

Haring is vakwerk!

voor het werken met Hollandse Nieuwe!



Basics - Begin bij het begin

Bij het werken met haring draait alles om zorg en smaak. Begin bij het begin: weet wat je in handen hebt en check regelmatig de kwaliteit. De gouden regel? Houd 'm koel. Van het moment dat je 'm binnenkrijgt tot het moment dat hij de vitrine ingaat: altijd onder de 7°C, liever nog wat kouder. Ook tijdens het schoonmaken of presenteren mag de temperatuur niet stijgen. Laat de vis zo min mogelijk in contact komen met lucht dat houdt 'm fris

Ontdooien - Doe het slim

Ontdooien doe je bij voorkeur in de koelcel. Heb je haast? Dan even buiten de cel kan, maar zorg dat de haring snel weer terug gaat en dat je nooit boven de 7°C komt. Vraag altijd even aan je leverancier hoe ver de haring al gerijpt is en hoe zout hij is, dat maakt uit voor je timing. Wil je de haring nog wat laten narijpen? Dan doe je dat gewoon weer in de koelcel.

Schoonmaken - Werk netjes

Schoonmaken is een precies werkje. Gebruik een gekoeld haringmeubel en verwijder netjes alles wat niet thuis hoort op een bord: geen ingewanden, geen schubben, geen graten. En werk hygiënisch: houd je plank schoon, was je handen voor elke snijbeurt, en reinig je messen na iedere onderbreking.

Verkopen - Laat 'm shinen

Als de haring eenmaal klaar is, wil je 'm natuurlijk goed presenteren. Vers schoongemaakt smaakt hij het lekkerst, dus werk zo dicht mogelijk op het verkoopmoment. Laat 'm shinen in de toonbank, maar zonder decoratie of andere producten erbij geur en smaakoverdracht wil je vermijden. Pak de haring altijd met een vork of tang, nooit met je handen. Verpak 'm vet, geurvrij én hygiënisch – uitjes apart graag. Is een haring al een tijdje gepresenteerd? Die gebruik je liever niet meer opnieuw. Wissel regelmatig van schaal en zorg dat alles schoon blijft.

Mee naar huis – Hou de haring koel

Tot slot: geef je klant die Hollandse Nieuwe goed gekoeld mee. Gaat de haring ver op pad? Geef dan een koelelement of een beetje ijs mee. Zo blijft de smaak top tot op het bord!



VNV wenst alle visspecialisten een succesvol haringseizoen!



Checklist Haring

voor het werken met Hollandse Nieuwe!

HOLLANDSE
NIEUWE



Buitenkant

Heeft de haring de vorm behouden? Zijn de helften even lang?

☐ Zeer goed ☐ Goed ☐ Matig ☐ Slecht

Is alle huid verwijderd?

☐ Zeer goed ☐ Goed ☐ Matig ☐ Slecht

Is de buitenkant van de haring intact (geen happen eruit)?

☐ Zeer goed ☐ Goed ☐ Matig ☐ Slecht

Is het zilver onder de huid nog zichtbaar?

☐ Ja ☐ Nee

Ziet de buitenkant er schoon uit?

☐ Zeer goed ☐ Goed ☐ Matig ☐ Slecht

Zitten beide filtes nog aan de staartvin vast?

☐ Ja ☐ Nee



Binnenkant

Zijn er graatjes zichtbaar of voelbaar?

☐ Ja ☐ Nee

Is er geen buikvlies zichtbaar?

☐ Ja ☐ Nee

Ziet de filet er strak uit?

☐ Ja ☐ Nee

Zijn de anaalvin en rugvin verwijderd?

☐ Ja ☐ Nee

Is er geen overtollig vocht of pekkel zichtbaar?

☐ Ja ☐ Nee

Is de staartgraat op de goede lengte? $\frac{1}{2}$ van staartvin

☐ Ja ☐ Nee

Als de haring op alle bovenstaande punten voldoet, dan is hij goed schoongemaakt.

