad neslystų) suėmus uodegą, kita – atknotą kraštą, pamažu nuplėšti odą. Norint nulupti ir kitą pusę: apversti žuvį, apipjauti odą ties galva ir truputį atknojus jos kraštelį, čiupiant ir prilaikant pirštais, pamažu atplėšti čia vienoje, čia kitoje pusėje, kol atsiknos ties visu pakraščiu, suėmus tvirtai prie uodegos vienu ypu nuplėšti kas liko.

Plokščių žuvų pjausnius

pjauti (mėsą nuo kaulų atskirti) šitaip: pasidėjus žuvį (plekšnę, saulažuvę ar jūrų liežuvį) ant pjaustymo lentos, aštriu lanksčiu peiliu apipjauti ją bent per ašmenų plotį aplink visą pakraštį, išilgai pilvo ir nugaros peleko (ypač jei ji nenulupta), nuo galvos link uodegos iki pat kaulo įpjauti žuvį per vidurį, išilgai stuburo, viena ranka prilaikant nugarinę ir pjaunant nuo stuburo link kraštų, aštriu lanksčiu peiliu atskirti ją nuo kaulų, apsukus kita puse, taip pat išpjauti ir kitą nugarinę, apvertus žuvį, vėl apipjauti jos galvą ir pakraščius sulig pelekais iki šonkaulių, nuo galvos link uodegos giliai, ligi pat kaulo, įrėžti ją išilgai stuburo, vėl, kaip ir anas, išpjauti vieną ir kitą nugarinę.

Kaip pjauti pailgų žuvų pjausnius. Pirmiausia privalu nuskusti joms žvynus ir išimti vidurius, paskui: žuvies nugarą ties galva įrėžti skersai ir, viena ranka prilaikant pjausnį, kita aštriu peiliuku lanksčia geležte pjauti išilgai stuburo link uodegos palei šonkaulius, apvertus žuvį ant kito šono, tokiu pačiu būdu išpjauti ir kitą pjausnį, žnypliukėmis, jei reikia, išrinkti smulkiuosius kaulelius.

Stuburą ir galvą galima išmesti arba panaudoti nuovirui (tik būtinai iškirpti žiaunas, nes nuo jų sultinys apkarsta). Pjausniams odą galima palikti arba nulupti – nelygu patiekalas.

Kaip lupami pjausniai. Dažnai pjausniai, ypač trapesnių žuvų, pavyzdžiui, plekšnių, parduodami nelupti, mat su oda ne taip greit subyra. Labai svarbu įgusti juos tinkamai nulupti, kad neatsišerpetotų arba per daug mėsos neišsimestų su oda. Tam reikia: padėti nugarinę odą į apačią ir gulsčiu aštriu lanksčiu peiliu ties uodega atknoti mėsos kraštą, pamaknojus pirštus druskon, kad neslystų, kad neslystų, tvirtai suimti odą, stumiant peilį nuo savęs bei judinant jį tarsi pjūklą, nudrožti nuo jos mėsą.