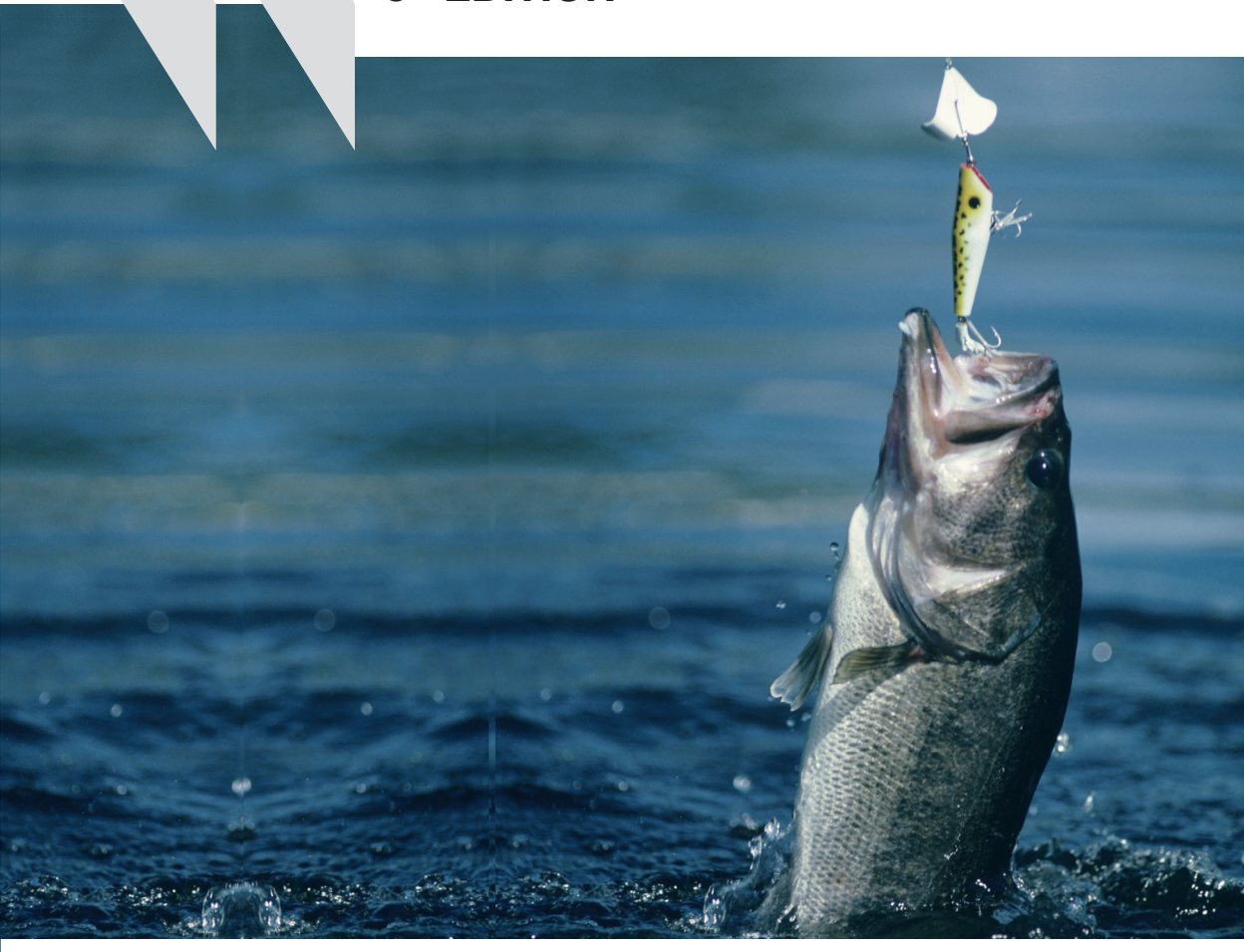
Multilingual Dictionary of Fish and Fish Products

5th EDITION

Dictionnaire multilingue des poissons et produits de la pêche

5e ÉDITION



OECD

WILEY-BLACKWELL

MULTILINGUAL DICTIONARY OF FISH AND FISH PRODUCTS

DICTIONNAIRE MULTILINGUE DES POISSONS ET PRODUITS DE LA PÊCHE

Fifth Edition / *Cinquième édition*

Croatian, Danish, Dutch, English, Finnish, French, German, Greek, Icelandic, Italian, Japanese, Korean, Norwegian, Polish, Portuguese, Russian, Serbian, Spanish, Swedish, Turkish

Allemand, anglais, coréen, croate, danois, espagnol, finnois, français, Grec, islandais, italien, japonais, néerlandais, norvégien, polonais, Portugais, russe, serbe, suédois, turc

OECD

WILEY-BLACKWELL

Cover image courtesy of Tom Brakefield/Stockbyte/Getty Images
© OECD 2008
To obtain the hardback edition of this dictionary, contact Wiley-Blackwell
www.wiley.com/wiley-blackwell

You can copy, download or print OECD content for your own use, and you can include excerpts from OECD publications, databases and multimedia products in your own documents, presentations, blogs, websites and teaching materials, provided that suitable acknowledgment of OECD as source and copyright owner is given. All requests for public or commercial use and translation rights should be submitted to *rights@oecd.org*. Requests for permission to photocopy portions of this material for public or commercial use shall be addressed directly to the Copyright Clearance Center (CCC) at *info@copyright.com* or the Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC) *contact@cfcopies.com*.

INTRODUCTION

The *Multilingual Dictionary of Fish and Fish Products* has been compiled and published to promote and facilitate international trade in fish and fish products by making available a comprehensive source of information for the names of those fish and fish products that are in commercial use internationally.

The work, which commenced in the late 1960s, originated from a list of fish names and fishery products prepared by Mr. J.J. Waterman, Torry Research Station, Aberdeen, Scotland. The list was circulated to all OECD member countries for observations and completion, particularly as regards the translation of main entries into the relevant languages. A panel of experts scrutinised a first draft taking into account the suggestions submitted by correspondents in member countries. The results of the expert panel as well as advice from fishery biologists and country correspondents were taken into account.

Since compiling and editing the original *Multilingual Dictionary* in 1968, the Fisheries Division of the OECD has benefited from substantial and valuable advice provided by numerous correspondents giving freely of their time and expertise. Many changes in contents and presentation were incorporated in the second edition, printed in 1978, as the result of that advice. However, after several decades of increasing use it became apparent that a thorough revision of the dictionary was necessary. Correspondents in OECD member countries were again asked to check and amend the entries and suggest the inclusion of new entries. This check was finalised in 1988/89 and formed the basis for the third revision. A fourth edition, printed in 1996, added Russian and Polish to the *Dictionary*. This work was carried out with substantial assistance from the Polish Sea Fisheries Institute, Gdynia. Poland. In addition, minor editorial changes were introduced in the fourth edition

It can be assumed that there is general international consent on the nomenclature used for most items, although for a limited number further standardisation may be called for in the future. It should therefore be stressed that, however desirable it would be to discourage the use of a number of confusing names, no attempt has been made here either to harmonise existing nomenclatures where discrepancies exist or to indicate preferences, or to make recommendations for commercial practice. It should also be noted that geographic names do not necessarily represent country of origin.

Le Dictionnaire multilingue des poissons et produits de la pêche a été préparé dans le but de promouvoir et de faciliter les échanges internationaux de poissons et produits de la mer. Il recense les noms de poissons et de produits de la mer qui font l'objet d'un commerce international.

La genèse de ce dictionnaire remonte à la fin des années 60, quand M. J.J. Waterman (Torry Research Station, Aberdeen, Écosse) a établi une liste de noms de poissons et produits de pêche. La liste avait été adressée à tous les pays membres de l'OCDE qui étaient invités à présenter des observations et des addenda, notamment à propos de la traduction des principaux articles dans les langues respectives. Un groupe d'experts a examiné attentivement un premier projet en tenant compte des suggestions soumises par les correspondants dans les pays membres. Il a été tenu compte des résultats des travaux de ce groupe ainsi que de l'avis des spécialistes de la biologie marine et des correspondants nationaux.

Depuis la compilation et l'édition originale du Dictionnaire multilingue en 1968, la Division des politiques des pêcheries de l'OCDE a bénéficié des précieux conseils de plusieurs correspondants qui ont consacré à ce travail une partie de leur temps et de leur expertise de façon entièrement bénévole. Suite à leurs suggestions, plusieurs changements ont été introduits dans le contenu et la présentation de la deuxième édition imprimée en 1978.

Néanmoins, après plusieurs années de succès croissant, il s'est avéré qu'une révision générale du Dictionnaire était nécessaire. En effet, de nouvelles espèces avaient été introduites sur le marché, et certaines pratiques de manipulation et de transformation avaient changé. De même, un certain niveau d'harmonisation des noms d'espèces avait été atteint. Les correspondants des pays membres ont à nouveau été invités à vérifier et à corriger les nouveaux éléments ainsi qu'à suggérer l'inclusion d'autres éléments. Cette vérification s'est terminée en 1988/89 : elle forme le socle de la troisième révision. Une quatrième édition, publiée en 1996, a ajouté le russe et le polonais au Dictionnaire. Ce travail a bénéficié de l'aide précieuse de l'Institut polonais de la pêche maritime à Gdynia, Pologne. En outre, quelques corrections et mises à jour ont été introduites dans cette quatrième édition.

On peut considérer que la nomenclature utilisée fait en général l'objet d'un consensus international, encore que pour un petit nombre d'articles, il serait nécessaire de promouvoir une meilleure harmonisation. Il convient donc de souligner que si souhaitable qu'il soit de déconseiller l'emploi d'un certain nombre de termes qui sont une source de confusion, on ne s'est attaché ni à harmoniser les nomenclatures existantes en cas de désaccord, ni à indiquer des préférences, ni à formuler des recommandations relatives à l'usage commercial. Il faudrait aussi noter que les noms géographiques ne représentent pas nécessairement le pays d'origine.

The point just made refers to product designations and definitions but even more so to the names of fish species. It is commonly known that fish names employed for certain species are not always the same in different countries or regions even where the same language is spoken. Reference is made, for example, to items such as: POMFRET/ BUTTERFISH or PICKEREL/PIKE/PIKE-PERCH or SEA BREAM/PORGY, which have different meanings in Europe and North America. In other instances, the same fish name might be used for two or more different species, either belonging to the same family (for example, the items LEMON SOLE, SEA TROUT, etc), or to quite different families (*e.g.* ANGELFISH, HARDHEAD, ROCK SALMON. SMELT, etc.). Sometimes a certain fish name might be used to designate a definite species, but also as an alternative to one or more other species (*e.g.* MOONFISH, SEA BREAM, TOMCOD, YELLOWTAIL, etc.). Furthermore, in some cases, one out of a number of equally well known names had to be selected as the main heading for an entry, but the choice does not denote any priority.

Here it should be mentioned that in various international bodies, particularly the Food and Agriculture Organization of the United Nations and the International Commission for Zoological Nomenclature, steps have been taken towards harmonisation of fish names. The results have been taken into account and the nomenclature used in the "FAO Yearbook of Fishery Statistics", the "ICES Bulletin Statistique des Pêches Maritimes" and the "ICNAF Statistical Bulletin" has been adopted in this dictionary. In the few cases where differences exist, these have been recorded (e.g. SAITHE or COALFISH in ICES; POLLOCK in ICNAF). Thus, the reader will find all the fish names appearing in the international fishery statistics as separate items in this dictionary.

It is realised that a reference book of this type is open to enlargement and amendment. Readers are therefore requested to submit any suggestions for additions or modifications to
fish.dictionary@oecd.org or to:

OECD, Fisheries Policies Division,
2 rue André-Pascal,
PARIS 75775 CEDEX 16
France

so that these can be taken into consideration in any future editions.

This dictionary could not have been prepared were it not for the excellent co-operation received from authorities and correspondents as well as private individuals in OECD member countries. The painstaking efforts of all concerned are hereby acknowledged with gratitude.

Ces remarques concernent les désignations et définitions des produits, mais surtout les noms des espèces de poissons. Il s'est avéré que les noms employés pour certaines espèces ne sont pas toujours les mêmes dans différents pays ou différentes régions où l'on parle la même langue. On peut citer par exemple les termes « POMFRET/ BUTTERFISH » ou « PICKEREL/PIKE/PIKE-PERCH » ou « SEA BREAM/ PORGY », qui ont des sens différents en Europe et en Amérique du Nord. Dans d'autres cas, le même nom de poisson peut être employé pour deux espèces différentes ou plus, appartenant à la même famille (cf. par exemple, les articles « LEMON SOLE », « SEA TROUT », etc.), ou à des familles totalement différentes (cf. « ANGELFISH », « HARDHEAD », « ROCK SALMON », « SMELT », etc.). Parfois, un nom de poisson donné désigne une espèce précise, mais peut aussi être utilisé comme appellation secondaire d'une ou plusieurs autres espèces (par exemple « MOONFISH », « SEA BREAM », « TOMCOD », « YELLOWTAIL », etc.). De plus, dans certains cas, il a fallu choisir comme titre de rubrique un seul nom parmi d'autres également répandus ; un tel choix n'indique aucune priorité.

Il serait bon de mentionner que dans diverses organisations internationales, en particulier l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture et la Commission Internationale de Nomenclature Zoologique, des dispositions ont été prises pour harmoniser les noms de poissons. Il a été tenu compte des résultats obtenus, et la nomenclature adoptée dans l' « Annuaire Statistiques des Pêches » de la FAO, le « Bulletin Statistique des Pêches Maritimes » de l'ICES et le « Bulletin Statistiques » de l'ICNAF, a été reprise dans le présent dictionnaire. Dans les rares cas où il existe des différences, celles-ci ont été signalées (par exemple « SAITHE » ou « COALFISH » dans ICES, « POLLOCK » dans « ICNAF). Le lecteur trouvera donc dans le présent dictionnaire comme articles séparés, tous les noms de poissons figurant dans les statistiques internationales des pêcheries.

On comprend qu'un ouvrage de référence de ce genre puisse être revu et augmenté. Les lecteurs sont donc invités à soumettre toute suggestion d'ajouts ou modifications à fish.dictionary@oecd.org ou à:

Division des politiques des pêcheries de l'OCDE,
2, rue André Pascal
PARIS 75775 CEDEX 16
France

afin que nous puissions en tenir compte lors d'une prochaine édition.

Finalement, sans la précieuse coopération des correspondants et des autorités des pays membres de l'OCDE, le présent dictionnaire n'aurait pu être préparé. Que tous les intéressés soient ici vivement remerciés pour leurs minutieux travaux.

NOTE TO THE FIFTH EDITION / *NOTE À LA CINQUIÈME ÉDITION*

The expanding world trade in fish and fish products during the last few years has underlined the usefulness of adding languages to the *Dictionary*. Thus Korean was added to the Fifth Edition thanks to the work carried out by the Korean Ministry of Maritime Affairs and Fisheries, Seoul, Korea.

With the Fifth Edition a few other changes have been incorporated. In this regard the effort and co-operation by individuals in OECD member countries, and beyond, is acknowledged with gratitude.

The ultimate editorial responsibility lies entirely with the Fisheries Policies Division of OECD. It, and not the experts or correspondents, is accountable for any errors.

Paris, 2008

L'accroissement du commerce international de poissons et de produits de la pêche pendant ces dernières années a souligné l'utilité d'ajouter d'autres langues au Dictionnaire. Ainsi, le coréen a été incorporé à la cinquième édition grâce au travail entrepris avec l'aide du Ministère des affaires maritimes et de la pêche à Séoul, Corée.

Avec la Cinquième édition, quelques autres changements ont été incorporés. A cet égard, les efforts et la coopération des correspondants des pays membres de l'OCDE, et au-delà, sont très appréciés.

La responsabilité éditoriale incombe entièrement à la Division des politiques des pêcheries de l'OCDE. C'est elle seule qui est responsable des éventuelles erreurs.

Paris, 2008

Your feedback is welcome!

A reference book of this type is always subject to enlargement and amendment and any suggestions which could make the Dictionary more accurate and useful are welcome. Please feel free to contact the OECD's Fisheries Policies Division at *fish.dictionary@oecd.org*

Vos suggestions sont les bienvenues !

Un livre de référence de ce genre est toujours assujetti à des ajouts et amendements et toute suggestion susceptible de rendre le Dictionnaire plus exact et utile sont les bienvenues. N'hésitez pas à contacter la Division des politiques des pêcheries à fish.dictionary@oecd.org

HOW TO USE THE DICTIONARY / *COMMENT UTILISER LE DICTIONNAIRE*

The dictionary consists of two parts:
A main part of numbered items with descriptions in English and French and the equivalents for the main headings in further languages.

Separate indexes for each of the twenty-one languages (including one of scientific names for species of fish, shellfish, etc.).

FOR ALL USERS:

1. **FIND THE KNOWN NAME IN THE INDEX OF THE RELEVANT LANGUAGE**

2. **TURN TO ITEM NUMBER INDICATED IN THE INDEX**

Le dictionnaire comprend deux parties :
Une partie principale qui comprend des articles numérotés comportant des descriptions en anglais et en français et les équivalents dans d'autres langues pour les rubriques principales.

Des index séparés pour chacune des vingt et une langues (dont un pour les noms scientifiques des espèces de poissons, crustacés, etc.)

POUR TOUS LES UTILISATEURS :

1) ***TROUVER LE NOM CONNU DANS L'INDEX DE LA LANGUE CONSIDÉRÉE***

2) ***SE REPORTER À L'ARTICLE DONT LE NUMÉRO FIGURE DANS L'INDEX***

STYLE, ABBREVIATIONS AND SYMBOLS

Languages – The international ISO code for languages ISO 639-2 has been used to specify the twenty languages of which English and French thus:

ENG	English
FRE	French
DAN	Danish
DUT	Dutch
FIN	Finnish
GER	German
GRE	Greek
ICE	Icelandic
ITA	Italian
JPN	Japanese
KOR	Korean
NOR	Norwegian
POL	Polish
POR	Portuguese
RUS	Russian
SCC	Serbian
SCR	Croatian
SPA	Spanish
SWE	Swedish
TUR	Turkish

The equivalents in these languages appear at the end of the item to which they refer. Cross reference to main items are in capitals preceded by a «+»; thus «+ SHARK».

At the beginning of most items, therefore, readers will find the appropriate term in the languages covered by this dictionary. These terms are given in the regular order that follows:

ENG, FRE, DAN, DUT, FIN, GER, GRE, ICE, ITA, JPN, KOR, NOR, POL, POR, RUS, SCC, SCR, SPA, SWE, TUR.

The purpose of this is that readers concerned with a particular language will find the term they seek in a uniform place so that their search is simplified. Where readers know of missing names, these can be suggested to the OECD Fisheries Policies Division in order to progressively increase the value of the book.

ABRÉVIATIONS ET SYMBOLES

Langues – Les lettres du code international de langues de l'ISO 639-2 ont été utilisées pour indiquer les vingt langues employées en plus de l'anglais et du français, à savoir :

ENG	anglais
FRE	français
DAN	danois
DUT	néerlandais
FIN	finnois
GER	allemand
GRE	grec
ICE	islandais
ITA	italien
JPN	japonais
KOR	coréen
NOR	norvégien
POL	polonais
POR	portugais
RUS	russe
SCC	serbe
SCR	croate
SPA	espagnol
SWE	suédois
TUR	turc

Ces lettres figurent à la fin de l'article auquel elles se réfèrent. Les renvois aux principaux articles sont indiqués en lettre majuscules précédées d'un « + » ; ainsi « +SHARK ».

Au début de la plupart des rubriques, le lecteur trouvera donc le terme correspondant dans les langues couvertes par le dictionnaire. Les termes sont donnés dans l'ordre qui suit :

ENG, FRE, DAN, DUT, FIN, GER, GRE, ICE, ITA, JPN, KOR, NOR, POL POR, RUS, SCC, SCR, SPA, SWE, TUR.

De cette manière, le lecteur intéressé par l'une des langues trouvera toujours à la même place le terme qu'il cherche. Si le lecteur connaît un nom qui ne figure pas dans le dictionnaire, il peut le soumettre à la Division des politiques des pêcheries de l'OCDE afin d'accroître progressivement la valeur de cet ouvrage.

A

1

AALPRICKEN — AALPRICKEN

(Germany) — *(Allemagne)*

Gutted small eel, fried and packed in fine edible oil.
See + BRATFISCHWAREN.

Petite anguille vidée, frite et conservée dans de l'huile comestible.
Voir + BRATFISCHWAREN.

2

ABALONE — ORMEAU

DAN: Søøre
DUT: Zeeoor
FIN: Abaloni, merikorva
GER: Seeohr
GRE: Haliotis, aftí thálassis
ICE: Sæeyra
ITA: Orechia marina
JPN: Awabi, tokobushi
POL: Uchowiec abalon
POR: Orelha
RUS: Морское ушко
SCC: Morsko uho, puzlatka
SCR: Petrovo uho
SPA: Oreja de mar
SWE: Havsöra
TUR: Deniz kulağı

HALIOTIDAE

Mollusc *(Pacific/Atlantic)*
+ ORMER

Mollusque *(Pacifique/Atlantique)*
+ OREILLE DE MER

Haliotis tuberculata

(Channel Islands) — *(Iles anglo-normandes)*

Haliotis iris

+ PAUA *(New Zealand)*

+ PAUA *(Nouvelle-Zélande)*

Marketed
Fresh: meats, shelled and sliced, cooked and eaten locally (U.S.A.).
Dried: meats, prepared by a combination of brining, cooking, smoking and then sundrying for several weeks; reduced to 10% of original weight; can be shredded, or ground to a powder; exported from Japan to China (called KAIHÔ or MEIHÔ).
Canned: meats, either minced or in cubes, after brining.
Shells: valuable source of mother-of-pearl and blister pearls.

Commercialisé
Frais : chair de l'ormeau coupée en tranches et cuite; consommation locale (E.U.).
Séché : chair saumurée, cuite, fumée puis séchée au soleil pendant plusieurs semaines jusqu'à réduction à 10% du poids d'origine; peut être coupé en tranches ou réduit en poudre; exporté du Japon vers la Chine (appelé KAIHÔ ou MEIHÔ).
Conserve : chair coupée en tranches ou en dés, après saumurage.
Coquilles : source appréciable de nacre et de perles baroques.

Notohaliotis ruber

BLACKLIP ABALONE *(Australia)*

Schismotis laevigata

GREEN LIP ABALONE *(Australia)*

Marinauris roei

ROE'S ABALONE *(Australia)*

Haliotis australis

YELLOWFOOT PAUA *(New Zealand)*

Marketed
airfreighted for export.
Frozen: whole, in shell or shucked meats or steaks.
Canned: whole meats and soups.
Also dried.

Commercialisé
expedié par avion pour l'exportation.
Congelé : entier, avec ou sans coquille ou en tranches.
Conserve : entier et en potages.
Également séché.

3

ABBOT

Le terme 'ABBOT' (anglais) s'applique à deux espèces:

(i) Name used for + ANGEL SHARK (*Squatina squatina*).

(i) + ANGE DE MER (*Squatina squatina*).

(ii) Name also used for + ANGLERFISH (*Lophius piscatorius*).

(ii) + BAUDROIE (*Lophius piscatorius*).

4

ACID CURED FISH — POISSON À LA MARINADE

DAN: Syrnet fisk
DUT: Vis in gelei
FIN: Marinoitu kala
GER: Marinade
GRE: Marináta
ICE: Sursaður fiskur
ITA: Pesce marinato
JPN: Suzuke
NOR: Syrebehandlet fisk (Marinert fisk)
POL: Marynaty rybne
POR: Peixe curado em molho ácido
RUS: Маринованная консервированная рыба
SCC: Marinirana riba, riba u marinadi
SCR: Kiselinom obradjena riba marinada
SPA: Escabeche
SWE: Marinerad fisk
TUR: Asitlerle oldurulmus balik

Fish and seafoods preserved in acidified brine or jelly with or without spices or other flavouring agents; in certain instances, salt is not essential.

Marketed
semi-preserved also with other food additives.
See also + MARINADE, + VINEGAR CURED FISH.

Poisson et autres animaux marins conservés dans une saumure ou une gelée acide avec ou sans épices ou autres ingrédients aromatisants; dans certain cas, le sel n'est pas indispensable.

Commercialisé
semi-conserves avec aussi d'autres ingrédients.
Voir: + MARINADE, + POISSON AU VINAIGRE.

5

AGAR — AGAR

DAN: Agar
DUT: Agar
FIN: Agar
GER: Agar
GRE: Agar-agar
ICE: Agar
ITA: Agar-agar
JPN: Kanten
NOR: Agar
POL: Agar
POR: Ágar
RUS: Arap
SCC: Agar
SCR: Agar
SPA: Agar
SWE: Agar, agar-agar
TUR: Agar

Colloidal extract from + RED ALGAE, particularly from *Chondrus*, *Gelidium*, *Gigartina* and *Gracilaria spp*; a solution in hot water sets to a firm jelly which is used as a base for culture media for growing bacteria, and as a gelling agent in food manufacture, also used in the textile and medical industries.
Also called AGAR-GAR.

Extrait colloïdal tiré des + ALGUES ROUGES, surtout de *Chondrus*, *Gelidium*, *Gigartina* et *Gracilaria*; en solution dans l'eau chaude, se transforme en un gel ferme, utilisé comme support des milieux de culture de bactéries et comme agent gélifiant dans les industries alimentaires, médicales et textiles.
Appelé aussi AGAR-AGAR.

6

ALASKA POLLACK — LIEU DE L'ALASKA

DUT: Alaska koolvis
FIN: Alaskanseiti
GER: Pazifischer Polardorsch
ITA: Merluzzo dell' alaska
JPN: Suketôdara, sukesôdara, sukesô
KOR: 명태, myeongtae
POL: Mintaj
POR: Escamudo-do-alasca
RUS: Минтай, аляскинский поллак
SPA: Abadejo de alasca
SWE: Alaskasej

Theragra chalcogramma

(Pacific – N. America/Korea/Japan)

(Pacifique – Amérique du Nord/Corée/Japon)

Belonging to the family *Gadidae*.
In America also called WALLEYE POLLACK.

Marketed
Frozen: round, dressed, fillets or minced in blocks; also used form + RENSEI-HIN (Japan).
Salted: various ways, similar to cod.
Dried: after curing in brine or dry salt (HIRAKI-SUKESO-DARA, Japan); also by repeated freezing and thawing (+ TÔKAN-HIN).
Spice cured: fish fillets or slices pickled with salt and rice-wine-lees.
Liver and viscera: important source of vitamin oil.
Roe: cured with salt, often mixed with red pigment; usually packed in barrels or boxes (TARAKO, MOMIJIKO-Japan).

De la famille des *Gadidae*.

Commercialisé
peut être commercialisé sous le nom de 'colin d'Alaska'.
Congelé : entier, paré, en filets ou haché en blocs; sert aussi à la préparation du + RENSEI-HIN (Japon).
Salé : méthodes variées, semblables à celles utilisées pour le cabillaud.
Séché : après saumurage ou salage à sec (HIRAKI-SUKESO-DARA-Japon); ou par congélations et décongélations répétées (+ TÔKAN-HIN).
Épicé : filets ou tranches de poisson saumurés avec du sel et de la lie de vin de riz.
Foie et viscère : source importante d'huile vitaminée.
Rogue : traitée au sel, souvent mélangée à du piment rouge; habituellement mise en barils ou en boîtes (TARAKO, MOMIJIKO-Japon).

7

ALASKA SCOTCH CURED HERRING

+ PACIFIC HERRING (*Culpea harengus pallasii*) preserved by slightly modified version of Scotch cure method of salting; made in Alaska and British Columbia.
See also + SCOTCH CURED HERRING.

+ HARENG DU PACIFIQUE (*Clupea harengus pallasii*) traité par une méthode voisine de celle du salage écossais (Scotch cure); se fait en Alaska et en Colombie britannique.
Voir + HARENG SALÉ À L'ÉCOSSAISE.

8

ALBACORE — GERMON

DAN: Albacore
DUT: Witte tonijn
FIN: Valkotonnikala
GER: Weisser Thun
GRE: Tónnos macrýpteros
ICE: Tünfiskur
ITA: Tonno bianco, alalonga
JPN: Binnagamaguro, binnaga, bincho, tombo
KOR: 날개다랑어, nalgaedarangeo
NOR: Albakor
POL: Tuńczyk biały
POR: Atum voador
RUS: Альбакор, длиннoперый тунец
SCC: Tuna dugoperka
SCR: Dugoperajni tunj, bijeli tunj, šilac
SPA: Albacora, atún blanco
SWE: Vit tonfisk, albacora

Thunnus alalunga or/ou Germo alalunga

(Cosmopolitan, often extending into cool waters)

Considered to be the best of the tunas for canning, the only species whose flesh may be labelled 'WHITE MEAT TUNA' in U.S.A.; the fish average about 20 lb. Also called LONG FINNED TUNA, WHITE TUNA, PACIFIC ALBACORE, LONG FINNED ALBACORE: it should be noted that in French 'ALBACORE' refers to *Thunnus albacares* (see + YELLOWFIN TUNA).
See also + TUNA

(Cosmopolite, s'étendant souvent aux eaux tempérées)

Appelé aussi THON BLANC. Considéré comme le meilleur des thons pour la conserve, la seule espèce qui peut être étiquetée 'WHITE MEAT TUNA' (Chair de thon blanc) aux États-Unis. Le poids moyen du germon est d'environ 10 kg.
Voir aussi + THON.

9

ALEWIFE — ALOSE GASPAREAU

DUT: Amerikaanse Rivierharing
FIN: Harmaasilli
GER: Maifisch
ITA: Falsa-aringa altantica
POL: Aloza wielkooka
POR: Alosa cinzenta
RUS: Сельдеобразный помолобус, сероспинка
SPA: Pinchagua

Alosa pseudoharengus or/ou Pomolobus pseudoharengus

(Atlantic/Freshwater-N. America)
Also called RIVER HERRING.
In U.K. ALEWIFE refers to + ALLIS SHAD (*Alosa alosa*).

(Eaux douces/Atlantique – Amérique du Nord)
S'écrit parfois GASPAROT (Canada).
Au Royaume-Uni 'ALEWIFE' (anglais) s'applique à *Alosa alosa* (+ ALOSE).

Marketed
Salted: lightly salted in a mixture of salt and brine after gutting and washing, then packed in barrels; known as + CORNED ALEWIVES; – heavily salted in barrels, ungutted; -heavily salted in strong brine after gutting and washing; then tightly packed in barrels in salt; known as + TIGHT PACK; – similarly salted in Canada, known as PICKLED ALEWIVES – sold in three grades: gross (entire fish), split or cut (head and guts removed), rose (head and guts removed, but roes left in). Salted alewives are sometimes indiscriminately referred to as 'salted herring'.
Vinagar cured: either whole gutted, or as fillets, in barrels.
Smoked: cold smoked, ungutted, for several days, for local consumption.
Roe: salted and coloured to make caviar substitute, packed in glass jars; also canned in brine.
See also + SHAD.

Commercialisé
Salé : légèrement salé dans un mélange de sel et de saumure après avoir été vidé et lavé, puis mis en barils; – fortement salé, non vidé et mis en barils; – fortement salé dans une saumure concentrée après avoir été vidé et lavé; puis serré en baril avec du sel; voir + 'TIGHT PACK'. – salage semblable au Canada: 'PICKLED ALEWIVES' vendus en trois qualités: brut (poisson entier); tranché (sans tête ni viscères); avec rogues (sans tête ni viscères mais en y laissant les rogues). Le gaspareau salé est parfois désigné comme 'hareng salé'.
Au vinaigre : soit entier et vidé; soit en filets, en barils.
Fumé : fumé à froid (non vidé) pendant plusieurs jours, pour la consommation locale.
Rogue : œufs salés et colorés pour en faire un succédané de caviar, mis en bocaux; également mis en conserve au naturel.
Voir aussi + ALOSE.

10

ALFONSINO — BERYX

DUT: Roodbars
FIN: Hohtolimapää
GER: Südlicher Kaiserbarsch
ITA: Berice rosso
JPN: Kinmedai, kinme
KOR: 금눈돔, geumnundom
POL: Beryks wspaniały
POR: Imperador-costa-estreita, imperador
RUS: Берикс, обыкновенный (низкотелый) берикс
SPA: Besugo americano

Beryx splendens or/ou Beryx decadactylus

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)
BERYX LONG
BERYX COMMUN

Marketed
Usually in fillets, frozen or fresh.

Commercialisé
habituellement en filets; congelé ou frais.

11

ALGINIC ACID — ACIDE ALGINIQUE

DAN: Alginat
DUT: Alginaat
FIN: Alginaatti
GER: Alginate
GRE: Algin
ICE: Alginat
ITA: Algina
JPN: Arugin-san
NOR: Alginat
POL: Kwas alginowy
POR: Alginato
RUS: Альгиновая кислота
SCC: Alginat
SCR: Alginat
SPA: Alginato
SWE: Alginat
TUR: Alinik asit

Organic compound, related to carbohydrates, extracted from + BROWN ALGAE, particularly *Laminaria spp*, used in the food industry as a stabilizer and a thickener; its salts, the ALGINATES, are also used in industrial processes.

Composé organique voisin des hydrates de carbone, extrait des + ALGUES BRUNES, en particulier de l'espèce *Laminaria*, utilisé dans les industries alimentaires comme stabilisateur et épaississant; ses sels, ALGINATES, sont également utilisés pour d'autres usages industriels.

12

ALLIS SHAD — ALOSE VRAIE

DAN: Majsild, stamsild
DUT: Elft
FIN: Pikkusilli
GER: Alse, Maifisch
GRE: Frissa, sardellomána

ITA: Alaccia
KOR: 청어속, cheongeosok
NOR: Maisild
POL: Aloza finta
POR: Sável
RUS: Европейская алоза
SCC: Lojka
SCR: Atlantska lojka, cepa
SPA: Sábalo
SWE: Stamsill, majfisk
TUR: Tirsi

Alosa alosa or/ou Clupea alosa

(N. Atlantic – Europe) *(Atlantique Nord – Europe)*

Also called ALLICE SHAD, + ALEWIFE, ROCK HERRING

Marketed
canned in France.
See also + SHAD.

Commercialisé
en conserve, en France.
Voir aussi + ALOSE.

13

AMARELO CURE — AMARELO CURE

(Portugal) *(Portugal)*

ITA: Baccalà portoghese giallo
KOR: 대구속, daegusok
POR: Cura amarela
SPA: Bacalao salado amarillo

Portuguese salt cod from which some of the salt has been removed between the stages of washing and drying, by soaking the product in water; final salt content is about 18% and the product has a characteristic yellow appearance.
Also called YELLOW CURE.

Morue salée portugaise dont une partie du sel a été éliminée par différents lavages et séchages; la teneur en sel est finalement d'environ 18% et le produit a une couleur jaune caractéristique.

14

AMBERGRIS — AMBRE GRIS

DAN: Ambra
DUT: Amber
FIN: Ambra
GER: Ambra
ICE: Hvalsuki (ambra)
ITA: Ambra grigia
JPN: Ryûzenkô
NOR: Ambra
POL: Ambra
POR: Âmbar cinzento
RUS: Серая амбра
SCC: Ambra
SCR: Ambra
SPA: Ambar gris
SWE: Ambra
TUR: Amber

Waxy substances, varying in colour from white to almost black, which accumulate in the intestine of the SPERM WHALE. AMBREINE and EPICOPROSTANOL are two important typical chemicals in these complex substances. Used mainly as a fixative in the perfume industry, the demand for the natural product has been much reduced by the manufacture of synthetic substitutes.

Substances de la consistance de la cire d'une couleur variant du blanc au gris foncé, qui s'accumulent dans les intestins du CACHALOT. L'AMBRÉINE et l'ÉPICOPROSTANOL sont deux composants chimiques importants et typiques de ces substances complexes. Utilisé surtout comme fixateur en parfumerie; la demande a beaucoup diminué, du fait de la fabrication de produits synthétiques de substitution.

15

AMERICAN EEL — ANGUILLE D'AMÉRIQUE

DUT: Amerikaanse aal
FIN: Amerikanankerias
GER: Amerikanischer Aal
ITA: Anguilla americana
KOR: 뱀장어과, baemjangeogwa
POL: Węgorz amerykański
POR: Enguia-americana
RUS: Американский (речной) угорь
SPA: Anguila americana
SWE: Amerikansk ål
TUR: Ylanbaliği (Amerika)

Anguilla rostrata

(Atlantic/Freshwater – N. America) *(Eaux douces/Atlantique – Amérique du Nord)*

Ways of marketing, see + EEL. Voir + ANGUILLE.

16

AMERICAN PLAICE — BALAI DE L'ATLANTIQUE

DAN: Håising
DUT: Lange schar
FIN: Liejukampela
GER: Rauhe Scharbe, Doggerscharbe
GRE: Glassáki-chomatída
ICE: Skrápflúra
ITA: Passera canadese
KOR: 홍가자미속, honggajamisok
NOR: Gapeflyndre
POL: Niegładzica
POR: Solha americana
RUS: Европейская камбала-ерш
SCC: Iverak
SCR: Iverak
SPA: Platija americana
SWE: Lerskädda, ler flundra, glipskädda

Hippoglossoides platessoides

(N. Atlantic – Europe/ North America)
Belonging to the *Pleuronectidae* (see + FLOUNDER).
In ICES statistics called + LONG ROUGH DAB.
Also called DAB, SAND DAB, PLAICE.
Also called ROUGHBACK (U.K.).

(Atlantique Nord – Europe/ Amérique du Nord)
Peut être commercialisé sous les noms de 'balai, plie canadienne'.
De la famille des *Pleuronectidae*.
(Voir + FLET).

17

AMERICAN SHAD — ALOSE SAVOUREUSE

DUT: Amerikaanse elft
FIN: Amerikankantasilli
GER: Amerikanischer Maifisch
ICE: Augnasìld
ITA: Alaccia americana
POL: Aloza amerykańska
POR: Sável-americano
RUS: Американский шед
SCC: Američka lojka
SCR: Americka lojka
SPA: Sabalo americano
SWE: Shad

Alosa sapidissima

(Atlantic/Pacific – N. America) — *(Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)*

Marketed
Smoked: headed, split, cold or hot smoked.
Canned: headed, tailed, gutted and packed in pieces; cold-smoked pieces packed in brine, own juice or oil.
Roe: fresh or canned.
See also + SHAD.

Commercialisé
peut être commercialisé sous le nom d''Alose'.
Fumé : étêté tranché, fumé à froid ou à chaud.
Conserve : étêté, équeuté, vidé, en morceaux; les morceaux fumés à froid sont conservés en saumure, au naturel ou dans l'huile.
Rogue : frais ou en conserve.
Voir aussi + ALOSE.

18

ANCHOSEN — ANCHOSEN

(Germany) — *(Allemagne)*

Sprat and herring (mostly small) preserved with a mixture of salt and sugar or starched sugar products with or without spices, saltpetre or other flavouring agents.
As raw material often + MATJE CURED HERRING (ii).
SEMI-PRESERVE, also with preserving additives.
See also + SPICED CURED FISH, + DELICATESSEN FISH PRODUCTS, + APPETITSILD.

Sprats ou harengs (de petite taille) traités avec un mélange de sel et de sucre, ou d'un produit sucré, avec ou sans épices, du salpêtre ou autres substances aromatiques.
Utilisés aussi comme matière première pour le + MATJE CURED HERRING (ii).
Commercialisés en SEMI-CONSERVE, parfois avec des agents conservateurs.
Voir aussi + SPICED CURED FISH, + DELICATESSEN + APPETITSILD.

19

ANCHOVETA — ANCHOIS DE PÉROU

DUT: Peruaanse ansjovis
FIN: Perunasardelli
GER: Peru-Sardelle
ITA: Acciuga del cile
KOR: 멸치속, myeolchisok
NOR: Anchoveta
POL: Sardela peruwiańska
POR: Biqueirão do Perú, anchoveta
RUS: Перуанский анчоус
SWE: Chileansjovis

Engraulis ringens

(Pacific – S. America) — *(Pacifique – Amérique du Sud)*

Basis for Peruvian fish meal industry.
See + ANCHOVY.

Base de la fabrication industrielle de farine de poisson au Pérou.
Voir + ANCHOIS.

20

ANCHOVY — ANCHOIS

DAN: Ansjos
DUT: Ansjovis
FIN: Sardelli
GER: Sardelle
GRE: Antjúga, gíavros
ICE: Ansjósa
ITA: Acciuga, alice (f) ancioa
JPN: Katakuchiiwashi
KOR: 멸치속, myeolchisok
NOR: Ansjos
POL: Sardelowate
POR: (a) Biqueirão, enchova
RUS: Анчоусовые
SCC: Brgljun, incun, sardela
SCR: Brgljun, incun
SPA: Anchoa, boquerón
SWE: Ansjovis (fisk)
TUR: Hamsi

ENGRAULIDAE

(Cosmopolitan) — *(Cosmopolite)*

Engraulis encrasicolus (a)

(N. Atlantic) — **ANCHOIS COMMUM** *(Atlantique Nord)*

Engraulis mordax (b)

+ NORTHERN ANCHOVY *(N. Pacific)* — **+ ANCHOIS DU NORD** *(Pacifique Nord)*
Also referred to as NORTH PACIFIC ANCHOVY. — ou ANCHOIS DU PACIFIQUE NORD

Engraulis ringens (c)

+ ANCHOVETA *(Pacific-S. America)* — **+ ANCHOIS DU PÉROU** *(Pacifique – Amérique du Sud)*

Engraulis japonica (d)

JAPANESE ANCHOVY — **ANCHOIS JAPONAIS**

Engraulis australis (e)

(Australia/New Zealand) — *(Australie/Nouvelle-Zélande)*

ANCHOA spp. (f)

(Atlantic/Pacific, for example) — *(Atlantique/Pacifique, par exemple)*

Anchoa mitchilli (g)

BAY ANCHOVY *(N. Atlantic–America)* — **ANCHOIS AMÉRICAIN** *(Atlantique Nord – Amérique)*

Anchoa hepsetus

STRIPED ANCHOVY *(Atlantic – Canada)* — **PIQUITINGA** *(Atlantique – Canada)*

Marketed
fresh or frozen.

Commercialisé
Frais ou congelé.

Salted: headless gutted or whole ungutted anchovies packed in salt in barrels and allowed to ripen for about four months at temperatures up to 30°C until the flesh has reddened right through; as semi-preserves, sold whole (+ CARNE A CARNE), filleted in oil or sauce, flat or rolled with or without capers; packed in cans, glass jars, etc.; also as paste, see + ANCHOVY PASTE, + ANCHOVY BUTTER, + ANCHOVY CREAM.
Canned: fresh anchovies may be canned.
Smoked: hot-smoked whole fish; may be frozen afterwards (C.I.S.).
Meal and oil: + ANCHOVETA.
Dried: NIBOSHI-IWASHI (Japan), see + NIBOSHI.
Bait: United States and Japan.
Similar preparations from sprats:
see + ANCHOVIS (Germany).

For (b) and (c) see under these entries.

Salé : anchois étêtés et vidés, ou entiers, non vidés, mis en barils avec du sel jusqu'à maturation (environ 4 mois) à une température allant jusqu à 30°C; la chair prend alors une teinte rougeâtre; en semi-conserve, présentés entiers (+ CARNE A CARNE), en filets à l'huile ou en sauce, à plat ou enroulés avec ou sans câpres; vendus en boîtes ou en bocaux; en pâte, voir + PÂTE D'ANCHOIS, + BEURRE D'ANCHOIS, + CRÈME D'ANCHOIS.
Conserve : parfois anchois frais.
Fumé : entier, fumé à chaud; peut être congelé ensuite (C.E.I.).
Farine et huile : + ANCHOVETA.
Séché : + NIBOSHI (Japon).
Appâts : pêche aux E.U. et Japon.
Préparations semblables à base de sprats:
+ ANCHOVIS (Allemagne).

Pour (b) et (c) voir les rubriques individuelles.

21

ANCHOVIS *(Germany)* — ANCHOVIS *(Allemagne)*

DUT: Ansjovis
FIN: Anjovissäilyke
GER: Anchovis
POL: Anchovis
POR: Enchovagem
RUS: Анчоус
SPA: Espadines o arenques anchoados
SWE: Ansjovis
TUR:Ançuez

Similar products in Scandinavia: SCANDINAVIAN ANCHOVY, CHRISTIANIA ANCHOVIES (Norway) prepared similarly to + ANCHOVY; Sprats or small herring gutted or ungutted also as fillets, spice cured in brine also with other flavouring agents, packed in barrels, sometimes repacked in cans or glass jars with brine or salt or edible oil.
Semi-preserves, also with preservative additives.
See + ANCHOSEN, + APPETITSILD.
In Sweden the term 'SARDELL' is used for anchovies of *engraulis encrasicolus* in cans and the term 'ANSJOVIS' for spice cured sprats in cans.

Produits similaires en Scandinavie: SCANDINAVIAN ANCHOVY, CHRISTIANA ANCHOVIES (Norvège) préparés de la même façon que les ANCHOIS. Les sprats ou les petits harengs, vidés ou non, ou en filets, sont traités dans une saumure épicée, et avec des aromates, mis en barils et parfois, ensuite, en boîtes ou en bocaux, salés, ou en saumure ou dans de l'huile.
SEMI-CONSERVE, également avec adjonction de produits de conservation.
Voir + ANCHOSEN, + APPETITSILD.
En Suède, le terme 'SARDELL' désigne les anchois en boîte de l'espèce *engraulis encrasicolus* et le terme 'ANSJOVIS' les sprats marinés avec des épices, en boîte.

22

ANCHOVY BUTTER — BEURRE D'ANCHOIS

DUT: Ansjovis boter
FIN: Anjovisvoi
GER: Sardellenbutter
ITA: Burro d'acciughe, pasta d'acciughe con burro
NOR: Ansjossmør
POR: Manteiga de enchova
POL: Masło anchovy
RUS: Анчоусовое масло
SCC: Pasta od inćuna s buterom
SCR: Pasta incuna s maslacem, srdelna pasta s maslacem
SPA: Crema de anchoas
TUR: Hamsi yağı

+ ANCHOVY PASTE mixed with butter. In Germany the product (SARDELLEN-BUTTER) contains at least 33% clarified butter, in France 10%. Similar product prepared from shrimps.

+ PÂTE D'ANCHOIS mélangée à du beurre. En Allemagne, le produit (SARDELLEN-BUTTER) contient un minimum de 33% de beurre clarifié, en France, 10%. Produit similaire préparé à base de crevettes.

23

ANCHOVY CREAM — CRÈME D'ANCHOIS

DUT: Ansjovis pasta
FIN: Anjoviskreemi
GER: Sardellencreme
ITA: Crema di acciughe all' olio
NOR: Ansjoskrem
POL: Krem anchovy
POR: Creme de enchova
RUS: Анчоусовый крем
SCC: Pasta od inćuna s uljem
SCR: Pasta incuna s uljem
SPA: Pasta de anchoas
TUR: Hamsi kremi

+ ANCHOVY PASTE mixed with vegetable oil to give creamy consistency (Europe); in France at least 10% oil.

+ PÂTE D'ANCHOIS mélangée à de l'huile végétale pour donner une consistance de crème (Europe); en France, minimum 10% d'huile.

24

ANCHOVY ESSENCE — ESSENCE D'ANCHOIS

DUT: Ansjovis essence (extract)
FIN: Anjovisneste
GER: Sardellenessenz
ITA: Essenza di acciughe alle erbe
NOR: Ansjosessens
POL: Esencja (ekstrakt) anchovy
POR: Essência de enchova
RUS: Анчоусовый экстракт
SPA: Esencia de anchoas
SWE: Ansjovisextrakt
TUR: Hamsi esansi

Flavouring extract made from pounded anchovies and herbs etc., may be canned.

Aromatisant fait à base d'anchois pilés et de fines herbes; peut être mis en conserve.

25

ANCHOVY PASTE — PÂTE D'ANCHOIS

DAN: Ansjospasta
DUT: Ansjovis pastei
FIN: Anjovistahna
GER: Sardellenpaste
GRE: Pásta anchoúia
ITA: Pasta d'acciughe, pasta d'acciughe affumicate
JPN: Anchobi pêsuto
KOR: 멸치속, myeolchisok
NOR: Ansjospostei
POL: Pasta anchovy
POR: Pasta de enchova
RUS: Анчоусовая паста
SCC: Pasta od inćuna
SCR: Slana pasta od incuna
SPA: Pasta fermentada de anchoas
SWE: Ansjovispastej
TUR: Hamsi macunu

Ground ANCHOVY packed in stone jars, covered with a mixture of common salt, saltpetre, bay salt, sal prunella, and a few grains of cochineal; allowed to ripen for six months (Europe); ground and packed in jars or cans. SMOKED ANCHOVY PASTE prepared from hot-smoked anchovies.
In some countries the raw material may be SPRAT; see + ANCHOVIS (Germany). In Germany salt content not more than 20% on weight basis.

Anchois hachés mis dans des jarres de terre et recouverts d'un mélange de sel commun, de salpêtre, de sel gemme et de quelques grains de cochenille; laissés mûrir pendant six mois (Europe); hachés et mis en jarres ou en boîtes. La PÂTE D'ANCHOIS FUMÉS est préparée à base d'anchois fumés à chaud.
Dans certains pays la pâte est faite à base de SPRAT; voir + ANCHOVIS (Allemagne). En Allemagne, la teneur en sel ne doit pas dépasser 20% du poids d'origine.

26

ANGEL

Trade name in U.K. for frozen turtle.

Tortue verte congelée.

27

ANGELFISH

Le terme 'ANGELFISH' (anglais) s'applique aux espèces suivantes:

(i) In U.K. recommended trade name for + ANGEL SHARK (*Squatina squatina*).

(i) + ANGE DE MER (*Squatina squatina*).

(ii) In U.K. also used for + RAY'S BREAM (*Brama brama*).

(ii) + GRANDE CASTAGNOLE (*Brama brama*).

(iii) In America refers to *Holacanthus* and *Pomacanthus spp*. (belonging to the family *Chaetodontidae*); see + BUTTERFLY FISH.

(iii) + PAPILLON (*Chaetodontidae*).

(IV) Might also apply to + SPADEFISH (*Ephippidae*).

(IV) + FORGERON (*Ephippidae*).

28

ANGEL SHARK — ANGE DE MER

DAN: Havengel
DUT: Zeeängel
FIN: Merienkeli
GER: Meerengel, Engelhai
GRE: Ángelos, rína, vióli, lýra
ICE: Barðaháfur
ITA: Squadro, pesce angelo
JPN: Korozame, kasuzame
KOR: 전자리상어과, jeonjarisangeogwa
NOR: Havengel
POL: (a) Anioł morski (c) Raszpla kalifornijska (d) Ryna
POR: (a) Anjo
RUS: Морские ангелы, Американский морской ангел, (Европейский) морской ангел
SCC: Ćuk, sklat, sokot
SCR: Sklat
SPA: Angelote
SWE: Havsängel
TUR: Keler

SQUATINIDAE

(Cosmopolitan) — *(Cosmopolite)*

Squatina squatina or/ou Squatina angelus (a)

ANGEL SHARK *(Atlantic/Mediterranean – Europe)* *Also called + MONKFISH, FIDDLE FISH, SHARK RAY + ABBOT+ ANGELFISH.*

ANGE DE MER *(Atlantique/Méditerranée – Europe)*

Squatina armata (b)

(Pacific – Peru) — *(Pacifique – Pérou)*

Squatina californica (c)

PACIFIC ANGEL SHARK *(N. America)* — **ANGE DU PACIFIQUE** *(Amérique du Nord)*

Squatina dumerili (d)

ATLANTIC ANGEL SHARK *(N. America)* — **ANGE DE L'ATLANTIQUE** *(Amérique du Nord)*

Squatina nebulosa or/ou Squatina japonica (e)

JAPANESE ANGEL SHARK — *(Japon)*

29

ANGLERFISH — BAUDROIE

DAN: Havtaske, bredflab
DUT: Zeeduivel, hozemond
FIN: Merikrotti
GER: Seeteufel, Angler
GRE: Vatrochópsaro
ICE: Skötuselur
ITA: Rana pescatrice, rospo, martino
JPN: Anko
KOR: 황아귀속, hwangagwisok
NOR: Breiflabb
POL: Zabnica, Nawed
POR: (a) Tamboril, (b) Tamboril-sovaco-preto
RUS: Морской черт
SCC: Grdobina
SCR: Grdobina
SPA: Rape
SWE: Marulk
TUR: Fener baliğgi

LOPHIUS spp.

(Cosmopolitan)
Also known as + MONKFISH or GOOSEFISH.

(Cosmopolite)
Aussi appelée + LOTTE.

Lophius piscatorius (a)

ANGLERFISH
(N. Atlantic/N. Sea).
Also known as ABBOT, ALLMOUTH, FISHING FROG, FROG-FINSH, MONK, SEA DEVIL.

BAUDROIE COMMUNE
(Atlantique Nord/Mer du Nord).

Lophius budegassa (b)

BLACK-BELLIED ANGLER
(Mediterranean, East-Central Atlantic)

BAUDROIE ROUSSE
(Méditerranée, Atlantique centre-est)

Lophius litulon (c)

BAUDROIE DU JAPON

Lophius americanus (d)

AMERICAN GOOSEFISH
(Atlantic – N. America)

BAUDROIE D'AMÉRIQUE
(Atlantique – Amérique du Nord)

Marketed
Fresh: tails, the unusally large head having been discarded, or as fillets from the tails; in Sweden marketed (headed and skinned) under the name KOTLETTFISK.
Frozen: fillets.
Smoked: hot-smoked pieces of fillet.

Commercialisé
Frais : queues ou filets pris dans la queue; la tête, extrêmement grosse, est toujours enlevée; en Suède, commercialisée (étêtée et dépouillée) sous le nom KOTLETTFISK.
Congelé : filets.
Fumé : morceaux de filets fumés à chaud.

30

ANIMAL FEEDING STUFFS — ALIMENTS SIMPLES POUR ANIMAUX

DAN: Dyrefoder
DUT: Diervoedsel
FIN: Eläintenrehu
GER: Futtermittel
ICE: Dýrafóður
ITA: Alimenti zootecnici
JPN: Shiryô, jiryô
NOR: Dyrefor
POL: Mączka rybna paszowa
POR: Produtos marinhos para rações
RUS: Животные пищевые вещества (отходы)
SCC: Hrana za životinje
SCR: Hrana za životinje
SPA: Materias primas, marinas y susderivados, destinados a piensos
SWE: Djurföda

The four main outlets for fish-based animal feeding stuffs are as farm animal foods, pet foods, furbearing animal foods and fish hatchery food. The more important raw materials are + FISH SILAGE, FISH SOLUBLE, + FISH MEAL, + FISH WASTE, FISH EGGS and + SEA-WEED MEAL. In Japan 'YOGYO-JIRYO' refers to feeding stuffs for fish culture.

Les quatre principaux débouchés des aliments simples du bétail à base de poisson sont la nourriture des animaux de ferme, des animaux à fourrure, des animaux d'agrément et des poissons de pisciculture. Les principales matières premières d'origine marine sont les ensilages, les autolysats, les farines, les déchets, les œufs de poissons et la farine d'algues. Au Japon, le terme 'YOGYO-JIRYO' s'applique uniquement à la nourriture pour la pisciculture.

31

ANTIBIOTICS — ANTIBIOTIQUES

DAN: Antibiotika
DUT: Antibiotica
FIN: Antibiootti
GER: Antibiotika
GRE: Antivioticá
ICE: Fúkalyf
ITA: Antibiotici
JPN: Kôseibusshitsu
NOR: Antibiotika
POL: Antybiotyki
POR: Antibióticos
RUS: Антибиотики
SCC: Antibiotici
SCR: Antibiotici
SPA: Antibióticos
SWE: Antibiotika
TUR: Antibiyotikler

The most important antibiotics for fish preservation are AUREOMYCIN (CTC, chlortetracycline), TERRAMYCIN (OTO, oxytetracycline) and TETRACYCLINE. In some countries, regulations do not permit antibiotics to be used for preservation.

Les principaux antibiotiques pour la conservation du poisson sont l'AURÉOMYCINE (CTC, chlortétracycline), la TERRAMYCINE (OTC, oxytétracycline) et la TÉTRACYCLINE. Dans certains pays, les règlements interdisent l'usage des antibiotiques pour la conservation.

32

APPERTISATION — APPERTISATION

POL: Apertyzacja, wytwarzanie konserw
RUS: Производство консерв

Term sometimes used by specialists for + CANNED FISH in order to avoid confusion with + SEMI-PRESERVES.

Terme utilisé parfois par les spécialistes au lieu de 'en conserve' afin d'éviter la confusion avec + SEMI-CONSERVES.

33

APPETITSILD — APPETITSILD

DAN: Appetitsild
DUT: Appetitsild
FIN: Voileipäsilli
GER: Appetitsild
ITA: Filetti di papalina marinati
NOR: Appetittsild
POR: Filete de espadilha com especiarias
SPA: Filetes anchoados de espadin
SWE: Aptitsill (skinn-och benfri ansjovis)

Skinned fillets of spice cured sprats packed in solutions of vinegar, salt, sugar and spices or other flavouring agents.
See also + ANCHOVIS (Germany), + ANCHOSEN.
In Norway also small herring (13 to 16 cm) might be used.

Filets de sprats sans peau, salés en saumure dans une solution de vinaigre, sel, sucre et épices, ou autres aromates.
Voir aussi + ANCHOVIS (Allemagne), + ANCHOSEN.
En Norvège, les petits harengs (de 13 à 16 cm) peuvent être également utilisés.
En Suède aucun vinaigre n'est ajouté.

34

ARAPAIMA — ARAPAIMA

DAN: Arapaima
FIN: Arapaima
GER: Knochenzüngler
ITA: Arapaima
POL: Arapaima
POR: Arapaema
RUS: Костноязыкие
SPA: Arapaima
SWE: Dentungor

OSTEOGLOSSIDAE

(Fresh water – S. America)

Specimens up to 230 kg weight; caught in Orinoco and other rivers. Also called PIRARUKU (Brazil), PIRAYA, PAICHE (Peru).

(Eaux douces – Amérique du Sud)

On trouve des spécimens pesant jusqu'à 230 kg pris dans l'Orénoque et autres rivières. Appelé aussi PIRAROUCOU (Brésil), PAICHE (pérou).

35

ARBROATH SMOKIE

(Scotland)

Haddock, gutted, headed and cleaned but not split; dry salted or pickled in 80% brine for up to one hour, then smoked for several hours, first in cold smoke, then in hot smoke. Also known as AUCHMITHIE CURE, CLOSE FISH, PINWIDDIE.
See also + SMOKIE

Eglefin vidé, étêté et nettoyé mais non tranché; salé à sec ou en saumure saturée à 80% pendant une heure, puis fumé pendant plusieurs heures, d'abord à froid, ensuite à chaud.
Voir aussi + SMOKIE.

36

ARCTIC CHAR — OMBLE CHEVALIER

DAN: Fjældørred
DUT: Riddervis
FIN: Nieriä
GER: Saibling, Seesaibling
ICE: Bleikja
ITA: Salvelino ártico
KOR: 연어과, yeoneogwa
NOR: Arktisk røye, røyr
POL: Golec zwyczajny
RUS: Арктический голец
SPA: Salvelino
SWE: Röding

Salvelinus alpinus

(Freshwater/Atlantic/Pacific)
Also known as ILKALUPIK (Inuit).
See also + CHAR and + TROUT.

(Eaux douces/Atlantique/Pacifique)
Also called SALMON TROUT, MOUNTAIN TROUT.
Voir aussi + OMBLE et + TRUITE.

37

ARCTIC FLOUNDER — FLET

ITA: Passera artica
KOR: 가자미과, gajamigwa
POL: Lodzica
POR: Solhão ártico
RUS: Полярная камбала

Liopsetta glacialis

(Bering Sea)
Belonging to the family *Pleuronectidae*; see also + FLOUNDER.
Also called POLAR PLAICE

(Mer de Bering)
De la famille des *Pleuronectidae*; voir aussi + FLET.

38

ARGENTINE — ARGENTINE

DAN: (a) Strømsild, (b) Guldlaks
DUT: Zilversmelt
FIN: (a) Hopeakuore, (b) Kultakuore
GER: (a) Glasauge, (b) Goldlachs
GRE: Gourlomátis
ICE: Gulllax
ITA: Argentina
JPN: Nigisu
KOR: 가고시마샛멸속, gagosimasaetmyeolsok
NOR: (a) Strømsild, (b) Vassild
POL: Argentyna
POR: Argentina
RUS: Аргентина
SCC: Srebrnica
SCR: Srebrenica
SPA: Pejerrey, pez de plata
SWE: Silverfisk, (a) Silverfisk, (b) Guldlax

ARGENTINIDAE

(Atlantic/N. Sea/ Méditerranean)
Also called SILVER SMELT.

(Atlantique/Nord/ Méditerranée)

Argentina sphyraena (a)

LESSER SILVER SMELT
(Atlantic/N. Sea/ Mediterranean)
Also called LESSER ARGENTINE

PETITE ARGENTINE
(Atlantique/Nord/ Méditerranée)

Argentina silus (b)

GREAT SILVER SMELT
(N. Atlantic)
Also called SMELT, HERRING SMELT, ATLANTIC ARGENTINE (North America) GREATER ARGENTINE (in N.Atlantic section)

GRANDE ARGENTINE
(Atlantique Nord)
Aussi appelé SAUMON DORÉ.

Argentina semifasciata or/ou Argentina kagoshimae (c)

DEEP SEA SMELT
(Pacific – Japan)
In N. America the name DEEP SEA SMELT refers to *Bathylagiae*.

(Pacifique – Japon)

Argentina sialis (d)

PACIFIC ARGENTINE
(Pacific – America)
Marketed fresh in South America.

(Pacifique – Amérique)
Commercialisé frais en Amérique du Sud.

Argentina elongata (e)

SILVERSIDE
(Australia, New Zealand)
The scales and swimming bladder are used to make + PEARL ESSENCE.

(Australie, Nouvelle-Zélande)
Les écailles et la vessie natatoire servent à la préparation d' + ESSENCE D'ORIENT.

39

ARKSHELL — ARCHE

DUT: Arkschelp
FIN: Noanarkki
GER: Archenmuschel
GRE: Calognómi
ITA: (a) Arca di noé, (b) Arca pelosa, (c) Piè d'asino
JPN: Akagai, mogi sarubo
KOR: 돌조개과, doljogaegwa
POL: Małż jadalny z gatunku arcidae
POR: (a) Arca de noé, (c) Castanhola-do-mar, (d) Arca japonesa
RUS: Арка бородатая
SCC: Mušula, mušul
SCR: Papak, mušala
SPA: Pepitona (a) Arca de noé

ARCIDAE

Arca noae (a)

NOAH's ARK
(Atlantic/Mediterranean)

ARCHE DE NOÉ
(Atlantique/Méditerranée)

Arca barbata (b)

(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

Glycymeris glycymeris (c)

DOG COCKLE
(Atlantic/Mediterranean)
Also called COMB SHELL.

(Atlantique/Méditerranée)

Anadara broughtoni – Anadara subcrenata (d)

(Japan)

(Japon)

40

ARMED GURNARD — MALLARMAT

DAN: Panserulk
DUT: Gepantserde poon
FIN: Panssarikurnusimppu
GER: Panzerhahn
GRE: Kapóni, keratás
ICE: Urrari
ITA: Pesce forca
JPN: Kihôbô
KOR: 황성대속, hwangseongdaesok
NOR: Panserulke
POL: Zbrojownik
POR: Cabra de casca
RUS: Панцирная тригла, перистедион
SCC: Kokot turčin
SCR: Kokot turciln (lastavica)
SPA: Rubio armado
SWE: Pansarnane
TUR: Dikenliöksüz

Peristedion cataphractum

(Atlantic/Mediterranean)
Also called MAILED GURNARD;
Marketed as + GURNARD.

(Atlantique/Méditerranée)
Pour la commercialisation, voir + GRONDIN.

41

ARROWTOOTH FLOUNDER — FLÉTAN DU PACIFIQUE

Atheresthes stomias

(Pacific – N. America)
Belonging to the family *Pleuronectidae*.
See also + FLOUNDER.

(Pacifique – Amérique du Nord)
De la famille des *Pleuronectidae*.
Voir aussi + FLET.

42

ARROWTOOTH HALIBUT — FLÉTAN DU PACIFIQUE

GER: Pfeilzahn-Heilbutt
JPN: Aburagarei
POL: Flądra strzałozębna
POR: Alabote japonês
RUS: Азиатский стрелозубый палтус

Better known as KAMCHATKA FLOUNDER.

Atheresthes evermanni

(Pacific – Japan)
Belonging to the family *Pleuronectidae*.

(Pacifique – Japon)
De la famille des *Pleuronectidae*.

43

ATHERINE — ATHÉRINE

DAN: Stribefisk
DUT: Koornaarvis, Kleine Koornaavis
FIN: Hopeakylki
GER: Ährenfisch
GRE: Atherina
ITA: Lattarino
POL: Ateryna
POR: Peixe-rei
RUS: Атерина
SCC: Agun, gavun
SCR: Gavuni, zeleniši
SPA: Pejerrey, cabezuda
SWE: Prästfisk
TUR: Gümüs, aterina

Atherina presbyter

(N. Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique Nord/Méditerranée)

Atherina boyeri

(Atlantic/Mediterranean)
Belonging to the family of + SILVERSIDE (*Atherinidae*)

(Atlantique/Méditerranée)
De la famille des *Atherinidae* (+ PRÊTRE).

Atherina hepsetus

Also called + SMELT, SAND SMELT, SEA SMELT, SILVERSIDE, BRIT (young)

SAUCLET (Méditerranée)
Aussi appelé + JOEL.

44

ATKA MACKEREL — TERPUGA

JPN: (a) Hokke (b) Kitanohokke
KOR: 임연수어, imyeonsueo
POL: Terpuga
POR: Lingue-de-atka
RUS: Северный одноперый терпуг, морской ленок

Pleurogrammus azonus (a)

TERPUGA ARABESQUE

(Pacific-Japan)
One of the most important species in Japan; marketed fresh, frozen or salted (hard or medium salted).

(Pacifique -Japon)
Espèce des plus importantes au Japon; commercialisée fraîche, congelée ou salée.

Pleurogrammus monopterygius (b)

TERPUGA ATKA

(Pacific – N. America)
Belonging to the family *Hexagrammidae* (see + GREENLING).

(Pacifique – Amérique du Nord).
De la famille des *Hexagrammidae* (voir + GREENLING).

45

ATLANTIC BONITO — BONITE À DOS RAYÉ

DAN: Rygstribet pelamide
DUT: Bonito
FIN: Sarda
GER: Pelamide
GRE: Palamida
ICE: Rákungur
ITA: Palamita
KOR: 줄삼치속, julsamchisok
NOR: Stripet pelamide
POL: Pelamida
POR: Sarrajão
RUS: Атлантический бонито, атлантическая пеламида
SCC: Palamida, polanda
SCR: Fastirica, palamida, polanda
SPA: Bonito
SWE: Ryggstrimmig pelamid
TUR: Palamut torik

Sarda sarda

(Atlantic/Mediterranean)
Also called PELAMID, BELTED BONITO, BONITO, SHORT FINNED TUNNY; in North America also HORSE MACKEREL.
For products see + TUNA.

(Atlantique/Méditerranée)
Appelé aussi PÉLAMIDE, SARDE.
Pour les formes de commercialisation, voir + THON.

46

ATLANTIC CROAKER — TAMBOUR BRÉSILIEN

POL: Mikun
RUS: Крокер, волнистый горбыль

Micropogon undulatus

(Atlantic – N. and S. America)
Also called CROCUS, HARDHEAD.

(Atlantique – Amérique du Nord et du Sud)
Peut être commercialisé sous le nom de 'courbine'.

Marketed
Fresh: whole or fillets.
Frozen: whole or fillets.
Smoked: headed, gutted and split, then brined, dried and cold-smoked for a few hours (U.S.A.).
See also + CROAKER.

Commercialisé
Frais : entier ou en filets.
Congelé : entier ou en filets.
Fumé : étêté, vidé et tranché, puis saumuré séché et fumé à froid pendant quelques heures (E.U.).
Voir aussi + TAMBOUR.

47

ATLANTIC SALMON — SAUMON ATLANTIQUE

DAN: Laks
DUT: Zalm
FIN: Lohi
GER: Lachs, Salm, Echter Lachs
GRE: Solomós
ICE: Lax
ITA: Salmone del reno
NOR: Laks (atlantisk)
POL: Łosoś
POR: Salmão-do-atlântico
RUS: Атлантический лосось, семга
SCC: Atlantski losos
SCR: Losos, salmon
SPA: Slmón
SWE: Lax
TUR: Alabalik (atlantik)

Salmo salar

(Atlantic)
The various stages of growth in the salmon are termed:
PARR: young salmon before it leaves fresh water.
SMOLT: young salmon when it leaves fresh water for the sea for the first time.
GRILSE: fish returning from sea to fresh water after spending only one winter at sea.
KELT: salmon that has spawned.

(Atlantique)
Le jeune saumon ou TACON commence sa croissance en eau douce et l'achève en mer.
Il remontera plus tard les fleuves et rivières pour venir frayer en eau douce.
PARR: jeune saumon avant qu'il ne quitte l'eau douce pour la mer.
SMOLT: jeune saumon quand il quitte l'eau douce pour la première fois.
GRILSE: poisson retournant de la mer vers l'eau douce après avoir passé seulement un hiver en mer.
KELT: saumon ayant frayé.

Marketed
Fresh: whole ungutted; steaks, fillets.

Commercialisé
Frais : entier, non vidé; en tranches ou en filets.

Frozen: whole ungutted; fillets, steaks.
Smoked: whole gutted fish, split down the back (kippered salmon), or fillets, brined or dry-salted, dried and cold-smoked for several hours to give a mild cure; the smoked fish is usually sliced for retail sale; slices may be sold fresh, frozen, semi-preserved or canned in oil; also the waste from cutting is packed in oil or mixed with mayonnaise as SALAD.
Salted: headed, gutted, split salmon, or fillets, are cured in a mixture of salt, sugar and spices, for 2 or 3 days, then air-dried for a week or so (Canada); hard-salted split fish (method similar to that for Pacific spp. below) (Canada).
Paste: Salmon alone, or with prawn or shrimp; smoked salmon; potted salmon; any of these pastes may have butter added; in tins or jars. In Germany, salmon cuttings are mixed with good quality oil and filled into tubes, mixed with fa, designated as 'LACHSBUTTER'.
Fish cakes: cooked, frozen.
Roe: + RED CAVIAR (caviar substitute).
See also + SALMON.

Congelé : entier, non vidé; en tranches ou en filets.
Fumé : poisson entier et vidé, fendu le long du dos; ou en filets saumurés ou salés à sec, séchés et fumés à froid pendant plusieurs heures; le poisson fumé est généralement découpé en tranches minces pour la vente au détail; les tranches peuvent être vendues fraîches, congelées, en conserve ou semi-conserve; les chutes provenant du découpage, mélangées à de l'huile ou de la mayonnaise, servent pour la SALADE de saumon.
Salé : le saumon étêté, vidé tranché ou les filets, sont macérés dans un mélange de sel, sucre et épices pendant 2 à 3 jours puis séchés à l'air pendant environ une semaine (Canada); poisson fortement salé, tranché (Méthode semblable à celle des espèces du Pacifique) (Canada).
Pâte : saumon seul ou avec des crevettes; fumé ou non; peut être additionné de beurre; présenté en boîtes ou en bocaux; en Allemagne, les chutes sont mélangées à de l'huile ou du beurre et mises en tube ('LACHSBUTTER').
Pains de poissons : cuits, congelés.
Rogue : + CAVIAR ROUGE (succédané de caviar).
Voir aussi + SAUMON.

48

AUSTRALIAN SALMON — KAHAWAI

ICE: Astralskur lax
POL: Łosoś australijski
RUS: Австралийский лосось, болышой аррип

Arripis trutta

(Australia/New Zealand)

Caught and marketed in New Zealand and USA as + KAHAWAI.
Belongs to the family *Arripidae*, which is related to + REDFISH, + SEA BASS, etc.

(Australie/Nouvelle-Zélande)

Pris et commercialisé en Nouvelle-Zélande et aux États-Unis comme + KAHAWAI (anglais).
De la famille des *Arripidae*, apparenté aux + VIVANEUX (SNAPPERS), + BAR, etc.

Arripis georgianus

AUSTRALIAN HERRING

(Australia)

Marketed as fresh fish and bait.

Marketed

Canned cutlets and fish cake mix.

(Australie)

Commercialisé frais et comme appât.

Commercialisé

Tranches en conserve et pâté de poisson.

49

AXILLARY BREAM — PAGEOT ACARNÉ

DUT: Spaanse zeebrasem
FIN: Pagelli
GER: Meerbrasse
GRE: Mousmouli
ITA: Pagello bastardo
POL: Morlesz krwisty
POR: Besugo
RUS: Серебристый (длиннорылый) пегаль, бесуго
SPA: Aligote
SWE: Pagell

Pagellus acarne

(Atlantic)

See + SEA BREAM.
Also called SPANISH BREAM, SPANISH SEA BREAM.

(Atlantique)

Voir + DORADE.

50

AYU SWEETFISH — AYU

JPN: Ayu
KOR: 은어, euneo
POL: Aju
RUS: Аю

Plecoglossus altivelis

(Japan/Korea/China/Taiwan)

One of the most palatable freshwater fishes of Japan, also reared in ponds in Japan.

Marketed

Dried: see + YAKIBOSHI.
Fermented: see + SUSHI.

(Japon/Corée/Chine/Formose)

L'un des poissons d'eau douce les plus appréciés au Japon; élevage en bassins (Japon).

Commercialisé

Séché : voir + YAKIBOSHI.
Fermenté : voir + SUSHI.

B

51

BACALAO — BACALAO

(Spain) — *(Espagne)*

DAN: Klipfisk
DUT: Stokvis
FIN: Kuivattu suolattu turska
GER: Klippfisch
GRE: Bakaliáros
ICE: Saltifiskur (fullverkadur)
ITA: Baccalà
NOR: Klippfisk
POL: Klipfisz
POR: Bacalhau
RUS: Треска
SCC: Bakalar
SCR: Suhi bakalar-bakalar
SPA: Bacalao
SWE: Kabeljo
TUR: Bakalyaro

(i) Spanish word for cod.

(ii) Generally dried salted cod; in countries other than Spain may also include other species (see + KLIPFISH).

See also + COD.

(i) Mot espagnol pour cabillaud.

(ii) Désigne généralement la morue salée; dans les pays autres que l'Espagne, se rapporte aussi à d'autres espèces (voir + KLIPFISH).

Voir aussi + CABILLAUD.

52

BAGOONG — BAGOONG

(Philippines) — *(Philippines)*

Fermented salted fish paste usually made from dilis, an anchovy type fish (*Stolephorus indicus*) or from young herring; packed in cans or bottles.
See + SHIOKARA (Japan).

Pâte de poisson salé et fermenté, généralement faite à base de dilis, de la famille des anchois (*Stolephorus indicus*); mise en boîtes ou en bocaux de verre.
Voir + SHIOKARA (Japon).

53

BAGOONG TULINGAN — BAGOONG TULINGAN

(Philippines) — *(Philippines)*

KOR: 점다랑어, jeomdarangeo

Salted fish product made from tuna (*Euthynnus affinis* and *Auxis thazard*); head and guts removed, each side slashed and then flattened with the pressure of the hand.

Produit fait à base de thon salé (*Euthynnus affinis* et *Auxis thazard*); étêté et vidé, coupé en deux, puis aplati par la pression de la main.

54

BAKASANG — BAKASANG

(Indonesia) — *(Indonésie)*

Fermented fish product. Similar product in Japan + SHIOKARA.

Produit à base de poisson fermenté. Produit semblable au Japon, le + SHIOKARA.

55

BAKED HERRING — HARENG AU FOUR

DUT: Gestoofde haring, gebakken haring
FIN: Uunisilli
GER: Gebackener Hering
ITA: Aringa arrostita
NOR: Bakt sild (ovnsbakt)
POL: Śledź opiekany
POR: Arenque cozido
RUS: Запеченная сельдь
SCC: Pečena heringa
SCR: Pecena heringa
SPA: Arenque cocido
SWE: Ungstekt sill
TUR: Firinda ringa

(i) Generally: herring cooked by baking in the oven without vinegar.

(ii) Other name used for + SOUSED HERRING.

(i) Généralement, hareng cuit au four, sans vinaigre.

56

BALACHONG — BALACHONG

(Malaysia) — *(Malaisie)*

Fermented paste made from fish or shrimps.
Similar product in Japan + SHIOKARA.

Pâte fermentée faite à base de poisson ou de crevettes.
Produit semblable au Japon + SHIOKARA.

57

BALBAKWA — BALBAKWA

(Philippines) — *(Philippines)*

Salted fish product, usually a whole large fish. Approximately 20% by weight of salt is added to allow controlled bacterial action during the six to eight months' ageing process; usually warmed in vinegar before serving.

Poisson salé, généralement un grand poisson entier additionné de sel, environ 20% de son poids, afin de limiter l'action bactérienne pendant les six à huit mois nécessaires au vieillissement; servi habituellement chauffé dans du vinaigre.

58

BALIK *(Turkey)*

(i) Balik is the Turkish name for fish.

(ii) Dried salted dark flesh of sturgeon, lightly salted and sun dried; also called BALYK (C.I.S.).

See also + DJIRIM (C.I.S).

BALIK *(Turquie)*

(i) En Turquie, désigne le poisson en général.

(ii) Muscles rouges d'esturgeon, légèrement salés et séchés au soleil; appelé aussi BALYK en C.E.I.

Voir aussi + DJIRIM (C.E.I.).

59

BALLAN WRASSE — VIEILLE COMMUNE

DAN: Berggylt
DUT: Gevlekte lipvis
FIN: Viherhuulikala
GER: Gefleckter Lippfish
GRE: Chilóu (Papagállos)
ICE: Tordo marvizzo
NOR: Berggylt
POL: Wargacz kniazik
POR: Bodião-reticulado
RUS: Радужный губан
SCC: Usnjaća
SCR: Vrana atlantska
SPA: Maragota
SWE: Berggylta
TUR: Kikla

Labrus bergylta

(Atlantic/Mediterranean)
Belongs to the family *Labridae* (see + WRASSE). Also called + BERGHILT.

(Atlantique/Méditerranée)
De la famille des *Labridae* (voir + LABRE).

60

BALTIC HERRING — HARENG 'DE LA BALTIQUE'

DAN: Sild
DUT: Oostzee haring
FIN: Silakka
GER: Ostseehering
ITA: Aringa del baltico
KOR: 청어속, cheongeosok
NOR: Strømming
POL: Śledź bałtycki
POR: Arenque-do-báltico
RUS: Салака, балтийская сельдь
SCC: Baltička haringa
SCR: Balticka heringa
SPA: Arenque del Baltico
SWE: Strömming
TUR: Baltik ringasi

(i) Herring caught in the Baltic Sea; in Scandinavia (STRÖMMING) often marketed as block fillets or exported as + 'KRONSARDINER'.

(ii) Term also used to designate a product: herring (not necessarily from the Baltic Sea) marinated in brine containing sugar to give a characteristic flavour. Cured in weak brine and fermented called SURSTRÖMMING in Scandinavia.

(i) Hareng pêché dans la Mer Baltique; en Scandinavie (STRÖMMING) commercialisé surtout en filets doubles ou exporté sous forme de + 'KRONSARDINER'.

(ii) Désigne aussi un produit: hareng (pas nécessairement de la Mer Baltique) mariné dans une saumure sucrée lui donnant un goût caractéristique. Mariné dans une saumure légère et fermenté, appelé SURSTRÖMMING en Scandinavie.

61

BARBECUED FISH — POISSON SUR BARBECUE

DUT: Geroosterde vis
FIN: Grillikala
GER: Gregrillter Fisch
GRE: Psari Psito
ICE: Glódarsteiktur fiskur
ITA: Pesco alla brace
JPN: Yaki-zakana
NOR: Grillet fisk
POL: Ryba opiekana na grillu
POR: Peixe grelhado
RUS: Целиком зажаренная тушка рыбы
SCC: Riba sa roštilja
SCR: Pecena riba–riba s gradela
SPA: Pescado asado
SWE: Halstrad fisk, grillad fisk
TUR: Izgara balik

(i) Fish roasted or grilled over an open charcoal fire and served hot (e.g. STECKERLFISCH, Bavarian speciality).

(ii) Other term for + HOT-SMOKED FISH, particularly species so treated in U.S.A.: most important are salmon, sablefish, ling, cod, shad and sturgeon on the Pacific coast, whitefish in Great Lakes, and a variety of fish in tropical Africa, and eels in North Atlantic.

(i) Poisson plus ou moins grillé à l'air libre sur un feu de charbon et servi chaud (ex. STECKERLFISCH, spécialité Bavavoise).

(ii) Le terme 'BARBECUED FISH' (anglais) s'applique aussi à + POISSON FUMÉ À CHAUD, en particulier aux Etats-Unis: les principales espèces ainsi traitées sont le saumon, la lingue, l'alose et l'esturgeon sur la côte Pacifique; le corégone dans les Grands Lacs, ainsi qu'une variété de poisson en Afrique tropicale, et les anguilles dans l'Atlantique Nord.

62

BARNACLE — BERNICLE/BALANE

DAN: Rur
DUT: Zeepok, eendenmossel
FIN: Merirokko
GER: Seepocke
GRE: Stidóna
ICE: Hrúðurkari
ITA: Balano, pico
JPN: Fujitsubo
KOR: 따개비과, ttagaebigwa
NOR: Rur
POL: Pąkle
POR: Craca, perceve
RUS: Балянус
SPA: Bellota de mar, percebe
SWE: Rankfoting, havstulpan
TUR: Balanus

BALANUS spp.

Crustacean
(Cosmopolitan)

Crustacé
(Cosmopolite)

Pollicipes cornucopia

GOOSE BARNACLE
(Europe)
Very popular in Spain and Portugal.

POUCE-PIED
(Europe)
Très apprécié en Espagne et au Portugal.

Megabalanus psittacus

PICO
(Chile)
Very large barnacle, marketed fresh or canned.

(Chili)
BALANE de très grande taille, commercialisée fraîche ou en conserve.

63

BARRACOUTA — THYRSITE

FIN: Käärmemakrilli, (a) Kuta
GER: Snoek
JPN: Okisawara
POL: Atun
POR: (a) Senuca
RUS: Снэк, барракута
SCC: Ljuskotrn
SCR: Ljuskotrn
SPA: Sierra

Thyrsites atun or/ou Leionura atun (a)

(Cosmopolitan/Southern oceans)
Belongs to the family *Gempylidae*.
Also called + SNOEK.
(see + SNAKE MACKEREL)

(Cosmpolite/Mers du Sud).
De la famille des *Gempylidae* (voir + ESCOLIER)

Marketed
Frozen, headed and gutted but also as fillets; Also marketed salted, smoked or canned.

Commercialisé
Congelés étêtés et vidés mais aussi en filets; Commercialisé salé, fumé ou en conserve.

Thyrsitops lepidopoides (b)

+ SIERRA
(Pacific/S. Atlantic-Chile/ Argentina)
Also called + SNAKE MACKEREL.

ESCOLIER BLANC
(Pacifique/Atlantique Sud-Chilli/Argentine)

64

BARRACUDA — BÉCUNE

DAN: Barrakuda
DUT: Barracuda
FIN: Barrakuda
GER: Pfeilhecht, Barracuda
GRE: Loútsos
ITA: Luccio marino, barracuda
JPN: Kamasu, ôkamasu
KOR: 꼬치고기과, kkochigogigwa
NOR: Barrakuda
POL: Barrakuda
POR: Bicuda, barracuda
RUS: Барракудовые
SCC: Barakuda
SCR: Barakuda škaram
SPA: Barracuda, espetón
SWE: Barracuda, pilgädda
TUR: Iskarmoz

SPHYRAENIDAE

(Cosmopolitan)
Also known as SEA PIKE, GIANT PIKE.

(Cosmopolite)
Appelés aussi BRISURE.

Sphyraena sphyraena

BARRACUDA
(Atlantic/Mediterranean)

BARRACUDA
(Atlantique/Méditerranée)

Sphyraena jello

GIANT SEA PIKE
(Indo-Pacific)

BARRACUDA JELLO
(Indo-Pacifique)

Sphyraena argentea

PACIFIC BARRACUDA

BÉCUNE ARGENTÉE
(Pacifique)

Marketed
Fresh: Pacific U.S.A.
Salted: for local consumption by removing the head and splitting the fish to remove the backbone; dry-salted for 48 hours and then dried in the open air for several days (Southern U.S.A. and Central America).

Commercialisé
Frais : Côte Pacifique des E.U.
Salé : pour la consommation locale; poisson étêté et tranché de manière à enlever la colonne vertébrale, salé à sec pendant 48 heures, puis séché en plein air pendant plusieurs jours (Sud des Etats-Unis et Amérique Centrale).

65

BARRAMUNDI — BARRAMUNDI

JPN: Akame

Lates calcarifer

(Australia)
Also called GIANT PERCH; belongs to the family *Centropomidae* (see + SNOOK).

(Australie)
De la famille des *Centropomidae* (voir + BROCHET DE MER).

Marketed
fresh and frozen fillets.

Commercialisé
frais et en filets congelés.

66

BASKING SHARK — REQUIN PÉLERIN

DAN: Brugde
DUT: Reuzenhaai
FIN: Jättiläishai
GER: Riesenhai
GRE: Skylópsaro
ICE: Beinhákari
ITA: Squalo elefante
JPN: Ubazame, bakazame, tenguzame
NOR: Brugde
POL: Długoszpar
POR: Tubarâo-frade
RUS: Гигантские акулы
SCC: Ajkula
SCR: Psini golema
SPA: Peregrino
SWE: Brugd
TUR: Büyük camgöz

CETORHINIDAE

Cetorhinus maximus

(Cosmopolitan)
Captured for the extraction of shark liver oil; limited industrial uses, not rich in vitamin A.
Also called HOMER.
see + SHARK.

(Cosmopolite)
Pêché pour l'extraction de l'huile de foie; usages industriels limités car il est peu riche en vitamines A.
Voir + REQUIN.

67

BASS — BAR COMMUN

DAN: Bars
DUT: Zeebaars
FIN: Meribassi
GER: Wolfsbarsch, Seebarsch
GRE: Lavráki
ICE: Vartari
ITA: Spigola
NOR: Havåbor, havabbor
POL: Labraks
POR: Robalo
RUS: Лаврак
SCC: Agač, brancin, lubin
SCR: Lubin, smudut
SPA: Lubina
SWE: Havsabborre
TUR: Levrek

Dicentrarchus labrax

(Mediterranean to North Sea)
Also called SEA PERCH, WHITE SEA PERCH.
See also + SEA BASS.

(de la Méditerranée à la Mer du Nord)
Appelé aussi LOUBINE ou LOUP; nom commercial recommandé BAR.
Voir aussi + SERRANIDÉ.

68

BASTARD HALIBUT — CARDEAU HIRAME

JPN: Hirame, tekkui
KOR: 넙치, neopchi
POL: Poskarp
RUS: Ложный палтус, азиатский паралихт

Paralichthys olivaceus

(Japan)
Also called by its Japanese name HIRAME;
highly prized as food in Japan.
Marketed fresh or alive.

(Japon)
Le 'HIRAME' (nom japonais du poisson) est très apprécié au Japon.
Commercialisé frais ou vivant.
Peut être commercialisé sous le nom de 'cardine du Pacifique'.

69

BAY SCALLOP — PECTEN

DAN: Kammusling
DUT: Kamschelp, kammossel
FIN: Kampasimpukka
GER: Kamm-Muschel, Pilger-Muschel
GRE: Cténi
ICE: Hörpudiskur
ITA: Ventaglio
JPN: Itayagai
KOR: 큰집가리비과, keunjipgaribigwa
NOR: Kamskjell
POL: Przegrzebki
POR: Vieira
RUS: Гребешок
SCC: Kapica
SCR: Kapica
SPA: Vieira
SWE: Kammussla
TUR: Körfezde midye türü

PECTEN spp.

Names used for different *Pecten spp.*

Désigne différentes espèces *Pecten.*

Argopecten irradians or/ou Aequipecten irradians (a)

(W. Atlantic)
Also called CAPE COD SCALLOP.

(Atlantique Ouest)

Pecten aequisulcatus (b)

(Pacific – N. America)
Also called PACIFIC BAY SCALLOP.

(Pacifique – Amérique du Nord)

Pecten laqueatus (c)

(Pacific – Japan)
For further details, see + SCALLOP.

(Pacifique – Japon)
Pour de plus amples détails, voir + COQUILLE ST JACQUES.

70

BEAKED WHALE — BERARDIDÉ

FIN: Nokkavalas
GER: Spitzchnauzen-Delphin
ITA: Zifio
NOR: Nebbhval
POR: Roaz
SPA: Zifido
SWE: Näbbval

ZIPHIAS MESOPLODON & BERARDIUS spp.

Unimportant commercially.

Sans importance commerciale.

71

BEKKÔ — BEKKÔ

(Japan)

Tortoise shell used for ornaments such as necklaces, pins, rings, pipes, cases, combs, etc.
See also + SHELL.

(Japon)

Ecaille de tortue servant à la fabrication d'ornements tels que colliers, épingles, bagues, pipes, boîtes, peignes, etc.
Voir aussi + COQUILLE ET CARAPACE.

72

BELUGA — ESTURGEON BELUGA

FIN: Kitasampi, beluga
GER: Hausen
GRE: Mocuna
ICE: Mjaldur
ITA: Storione ladando
POL: Bieługa
POR: Esturjão do Cáspio
RUS: Белуга

SCC: Moruna
SCR: Moruna
SPA: Esturión
SWE: Husen, hosblosstör, belugastör
TUR: Mersin morinasi

Huso huso

(Caspian Sea/Mediterranean)
Belonging to the family *Acipenseridae*;
see + STURGEON.

(Mer Caspienne/Méditerranée)
Peut être commercialisé sous le nom de 'beluga'; de la famille des *Acipenseridae*; voir + ESTURGEON.

73

BELUGA WHALE — DAUPHIN BLANC (Beluga)

DAN: Hvidhval
DUT: Beluga
FIN: Maitovalas
GER: Weisswal
ICE: Mjaldur
ITA: Beluga
JPN: Shiroiruka
NOR: Hvithval
POR: Golfinho-branco-do-árctico
SPA: Ballena blanca
SWE: Vitval, belugaval
TUR: Ak balina

Delphinapterus leucas

(Arctic)
Also called WHITE WHALE.
Used for oil production and for food for fur-bearing animals (Canada). Skin used for leather manufacture; source of the so-called PORPOISE LEATHER.
See + DOLPHIN.

(Arctique)
Utilisé pour son huile et comme nourriture des animaux à fourrure (Canada). Sa peau est utilisée pour la fabrication de cuirs; origine du cuir dit 'PORPOISE LEATHER'.
Voir + DAUPHIN.

74

BERGHILT

Also spelt BERGHYLT or BERGYLT.

Le nom 'BERGHILT' (anglais) est employé pour:

(i) Name used for + BALLAN WRASSE (*Labrus bergylta*) of the family *Labridae* (see + WRASSE).

(i) + VIEILLE COMMUNE (*Labrus bergylta*) de la famille des *Labridae* (voir + LABRE).

(ii) Also used for + REDFISH (*Sebastes spp.*).

(ii) + SÉBASTE (*Sebastes spp.*).

75

BERNFISK — BERNFISK

(Norway, Sweden) — *(Norvège, Suède)*

KOR: 대구, daegusok

Names used for special type of dried cod or dried ling, used for preparing + 'LUTEFISK'.

Nom employé pour un type spécial de morue ou de lingue séchée, utilisé pour la préparation du + 'LUTEFISK'.

76

BICHIR — BICHIR

DAN: Birkir
FIN: Niilinhauki
GER: Flösselhecht
POL: Wielopłetwiec
POR: Peixe-manel
RUS: Нильский многопер, бишир
SWE: Nilfengädda

Polypterus bichii

(Freshwater – Africa) — *(Eaux douces – Afrique)*

77

BIGEYE — BEAUCLAIRE

FIN: Suurisilmä
JPN: Kintokidai
POL: Latarnik
POR: Fura-vasos
RUS: Каталуфовые
TUR: Camgöz

PRIACANTHIDAE

(Atlantic/Pacific – N. America)
Particularly refers to *Priacanthus arenatus* (Atlantic).

(Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)
Se réfère en particulier à l'espèce *Priacanthus arenatus* (Atlantique). Appellé BEAUCLAIRE SOLEIL.

78

BIGEYE TUNA — THON OBÉSE

DUT: Grootoogtonijn
FIN: Isosilmätonnikala
GER: Grossaugenthun
GRE: Tonnos
ITA: Tonno obeso
JPN: Mebachi
KOR: 눈다랑어, nundarangeo
POL: Opastun
POR: Atum patudo
RUS: Большеглазый тунец
SCC: Žutoperajni tunj
SCR: Žutoperajni tunj
SPA: Patudo

Thunnus obesus or/ou Parathunnus obesus

(Cosmopolitan, warm seas)
Also called PATUDO, FALSE ALBACORE.
Marketed fresh (Spain) or canned.
See + TUNA.

(Cosmopolite, mers chaudes)
Aussi appelé PATUDO.
Commercialisé frais (Espagne) ou en conserve
Voir + THON.

79

BIG SKATE — RAIE

KOR: 가오리과, gaorigwa

Raja binoculata

(Pacific – N. America)
See also + SKATE.

(Pacifique – Amérique du Nord)
Voir + RAIE.

80

BILLFISH — MAKAIRE, MARLIN et VOILIER

ISTIOPHORIDAE

(Cosmopolitan) — *(Cosmopolite)*

(i) The main species are: — (i) Les principales espèces sont:

ISTIOPHORUS spp. (a)

+ SAILFISH *(Cosmopolitan)* — **+ VOILIER** *(Cosmopolite)*

TETRAPTURUS spp. (b)

+ SPEARFISH *(Cosmopolitan)* — **+ MARLIN, MAKAIRE** *(Cosmopolite)*

MAKAIRA spp. (c)

+ MARLIN *(Cosmopolitan)* — **+ MAKAIRE, MARLIN** *(Cosmopolite)*

See under these individual species. — Voir espèces individuelles.

(ii) Name might also refer to + GARFISH (*Belone belone*), belonging to the family *Belonidae*. — (ii) GARFISH (anglais) s'applique aussi aux *Belone belone* (voir + ORPHIE).

(iii) The name is also used for ATLANTIC SAURY (*Scomberesox saurus*), see + SAURY. — (iii) Et aux *Scomberesox saurus* (voir + ORPHIE et + BALAOU).

81

BINORO — BINORO

(Philippines) — *(Philippines)*

Mackerel, sardine or other small fish, brined, drained and packed in dry salt. — Maquereau, sardine ou autre petit poisson, saumuré, égoutté et mis dans du sel sec.

82

BISMARK HERRING — HARENG BISMARK

DAN: Bismarck sild
DUT: Bismarck haring
FIN: Suutarin lohi
GER: Bismarckhering
ICE: Bismarksild
ITA: Aringhe alla bismarck
KOR: 청어속, cheongeosok
NOR: Bismarksild
POL: Śledź bismarck
POR: Arenque à Bismark
RUS: Сельдь Бисмарк
SCC: Bizmark haringa
SCR: Bizmark heringa
TUR: Bismark ringasi

Herring block fillets or whole herring, headed and gutted, cured in acidified brine usually in barrels or other containers; after finished curing packed with acidified brine of a lower vinegar and salt content, also with slices of onions, cucumbers, carrots and spices, also with sugar added. — Filets de hareng ou hareng entier étêté vidé et macéré dans une saumure vinaigrée, habituellement en barils ou autres récipients; après ce traitement, recouvert d'une saumure acidifée d'une teneur inférieure en vinaigre et en sel; parfois avec des tranches d'oignon, concombre, carotte, des épices et du sucre.

Marketed
semi-preserved.
See also + ACID CURED FISH, + VINEGAR CURED FISH, + MARINADE, + ROLLMOPS.

Commercialisé
en semi-conserve.
Voir aussi + MARINADE, + ROLLMOPS.

83

BISQUE — BISQUE

DAN: Bisque
DUT: Bisque
FIN: Äyriäiskeitto
ITA: Crema di crostacei
POR: Sopa de mariscos
SWE: Skaldjurssoppa
TUR: Istakoz corbasi

A puree or thick soup made from crustaceans; in France the term is confined to lobster and crayfish as basic material. — Soupe épaisse faite à base de crustacés; en France, les crustacés utilisés dans cette préparation se limitent au homard, à la langouste et aux écrevisses.

84

BLACK BASS

DUT: Forelbaars – Zwartebaars
FIN: Bassi
GER: Schwarzbarsch, Forellenbarsch
ITA: Persico trota
KOR: 검정우럭과, geomjeongureokgwa
NOR: Laseabbor
POL: Bass
POR: Achigã
RUS: Форелевые окуни
SWE: Svartabborre

MICROPTERUS SPP.
(Freshwater – N. America)
Belonging to the family *Centrarchidae* (see + SUNFISH).
Game fish, sometimes eaten.

(ii) Might also refer to PACIFIC OCEAN PERCH (see + ROCKFISH) (ii) (a).

85

BLACK COD

Le nom 'BLACK COD' (anglais) s'applique aux:

(i) Name used for + SAITHE (*Pollachius virens*). — (i) *Pollachius virens* (voir + LIEU NOIR).

(ii) Name also used for + SABLEFISH (*Anopoploma fimbria*). — (ii) *Anopoploma fimbria* (voir + MORUE CHARBONNIÈRE).

(iii) Name also used for *Notothenia angustata* (family *Nototheniidae*) (New Zealand). — (iii) Nom également utilisé pour *Notothenia angustata* (de la famille des *Nototheniidae*) (Nouvelle-Zélande).

86

BLACK CROAKER

JPN: Kuroguchi
KOR: 보구치속, boguchisok
POR: (a) Roncadeira-preta

Designates two species, both belonging to the family *Sciaenidae* (see + CROAKER).

Désigne deux espèces, toutes deux de la famille des *Sciaenidae* (voir + SCIAENIDÉS).

Argyrosomus nibe (a)

(Pacific – Japan)
Highly esteemed as food in Japan; marketed fresh; also raw material for + KAMABOKO.

(Pacifique – Japon)
Très apprécié au Japon; commercialisé frais; + KAMABOKO.

Cheilotrema saturnum (b)

(Pacific – N. America)

(Pacifique – Amérique du Nord)

87

BLACK DRUM — GRAND TAMBOUR

POL: Chroma
POR: Corvináo-negro
RUS: Бородатый темный горбыль, барабанщик
SWE: Trumfisk
TUR: Siyah tambur

Pogonias cromis

(Atlantic-America)
Also called SEA DRUM, OYSTER DRUM, OYSTER CRACKER, or DRUMMER (S. America).
See also + DRUM.

(Atlantique – Amérique)
Peut être commercialisé sous le nom de 'COURBINE'.
Voir aussi + TAMBOUR.

88

BLACK MARLIN — MAKAIRE NOIR

DUT: Zwarte marlijn
FIN: Mustamarliini
GER: Schwarzer Marlin
ITA: Marlin nero
JPN: Shirokawa, shirokajiki
KOR: 백새치, baeksaechi
POL: Makaira czarna
POR: Espadim-negro
RUS: Черный марлин

Makaira indica or/ou Makaira marlina

(Pacific/Indian Ocean)
This species might also be called + BLUE MARLIN in Japan.

(Pacifique/Océan Indien)
Ce nom s'applique aussi à Makaira nigricans.

Marketed
fresh or frozen; also used for fish sausage.
See + MARLIN.

Commercialisé
frais ou congelé; sert aussi dans la préparation des saucisses de poisson. Peut être commercialisé sous le nom de 'MARLIN'.
Voir + MAKAIRE.

89

BLACK-MOUTHED DOGFISH — PRISTURE à BOUCHE NOIRE ou CHIEN ESPAGNOL

DAN: Ringhaj
FIN: Rengashai
GER: Fleckhai
GRE: Galéos
ITA: Boccanegra
NOR: Hågjel
POL: Piłogon
POR: Leitão
RUS: Пятнистая (черноротая) акула
SCC: Mačka crnouska
SCR: Macka padecka
SPA: Golayo
SWE: Hågäl
TUR: Lekeli kedi baliği

Galeus melastomus or/ou Pristiurus melanostomus

(Atlantic/Mediterranean)
Belongs to the family *Scyliorhinidae* (see also + DOGFISH).

(Atlantique/Méditerranée)
De la famille des *Scyliorhinidae* (voir aussi + AIGUILLAT).

90

BLACK OREO DORY — SAINT-PIERRE

Allocyttus spp.

(New Zealand)
The most common deepwater oreo dory fished commercially around New Zealand.
See + OREO DORY.

(Nouvelle-Zélande)
Saint-Pierre d'eau profonde le plus commun pêché commercialement autour de la Nouvelle-Zélande.
Voir + ARROSE.

91

BLACK SEA BASS — FANFRE NOIR D'AMÉRIQUE

FIN: Kalliomeriahven
GER: Schwarzer Zackenbarsch
ITA: Perchia striata
POL: Granik czarny
POR: Serrano-estriado
RUS: Черный каменный окунь
SWE: Svart havsabborre

Centropristis striata

(Atlantic – N. America)
Also called SEA BASS (ICNAF Statistics);

(Atlantique – Amérique du Nord)

Marketed
Fresh: (whole or gutted, or as fillets).
See also + SEA BASS.
Belongs to the *Serranidae* family.

Commercialisé
Frais : (entier ou vidé, ou en filets). Voir aussi + BAR.De la famille des *Serranidae*.

92

BLACK SEA BREAM — GRISET

DAN: Havrude
DUT: Zeekarper
FIN: Meriruutana
GER: (a) Streifenbrasse
GRE: Skathári (a) Streifenbrasse
ITA: Tanuta
JPN: Kurodai
NOR: Havkaruss
POL: Kantar
POR: Choupa
RUS: Карась-многозуб, кантарус
SCC: Kantar
SCR: Kantar
SPA: Chopa
SWE: (a) Havsruda
TUR: Sarigöz

Spondyliosoma cantharus

(Atlantic/Mediterranean)
(i) Also called OLD WIFE, SEA BREAM: family Sparidae (see + SEA BREAM).

(Atlantique/Méditerranée)
(i) Peut être commercialisé sous le nom de DORADE GRISE (voir + DORADE).

Mylio macrocephalus

(Japan)

Marketed
Fresh: (very common near the coast of Japan).

(Japon)

Commercialisé
Frais : (abondant sur les côtes du Japon).

(ii) Name used for + RAY'S BREAM (*Brama rayi*) of the *Bramidae* family.

93

BLACK SHARK — SQUALE LICHE

(Cosmopolitan) — *(Cosmopolite)*

JPN: Yumezame
POL: Koleń czarny
POR: Esqualídeos
RUS: Черная акула
SPA: Carocho

A general term for dark-coloured deepwater species of the family *Squalidae*.

Terme général pour les espèces d'eau profonde de couleur foncée de la famille des *Squalidae*.

See + DOGFISH and + SHARK.

Voir + AIGUILLAT et + REQUIN.

A name used more specifically in New Zealand for the + SEAL SHARK, *Dalatias licha*.

Nom utilisé plus spécifiquement en Nouvelle-Zélande pour + SEAL SHARK (anglais), *Dalatias licha*.

94

BLACKSPOT SEA BREAM — PAGEOT ROSE

DAN: Blankesten
DUT: Spanse brasem, zeebrasem
GRE: Lethrini
ITA: Rovello
NOR: Pagell
POL: Morlesz bogar
POR: Goraz
RUS: Красноперый пагель
SCC: Arbun, ribun, rumenac
SCR: Rumenac okan
SPA: Bogarrabella, goraz
SWE: Pagell

Pagellus bogaraveo or/ou Pagellus centrodontus

(Mediterranean)
Also called + RED SEA BREAM, COMMON SEA BREAM.
See also + SEA BREAM.

(Méditerranée)
Voir aussi + DORADE.

95

BLACKTIP SHARK — REQUIN BORDÉ

FIN: Mustapilkkahai
ITA: Squalo pinne nere
KOR: 흉상어과, hyungsangeogwa
POL: Zarłacz czarnopłetwy
POR: Tubarão de pontas negras
RUS: Малая — Черноперая акула
SCC: Ajkula ljudožder
SCR: Psina ljudozer

Carcharhinus limatus

(Atlantic – N. America)
Also called SPOTFIN SHARK.
See also + REQUIEM SHARK.

(Atlantique – Amérique du Nord)
Voir aussi + REQUIN TIGRE.

96

BLEAK — ABLETTE

DAN: Løje
DUT: Alver
FIN: Salakka
GER: Ukelei, Laube
GRE: Tsironi sirko
ITA: Alborella
NOR: Laue
POL: Ukleja
POR: Alburno, Ruivaca
RUS: Уклейка
SCC: Ukljeva, skoranca
SCR: Ukljeva
SWE: Löja
TUR: Inci baliği

Alburnus alburnus

(Freshwater – Europe)
Occasionally eaten.

(Eaux douces – Europe)
Parfois consommé frais.

97

BLOATER — CRAQUELOT ou BOUFFI

DUT: Warmgerookte gezouten haring
FIN: Savustettu rasvasilli
ITA: Aringa grassa preparata
NOR: Bloater
POL: Śledź wędzony na zimno
POR: Arenque gordo preparado
RUS: Копченая сельдь
SCC: Dimljena haringa
SCR: Blouter

(i) Large fat salted herring, generally whole ungutted, hot-smoked to get a straw colour (cold-smoked in U.K.).

(i) Gros hareng gras, salé généralement entier, non vidé, fumé à chaud jusqu'à l'obtention d'une couleur paille (fumé à froid en Grande Bretagne).

Marketed
whole or boned, also frozen, semi-preserved as paste, sometimes canned.

Commercialisé
entier ou sans arête, surgelé, en semi-conserve, en pâte, parfois en conserve.

(ii) In Canada the term is also used for + GOLDEN CURE.

(ii) Au Canada le terme est aussi employé pour + GOLDEN CURE.

(iii) Name employed for freshwater species *Coregonus hoyi* (see + WHITEFISH).

(iii) 'BLOATER' (anglais) est aussi employé pour une espèce d'eau douce, *Coregonus hoyi* (voir + CORÉGONE).

98

BLOATER PASTE — PÂTE DE HARENG

DUT: Bokkingpastei
FIN: Savusillitahna
ITA: Pasta d'aringa grassa
POL: Pasta śledziowa wędzona
POR: Pasta de arenque fumado
RUS: Паста из копченой рыбы
SCC: Pasta od dimljene haringe
SCR: Blouter pasta
SPA: Pasta de arenque ahumado

FISH PASTE containing groundmeat from + BLOATER, made from mildly smoked salted herring or red herring, as principal constituent.

Pâte de poisson faite essentiellement à base de chair de + CRAQUELOT, hareng légèrement fumé et salé.

99

BLOATER STOCK — HARENG BRAILLÉ

DUT: Steurharing
FIN: Suolattu silli
GER: Katjespackung
ITA: Presalaggio
POR: Arenque salgado
RUS: Мороженные блоки рыбы
SPA: Salado a bordo

Herring salted for subsequent smoking as + BLOATER.

Hareng salé, préparé pour un fumage ultérieur, en + CRAQUELOT par exemple.

100

BLOCKS (Frozen) — BLOCS (Congelés)

DAN: Blockfrossen
GER: Blocs, Tafeln (gefroren)
ICE: Blokk
NOR: Blokker
POL: Bloki mrożone
POR: Blocos de peixe congelado
SCC: Blok (smrznut)
SCR: Blok
SPA: Bloques congelados
SWE: Fiskblock

Frozen fish fillet blocks are rectangularly shaped masses of cohering fish fillets or fillet pieces or both. Frozen minced fish blocks are rectangularly shaped masses of minced fish flesh. Minced fish flesh is mechanically separated fish flesh. Laminated fish blocks are rectangularly shaped masses of a mixture of cohering fish fillets, fillet pieces and minced fish flesh. Laminated blocks usually contain between 10% and 25% minced fish flesh. Standard size block is 7.4 kg (16.5 lb). Some blocks may contain flesh from more than one species. Used in the manufacture of + FISH STICKS or fingers, and + FISH PORTIONS, FORMED FILLETS, or + FISH NUGGETS (see also + FILLET).

Les blocs de filets de poisson congelés sont des masses rectangulaires de filets de poisson entiers ou de morceaux de filets ou des deux.
Les blocs de pulpe de poisson ou de poisson haché congelé sont des masses rectangulaires de chair de poisson hachée.
La chair de poisson hachée est mécaniquement séparée en chair de poisson. Les blocs de poisson composites sont de forme rectangulaire et composés d'un mélange de filets de poisson entier, de morceaux de filets et de chair de poisson hachée. Ces blocs laminés contiennent habituellement entre 10% et 25% de chair de poisson hachée. La taille standard d'un bloc est de 7.4 kg (16.5 lb). Quelques blocs peuvent contenir de la chair de plus d'une espèce. Utilisés dans la fabrication de + FISH STICKS (anglais) ou bâtonnets, et + PORTIONS DE POISSON, FORMED FILLETS (anglais) ou + FISH NUGGETS (anglais).

101

BLONDE — RAIE LISSE

DUT: Blonde ray
FIN: Pilkkurausku
GER: Blonde
GRE: Saláhi
ICE: Skata
ITA: Razza a coda corta
KOR: 가오리과, gaorigwa
POL: Raja białoplama
POR: Raia pontuada
RUS: Короткохвостый скат
SCC: Raža crnopjega
SCR: Raža
SPA: Raya boca de rosa
SWE: Ljusa rockan

Raja brachyura

(Mediterranean to North Sea)
See also + RAY+ SKATE.

(de la Méditerranée à la Mer du Nord)
Voir aussi + RAIE.

102

BLUBBER — LARD DE BALEINE

DUT: Walvisspek
FIN: Valaanrasva
GER: Speck, Walspeck
ICE: Hvalspik
ITA: Grasso di balena
JPN: Shiniku, abura-mi
NOR: Spekk
POL: Tłuszcz wielorybi (słonina)
POR: Toucinho de baleia
RUS: Покровный жир (кита и др. морских животных)
SWE: Vaispäck

Unrendered subcutaneous body fat of whales or other aquatic mammals.
Blubber might be soured in vinegar or sour milk in Iceland; served as cold dish (RENGI).

Tissu graisseux sous-cutané de la baleine ou d'autres mammifères marins.
Le lard de baleine peut être mariné dans du vinaigre ou du lait aigre en Islande; servi comme plat froid (RENGI).

103

BLUDGER — CARANGUE BALO

KOR: 유전갱이속, yujeongaengisok

Carangoides gymnostethus or/ou C. gymnostethoides

(Australia)
Belongs to the family Carangidae (see + JACK and + POMPANO).

(Australie)
De la famille des Carangidae (voir + CARANGUE et + POMPANO).

104

BLUE COD

KOR: 양동미리과, yangdongmirigwa

Le nom BLUE COD (anglais) désigne:

(i) In New Zealand: *Parapercis colias*. Family *Mugiloididae*.

(i) Nouvelle-Zélande: *Parapercis colias*. *Famille des Mugiloididae*.

Marketed
whole or as fillets, fresh, frozen, or smoked.

Commercialisé
entière ou en filets, fraîche, congelée ou fumée.

(ii) Name used for + LINGCOD (*Ophiodon elongatus*), belonging to the family *Hexagrammidae* (see + GREENLING).

(ii) Aussi: *Ophiodon elongatus* de la famille des *Hexagrammidae*.

(iii) Name also used for + SABLEFISH (*Anopoploma fimbria*) belonging to the family *Anopoplomatidae*.

(iii) Aussi: *Anopoploma fimbria* (voir + CHARBONNIÈRE COMMUNE).

105

BLUE CRAB — CRABE BLEU

DUT: Blauwe krab
FIN: Sinitaskurapu
GER: Blaukrabbe
GRE: Galázios kávouras
ITA: Granchio neotatore
JPN: (b) Gazami
KOR: 꽃게, kkotge
NOR: Blåkrabbe
POL: Krab błekitny
POR: Navalheira-azul
RUS: Голубой краб
SPA: Cangrejo azul
SWE: Blåkrabba
TUR: Mavi yengeç

Callinectes sapidus

(Atlantic – Europe/N. America)
The most valuable species of crab in North America (U.S. A. East Coast and Gulf of Mexico).

(Atlantique – Europe/Amérique N.)
Espèce des plus recherchées en Amérique du Nord (Etats-Unis, Côte orientale et Golfe du Mexique).

In Japan BLUE CRAB refers to *Neptunus* and *Charybdis spp*.

Au Japon désigne les espèces *Neptunus* et *Charybdis*.

106

BLUE DOG

Le nom 'BLUE DOG' (anglais) désigne:

(i) Name used in N. America for + PORBEAGLE (*Lamna nasus*), belonging to the family *Lamnidae*.

(i) L'espèce *Lamna nasus* de la famille des *Lamnidae* (voir + TAUPE).

(ii) Name also used for + PICKED DOGFISH (*Squalus acanthias*), belonging to the family *Squalidae*.

(ii) L'espèce *Squalus acanthias* de la famille des *Squalidae* (voir + AIGUILLAT).

107

BLUEFIN TUNA — THON ROUGE

DAN: Tunfisk
DUT: Tonijn
FIN: Tonnikala
GER: Roter Thun
GRE: Tónnos
ICE: Túnfiskur
ITA: Tonno
JPN: Honmaguro, kuro-maguro
KOR: 참다랑어, chamdarangeo
NOR: Makrellstjørje, stjorje
POL: Tuńczyk błekitnopłetwy
POR: Atum rabilho
RUS: Голубой тунец
SCC: Tuna, tunj
SCR: Tunj crveni
SPA: Atún (rojo)
SWE: Tonfisk (röd tonfisk)
TUR: Orkinoz (ton)

Thunnus thynnus

(Cosmopolitan)
Largest of the tuna family; together with + SKIPJACK and + YELLOWFIN make up the light meat pack for canning.
Also called TUNNY, TUNA, ATLANTIC TUNA, CALIFORNIAN BLUEFIN; in N. America also called + HORSE MACKEREL.

(Cosmopolite)
Le plus gros des thons; sa chair, comme celle du + LISTAO et de L'ALBACORE, est utilisée principalement pour les conserves.

Marketed
fresh or canned. See + TUNA and + SOUTHERN BLUEFIN TUNA.

Commercialisé
frais ou en conserve. Voir + THON et + THON ROUGE.

108

BLUEFISH — TASSERGAL

FIN: Sinikala
GER: Blaufisch
GRE: Gofári
ITA: Pesce serra
JPN: Amikiri
POL: Tasergal
POR: Anchova
RUS: Луфарь
SCC: Strelka
SCR: Strijelka skakuša, plitica
SPA: Anjova
TUR: Lüfer

POMATOMIDAE

(i) (Cosmopolitan) — *(i) (Cosmopolite)*

Pomatomus saltatrix or/ou P. saltator

Atlantic – N. & S. America — *Atlantique – Amérique Nord et Sud*

Marketed
Fresh: whole gutted.
Frozen: whole gutted.
Smoked: by a combination of cold and hot smoking (U.S.A.), hot smoked (Africa).

Commercialisé
Frais : entier et vidé.
Congelé : entier et vidé.
Fumé : par une combinaison de fumage à froid et à chaud (E.U.): fumé à chaud (Afrique).

Pomatomus saltator

TAILOR
(Australia) — *(Australie)*

(ii) BLUEFISH is also an alternative term for SABLEFISH.

(iii) In New Zealand BLUEFISH refers to *Girella cyanea* related to PARORE, family *Kyphosidae*.
See also NIBBLER.

(iii) En Nouvelle-Zélande le BLUEFISH (anglais) se réfère au *Girella cyanea*, de la famille des *Kyphosidae*.
Voir aussi + NIBBLER (anglais).

109

BLUE LING — LINGUE BLEUE

DAN: Byrkelange
DUT: Blauwe leng
FIN: Tylppäpyrstömolva
GER: Blauleng
ICE: Blálanga
ITA: Molva azzurra
NOR: Blålange
POL: Molwa niebieska
POR: Maruca-azul, donzé laazul
RUS: Голубая мольва, биркеланг
SWE: Blålånga, birkelånga

Molva dypterygia or/ou Molva byrkelange

(North Atlantic)
Also called TRADE LING, LESSER LING.
For marketing forms, see + LING.

(Atlantique Nord)
Pour la commercialisation, voir + LINGUE.

110

BLUE MARLIN — MAKAIRE BLEU

DUT: Blauwe marlijn
FIN: Perjemarliini
GER: Blauer Marlin
ITA: Marlin azzurro
KOR: 황새치과, hwangsaechigwa
POL: Makaira błękitna
POR: Espadim-azul do Atlàntico
RUS: Синий марлин, атлантический голубой марлин

Makaira nigricans

(Atlantic – N. America)
In Japan the name BLUE MARLIN might also refer to Makaira indica (see + BLACK MARLIN).
See also + MARLIN.

(Atlantique – Amérique du Nord)
Voir + MAKAIRE.

111

BLUE MUSSEL — MOULE COMMUNE

DAN: Blåmusling
DUT: Mossel
FIN: Sinisimpukka
GER: Miesmuschel, Pfahlmuschel
GRE: Mýdi
ICE: Kræklingur
ITA: Mitilo
JPN: Murasakiigai
KOR: 진주담치, jinjudamchi
NOR: Blåskjell
POL: Omułek
POR: Mexilhão-vulgar
RUS: Мидия
SCC: Dagnje
SCR: Dagnje
SPA: Mejillón
SWE: Blåmussla

Mytilus edulis

(N. Atlantic – Europe)
(Pacific – New Zealand)
Also called COMMON MUSSEL.
For details see + MUSSEL.

(Atlantique du Nord – Europe)
(Pacifique – Nouvelle-Zélande)
Pour de plus amples détails, voir + MOULE.

112

BLUE POINT OYSTER — HUÎTRE CREUSE AMÉRICAINE

DAN: Amerikansk østers
DUT: Amerikaanse atlantische oester
FIN: Amerikanosteri
GER: Amerikanische Auster
ICE: Ostra
ITA: Ostrica della virginia
KOR: 굴과, gulgwa
POL: Ostryga amerykańska
POR: Ostra americana
RUS: Американская устрица
SCC: Ostriga portugalska
SCR: Kamenica portugalska
SPA: Ostra virginiana
SWE: Amerikanskt ostron

Crassostrea virginica

(Atlantic – U.S.A.).
Also called EASTERN OYSTER.
Similar in appearance to the Portuguese oyster, but more regular in shape.
See also + OYSTER.

(Atlantique – États-Unis)
D'aspect semblable aux huîtres portugaises mais de forme plus régulière.
Voir aussi + HUÎTRE.

113

BLUE SEA CAT — LOUP GÉLATINEUX

DAN: Bredpandet havkat
FIN: Sinimerikissa
GER: Wasserkatze
ICE: Blágóma
ITA: Bavosa lupa
NOR: Blåsteinbit
POL: Zębacz czarny
POR: Peixe-lobo
RUS: Синяя зубатка, вдовица
SPA: Lobo
SWE: Blå havkatt
TUR: Mavi deniz kedisi

Anarhichas denticulatus or/ou Anarhichas latifrons

(N. Atlantic – Europe/America)
Also called JELLY CAT (U.K.)
In N. America called NORTHERN WOLFFISH.
For more details see + CATFISH.

(Atlantique Nord – Europe/Amérique)
Pour de plus amples détails, voir + POISSON-LOUP.

114

BLUE SHARK — REQUIN BLEU

DAN: Blåhaj
DUT: Blauwe haai
FIN: Sinihai
GER: Grosser Blauhai
GRE: Karcharias
ITA: Verdesca
JPN: Yoshikirizame
KOR: 청새리상어, cheongsaerisangeo
NOR: Blåhai
POL: Zarłacz błękitny
POR: Tintureira, Guelha
RUS: Голубая (синяя) акула, мокой
SCC: Modra ajkula
SCR: Pas modrulj
SPA: Tintorera
SWE: Blåhaj
TUR: Pamuk baleğ, canavar balk

Prionace glauca

(Cosmopolitan)
Also called GREAT BLUE SHARK, BLUE WHALER.
Belongs to the family *Carcharhinidae* (see + REQUIEM SHARK), the name BLUE SHARK might also be generally applied to this family.
Of great importance in Japan; marketed fresh or sometimes frozen; also used extensively for + HAMPEN and + KAMABOKO.

(Cosmopolite)
Appelé aussi 'PEAU BLEUE'.
De la famille des *Carcharhinidae* (voir + MANGEUR D'HOMMES), le nom REQUIN BLEU peut aussi s'appliquer d'une façon générale à cette famille.
Très important au Japon; commercialisé frais, parfois surgelé; fréquemment utilisé dans la préparation du + HAMPEN et du + KAMABOKO.

For further processing methods, see + SHARK.

Les formes de commercialisation sont détaillées sous + REQUIN.

115

BLUE WHALE — BALEINE BLEUE

DAN: Blåhval
DUT: Blauwe vinvis
FIN: Sinivalas
GER: Blauwal
GRE: Phalaena
ICE: Steypireyðour
ITA: Balenottera azzurra
JPN: Shironagasukujira
KOR: 흰긴수염고래, huinginsuyeomgorae
NOR: Blåhval
POL: Płetwal błękitny
POR: Baleia azul, rorqual-azul
RUS: Голубой кнт
SCC: Plavi kit
SCR: Plavi kit
SPA: Rorcual, ballena azul
SWE: Blåval
TUR: Gök balina

Balaenoptera musculus

(Cosmopolitan)
Also called SIBBALD'S RORQUAL, SULPHUR BOTTOM, GREAT NORTHERN RORQUAL; largest of the whales.
For products, see + WHALES.

(Cosmopolite)
La plus grande des baleines.
Voir + BALEINES, ses produits.

116

BLUE WHITING — MERLAN BLEU

DAN: Sortmund, blåhvilling
DUT: Blauwe wijting
FIN: Mustakitaturska
GER: Blauer Wittling
GRE: Sýko, gourlomáta
ICE: Kolmunni
ITA: Merlu
KOR: 대구속, daegusok
NOR: Kolmule, blagunnar
POL: Błękitek
POR: (a) Verdinho, (b) Verdinho-austral
RUS: Северная путассу
SCC: Blekitek
SCR: Ugotica pucinska
SPA: Bacaladilla
SWE: Kolmule, blåvitling
TUR: Mezgit, mezit

Micromesistius poutassou or/ou Gadus poutassou (a)

(Atlantic/Mediterranean Europe/N. America)
Also called COUCH'S WHITING.

(Atlantique/Méditerranée Europe/Amérique du Nord)

Micromesistius australis (b)

+ SOUTHERN BLUE WHITING
(New Zealand/S. America)
Also called SOUTHERN POUTASSOU.

(MERLAN BLEU DU SUD)
(Nouvelle-Zélande/Amérique du Sud)
Nom généralement utilisé pour + POUTASSOU.

Trade name generally used for + POUTASSOU. See also + SOUTHERN BLUE WHITING.

Voir aussi + MERLAN BLEU DU SUD.

Marketed

Frozen: Mainly headed and gutted, also as fillets. Suitable for + FISH BLOCK. In France, utilised for the production of fish balls.

Commercialisé

Congelé : Surtout étêté et vidé, aussi en filets. Convient pour + BLOC DE POISSON. En France, utilisé pour la production des boulettes.

117

BOARFISH — MATODES

FIN: Haarniskapää
JPN: Kusakaritsubodai
POL: Pancerzykowiec
POR: Peixe-javali
RUS: Вепревые

PENTACEROTIDAE

A name given to members of the family *Pentacerotidae*, some of which are also known as + PELAGIC ARMOURHEAD. In New Zealand the GIANT BOARFISH *Paristiopterus labiosus* is also known as SOWFISH.
In the U.K. BOARFISH refers to *Capros aper*.

Nom donné aux members de la famille des *Pentacerotidae*. En Nouvelle-Zélande le *Paristiopterus labiosus* est aussi connu sous le nom de SOWFISH (anglais).

118

BODARA — BODARA

(Japan) — *(Japon)*

Pandressed and split cod, sometimes pollock, washed, then dried in the sun. Salt is not added.

Cabillaud, parfois lieu, tranché, paré, lavé puis séché au soleil. Sans addition de sel.

119

BOETTE — BOETTE

(France) — *(France)*

Bait used for fishing, made mainly from marine animals, pieces of fish or molluscs, waste, small live fish, eggs, etc.

Appât servant pour la pêche, principalement fait d'animaux marins: morceaux de poissons ou de mollusques, déchets, œufs de poisson, parfois petits poissons vivants.

120

BOGUE — BOGUE

DAN: Okseøjefisk
DUT: Bokvis
FIN: Boga
GER: Gelbstriemen
GRE: Gópa
ITA: Boga
NOR: Okseøyefisk
POL: Bops
POR: Bogo-do-mar
RUS: Полосатик, боопс
SCC: Bukva
SCR: Bukva
SPA: Boga
SWE: Oxögonfisk
TUR: Kupes, lopa

Boops boops

(Atlantic/Mediterranean)

See + SEA BREAM.

(Atlantique/Méditerranée)

Voir + DORADE.

121

BOKKEM — BOKKEM

(S. Africa) — *(Afrique du Sud)*

Dried, salted MAASBANKER (*Trachurus trachurus*).
See HORSE MACKEREL.

+ CHINCHARD (*Trachurus trachurus*), salé puis séché.

122

BOMBAY DUCK — BOMBAY DUCK

(India) — *(Inde)*

JPN: Tenagamizutengu
POR: Bumblim

(i) Fish species: Harpodon nehereus.

(ii) Also used for a product: split, boned and dried without salting.

Also called BUMALO or BUMMALOW.

(i) Poisson de l'espèce Harpodon nehereus.

(ii) Désigne aussi une préparation: poisson tranché, désarêté et séché sans salage préalable.

Appelé aussi BUMALO ou BUMMALOW.

123

BONED FISH — POISSON DÉSARÊTÉ

DAN: Udbenet fisk
DUT: Ontgrate vis
FIN: Ruodoton kala
GER: Entgräteter Fisch
ICE: Beinhreinsður fiskur
ITA: Pesce spinato
JPN: Sukimi
NOR: Benfri fisk
POL: Ryba częściowo pozbawiona ości
POR: Peixe sem espinhas
RUS: Рыба без костей
SCC: Riba očišćena od kōstiju
SCR: Riba očišćena od kōstiju
SWE: Benad fisk
TUR: Kilcikli balik

Fish from which the principal bones have been removed.
Distinguished from + BONELESS FISH. Both terms are very often used indiscriminately.

Dont les principales arêtes on été enlevées.
A ne pas confondre avec + POISSON SANS ARÊTE. Les deux termes sont souvent employés l'un pour l'autre.

124

BONEFISH — BANANE (DE MER)

DUT: Gratenvis
FIN: Naiskala
GER: Damenfisch
JPN: Sotoiwashi
KOR: 여울멸속, yeoeulmyeolsok
POL: Albula
POR: Flecha
RUS: Альбулевы
SPA: Alburno
SWE: Albulider

ALBULIDAE

(Atlantic/Pacific – N. America)
Particularly *Albula vulpes*. *Albulidae* might also be termed + LADYFISH, e.g. in international statistics.

(Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)
Plus particulièrement l'espèce *Albula vulpes*; voir aussi + TARPON.

125

BONELESS COD — MORUE SANS ARÊTE

DAN: Udbenet saltfisk, udbenet klipfisk
DUT: Gezouten kabeljauw zonder graat
FIN: Täysin ruodoton turska
GER: Kabeljau Ohne Gräten
ICE: Beinlaus saltfiskur
ITA: Baccalà spinato
JPN: Sukimidara
POL: Dorsz bez ości i skóry
POR: Bacalhau sem espinhas
RUS: Филе трески
SCC: Bakalar bez kože i kostiju
SCR: Bakalar bez kože i kosti
SPA: Bacalao sin espinas
SWE: Benfri salttorsk
TUR: Kilçiksiz morina

Superior grade of salted cod from which bones and skin have been removed; when some of the smaller bones are left in called SEMI-BONELESS COD.
See also + BONED FISH

Qualité supérieure de morue salée dont les arêtes et la peau on été enlevées; quelques unes des plus petites arêtes y sont parfois laissées.
Voir aussi + POISSON DÉSARÊTÉ ou SANS ARÊTE.

126

BONELESS FISH — POISSON SANS ARÊTE

DUT: Vis zonder graat
FIN: Täysin ruodoton kala
GER: Fisch ohne Gräten
ICE: Beinlaus fiskur
ITA: Pesce senza spine
JPN: Sukimi
NOR: Benløs fisk
POL: Ryba bez ości
POR: Peixe sem espinhas
RUS: Рыбное филе
SPA: Pescado sin espinas
SWE: Benfri fisk
TUR: Kilciksiz balik

Fish containing no bones at all. Distinguish from + BONED FISH. Both terms very often used indiscriminately e.g. + BONELESS KIPPER, + BONELESS SALT COD FILLET.

Poisson totalement débarrassé de ses arêtes. A ne pas confondre avec + POISSON DÉSARÊTÉ. Les deux termes sont souvent employés sans discernement, ex. + HARENG FUMÉ SANS ARÊTE, + FILET DE MORUE SANS ARÊTE.

127

BONELESS KIPPER — KIPPER SANS ARÊTE

DUT: Ontgrate kipper
FIN: Ruodoton kylmäsavustettu silli
GER: Kipper ohne Gräten
ICE: Beinlaus kipper
ITA: Aringa affumicata senza spine
POL: Śledź kippers bez głowy i ości
POR: Arenque sem espinhas
RUS: Филе копченой рыбы
SPA: Arenque sin espinas
SWE: Benfri kipper

Herring split down the belly after cutting away a thin strip of belly skin. Headed, boned, brined and cold smoked; sold fresh, frozen canned.
See also + BRADO + BONED FISH, + KIPPER.

Hareng fendu le long du ventre après enlèvement d'une mince bande de la peau du ventre. Etêté, désarêté, passé en saumure et fumé à froid; vendu frais, congelé ou en conserve.
Voir aussi + BRADO, + POISSON DÉSARÊTÉ ou SANS ARÊTE, et + KIPPER.

128

BONELESS SALT COD FILLET — FILET DE MORUE SANS ARÊTE

(North America) — *(Amérique du Nord)*

DAN: Benfri filet
DUT: Gedroogde gezouten kabeljauw zonder graat
FIN: Ruodoton suolattu kuivattu turskafilee
ICE: Beinlaus saltfiskflök
ITA: Filetti di baccalà
NOR: Benløs saltet torskefilet
POL: Dorszowy filet solony bez ości
POR: Filete de becalhau salgado sem espinhas
RUS: Филе соленой трески
SPA: Filete de bacalao salado sin espinas
SWE: Benfri salt torskfile
TUR: Kilçiksiz tuzlu morina filatosu

Salted dried fillet of cod from which bones have been removed. See + BONED FISH.

Filet de morue salée et séchée, dont les arêtes ont été enlevées. Voir + POISSON DÉSARÊTÉ ou SANS ARÊTE.

129

BONELESS SMOKED HERRING — HARENG FUMÉ SANS ARÊTE

DAN: Benfri røget sild
DUT: Warm gerookte haring zonder graat
FIN: Ruodoton sauvestettu silli
GER: Geräucherter Hering ohne Gräten

ICE: Beinlaus reykt sild
ITA: Aringa affumicata spinata
POL: Wędzony śledź bez głowy i ości
POR: Arenque fumado sem espinhas
RUS: Филе копченой сельди
SPA: Arenque ahumado y sin espinas
SWE: Benfri rökt sill

Hot-smoked herring from which head, belly, tail and most bones have been removed.
See also + BONELESS KIPPER.

Hareng fumé à chaud, dont la tête, l'abdomen, la queue et la plupart des arêtes ont été enlevés.
Voir aussi + KIPPER SANS ARÊTE.

130

BONGA — ETHMALOSE D'AFRIQUE

POL: Etmaloza
POR: Galucha
RUS: Бонга

Ethmalosa fimbriata

(West Africa) — *(Afrique Occidentale)*

Marketed
dried, heavily smoked.

Commercialisé
séché, fortement fumé.

131

BONITO — BONITE

DAN: Pelamide
DUT: Bonito
FIN: Sarda
GER: Bonito, Pelamide
GRE: Palamída
ICE: Rákungur
ITA: Palamita
JPN: Hagatsuo, Kitsungegatsuo
KOR: 줄삼치속, julsamchisok
NOR: Pelamide
POL: Pelamida
POR: Sarrajão, bonito
RUS: Пеламиды, сарды
SCC: Luc, tunjica
SCR: Pastirica
SPA: Bonito
SWE: Pelamida, (a) Ryggstrimmig pelamid
TUR: Palamut-torik

SARDA spp

(Cosmopolitan)
(i) The most important are:

(Cosmopolite)
(i) Les principales espèces sont:

Sarda sarda (a)

+ ATLANTIC BONITO
(Atlantic/Mediterranean)

+ BONITE À DOS RAYÉ
(Atlantique/Méditerranée)

Sarda chiliensis (b)

+ PACITFIC BONITO
(Pacific)

+ BONITE DU PACIFIQUE ORIENTAL

Sarda orientalis (c)

+ ORIENTAL BONITO
(Tropical Atlantic/Pacific/ Indian Ocean)

+ BONITE DE L'OCÉAN INDIEN
(Atlantique tropical/Pacifique/ Océan indien)

Name also used for other *Scombridae*, e.g., + FRIGATE MACKEREL (*Auxis thazard*), + SKIPJACK, + LITTLE TUNA (both *Euthynnus spp.*), + PLAIN BONITO (*Orcynopsis unicolor*) or + ELEGANT ONITO (*Gymnosarda elegans*).
See also + TUNA.

Voir aussi + THON.

132

BONITO SHARK

KOR: 청상아리, cheongsangari

Alternative name for + MAKO (SHARK), *Isurus oxyrinchus* or synonymously *Isurus glaucus*; see under this entry.

Voir + MAKO.

133

BOSTON MACKEREL

(U.S.A)

DUT: Gezouten makreel
FIN: Suolattu makrilli
ITA: Sgombro salato
JPN: Shio-saba
NOR: Saltet makrell
POL: Solona makrela amerykańska
POR: Cavala salgada
RUS: Американская макрель
SPA: Caballa salada
SWE: Saltad makrill av bostontyp
TUR: Boston uskumrusu

Salted mackerel.
See + MACKEREL.

Maquereau salé.
Voir + MAQUEREAU.

134

BOTTARGA — BOTTARGA

(Italy) — *(Italie)*

FIN: Suolatu kuivattu kalanmäti
GRE: Avotáracho
ITA: Bottarga
JPN: Karasumi
POL: Lekko solona ikra
POR: Ovas secas
RUS: Слабо соленая икра
SCC: Ikra
SCR: Ikra, butarga

Roe from mullet, tuna or other fish, lightly salted, pressed and dried; also called BOTARGO (North Africa).

Œufs de muge, de thon ou d'autre espèce, légèrement salés, fortement pressés, puis séchés; produit appelé

Similar product in Japan is KARASUMI (from mullet: but desalted by soaking in fresh water before drying).
See also + CAVIAR, SUBSTITUTES.

BOTARGO en Afrique du Nord.
Le KARASUMI (Japon) est un produit semblable, à base d'œufs de muge dessalés par trempage en eau claire avant séchage.
Voir aussi + SUCCEDANÉS DE CAVIAR.

135

BOTTLENOSED DOLPHIN — DAUPHIN À GROS NEZ

DAN: Øresvin
DUT: Tuimelaar
FIN: Pullonokkadelfiini
GER: Grosser Tümmler
ITA: Tursione
JPN: Bandoiruka
NOR: Tumler
POL: Delfin butlonosy
POR: Roaz-corvineiro
RUS: Афалина
SCC: Kljunasti delfin
SCR: Pliskavica (vrst)
SPA: Pez mular
SWE: Öresvin
TUR: Afalina

Tursiops truncatus

(Cosmopolitan) — *(Cosmopolite)*

Also called COMMON PORPOISE (U.S.A.).

See also + DOLPHIN. — Voir aussi + DAUPHIN.

136

BOTTLENOSED WHALE — HYPEROODON

DAN: Døgling
DUT: Butskop
FIN: Nokkavalas
GER: Entenwal
ICE: Andarnefja
ITA: Iperodonte
JPN: Kitatokkurikujira
NOR: Bottlenose
POL: Wieloryb butlonosy
POR: Bico-de-garrafa
RUS: Бутылконос
SPA: Ballena hocico de botella
SWE: Näbbval, dögling, andval

Hyperoodon rostratus

(N. Atlantic) — *(Atlantique Nord)*

137

BOUILLA-BAISSE — BOUILLA-BAISSE

(France) — *(France)*

FIN: Provenssilainen kalakeitto

Provençal fish soup prepared with many fish species: rockfish (scorpionfish), streaked weever, conger eel, etc; addition of white wine, olive oil, garlic, pepper and saffron; usually served with fried bread, and all mixed ingredients consumed.
Also marketed in cans.

Soupe de poisson, spécialité provençale, préparée avec plusieurs espèces de poissons tels que rascasse, vive, congre, etc., additionnée de vin blanc, d'huile d'olive, d'ail, de poivre et de safran; servie habituellement avec des croûtons frits et consommée tous ingrédients mélangés.
Existe en conserve.

138

BOW FIN — AMIE

FIN: Amia
GER: Kahlhecht
POL: Miękławka lub amia
POR: Peixe-castor
RUS: Ильная рыба, амия
SWE: Bågfena, hundfisk

Amia calva

(Freshwater – U.S.A.) — *(Eaux douces – E.U.)*

Also called FRESHWATER DOGFISH or GRINDLE.

Appelé aussi POISSON-CASTOR.

139

BOXED STOWAGE — STOCKAGE EN CAISSES

DAN: Isning i kasser
DUT: Vis in kisten aangevoerd
FIN: Merellä jäitetty kala
GER: Kistenware
ICE: Kassaður fiskur
ITA: Stivaggio in cassette
JPN: Hakozume hyōzō
NOR: Kassepakket fisk
POL: Ryba składowana w pojemnikach z lodem
POR: Armazenagem em caixas
RUS: Хранение рыбы в коробках со льдом
SPA: Conservación en cajas
SWE: Packad och isad i lådor ombord
TUR: Buza koyma

Stowage at sea boxes, white fish mixed with ice, and in good practice, additional ice is placed above and below the fish in the box. Herring, when boxed at sea, are not always mixed with ice.
See also + BULK STOWAGE, + SHELF STOWAGE.

Stockage, en mer, du poisson mélangé à de la glace dans des caisses dites 'caisse d'origine'; une couche de glace au fond de la caisse sous le poisson et une couche supplémentaire au-dessus. Le hareng, en case de stockage en mer, n'est pas toujours mélangé à de la glace.
Voir aussi + STOCKAGE EN VRAC, + STOCKAGE SUR ÉTAGÈRES.

140

BRADO — BRADO

(Netherlands) — *(Pays-Bas)*

FIN: Laukkasvolattu savustettu silli

Block fillet of prime herring, lightly brine salted and then smoked until reddish brown. Similar to + BONELESS KIPPER.

Filet de hareng nouveau, légèrement salé en saumure et fumé ensuite jusqu'à obtention d'une couleur brun rouge. Semblable au + KIPPER SANS ARÊTE.

141

BRAN

(U.S.A.)

DUT: Gedroogde garnalen
FIN: Katkarapujauho
GER: Garnelenschrot
ICE: þurrkaður rækjuúrgangur
POL: Pasza z odpadów po odłuszczonych krewetkach
RUS: Корм из отходов креветки
SWE: Torkat räkavfall

Waste parts of shrimps dried for use as animal food.

Déchets du décorticage des crevettes, séchés, servant àl'alimentation des animaux.

142

BRANCO CURE — BRANCO CURE

(Portugal) — *(Portugal)*

DAN: Hvidvirket klipfisk
ITA: Baccalà bianco portoghese
KOR: 대구속, daegusok
POR: Cura branca

Portuguese salt cod that have been made whiter by stacking in piles (water hosed) for several days after washing; final salt content is about 20%.

Morue salée portugaise qui a été blanchie par stockage en tas pendant plusieurs jours après lavage; la teneur finale en sel est d'environ 20%.

143

BRANDADE — BRANDADE

(France) — *(France)*

KOR: 대구속, daegusok

Flesh of salted cod, cooked, mashed with garlic and olive oil, in order to get a paste; lemon juice, parsley and pepper usually added.

Chair de morue salée cuite, pilée avec de l'ail et de l'huile d'olive de manière à former une pâte; fréquemment additionnée de jus de citron, de persil et de poivre.

144

BRANDED HERRING

Formerly pickled herring in barrels packed in Scotland and N.E. england that carried a Government brand of quality; Crown Branding no longer practised.
See also + CROWN BRAND

Autrefois, harengs marinés, mis en barils en Ecosse et au Nord-Est de l'Angleterre, avec un label de qualité délivré par le Gouvernement. Voir aussi + CROWN BRAND.

145

BRAT-BÜCKLING — BRAT-BÜCKLING

(Germany) — *(Allemagne)*

DUT: Gebakken bokking, monikendammer

Small herring, lightly cured in brine, cold smoked; fried before eating.

Petits harengs, passés dans une saumure légère et fumés à froid; frits pour la consommation.

146

BRATFISCHWAREN — BRATFISCHWAREN

(Germany) — *(Allemagne)*

DAN: Stegt fisk i marinade
DUT: Gemarineerde gebakken vis
FIN: Paistinmarinoitu kala
GER: Bratfischwaren
ITA: Marinata fritta
POL: Marynaty smażone
POR: Marinada frita
RUS: Мороженная маринованная рыба
SCC: Pržena riba u marinadi
SCR: Pržena marinada, pecena marinada
SWE: Marinerad stekt fisk

Fish fried, grilled or heated in edible oil or fat, packed in acidified brine, with spices or other ingredients, also with sauces; known as FRIED MARINADE; prepared from all spp. particularly herring (+ BRATHERING).
Marketed as semi-preserves, also with other preserving additives pasteurised or canned.
Also called BRATMARINADEN (obsolete term).
In the East of France the term ''Bratfischware'' is used for fried herring in vinegar.
See also + ESCABECHE (Spain).

Poisson frit, grillé ou cuit dans une huile comestible ou de la graisse, couvert d'une saumure acidifée, avec des epices et autres ingrédients, ainsi que des sauces; désigné aussi sous le nom de MARINADE FRITE; préparé avec toutes espèces de poisson, en particulier du hareng (+ BRATHERING).
Commercialisé comme semi-conserve, également avec des agents conservateurs, pasteurisé ou mis en conserve.
Appelé aussi BRATMARINADEN (terme désuet). Dans l'Est de la France (Alsace) le terme ''Bratfischware'' est utilisé pour des préparations de hareng au vinaigre.
Voir aussi + ESCABECHE (Espagne).

147

BRATHERING — BRATHERING

(Germany) — *(Allemagne)*

DAN: Stegt sild i marinade
DUT: Gebakken gemarineerde haring
FIN: Paistinmarbitu silli
GER: Brathering
ICE: Skeikt síld
ITA: Aringa fritta marinata
POL: Śledź smażony i marynowany
POR: Arenque em marinada
RUS: Сельдь в масле и маринаде
SCC: Pečena/pržena haringa
SCR: Pržena marinada (od heringe) pečena marinada (od heringe)
SPA: Escabeche frito
SWE: Marinerad stekt sill

Beheaded and gutted fried herring, with vinegar-acidified brine; packaged also as fillets or bits (BRATHERINGSFILET BRATHERING-SHAPPEN). Mostly semi-preserved, but also pasteurised or canned.

(HARENGS FRITS AU VINAIGRE) Hareng étêté et éviscéré, frit, puis recouvert d'une saumure vinaigrée (entier, en filets ou en morceaux) (BRATHERINGSFILET, BRATHERING-SHAPPEN). Commercialisé surtout en semi-conserve quelquefois pasteurisé ou mis en conserve.

148

BRAT-ROLLMOPS — BRAT-ROLLMOPS

(Germany) — *(Allemagne)*

Rolled fried herring or herring fillet, without tail and bones wrapped with pickles, slices of onions etc., and fastened with small sticks or cloves; packed with vinegar-acidified brine, semi-preserved or pasteurised.
See + BRATHERING (Germany) + ROLLMOPS.

Hareng ou filets de hareng, frits, sans queue ni arête, enroulés avec des condiments, tranches d'oignon, etc. et fixés par un bâtonnet ou un clou de girofle; recouverts d'une saumure vinaigrée; commercialisés en semi-conserve ou pasteurisés.
Voir + BRATHERING (Allemagne) et + ROLLMOPS.

149

BREAM — BRÈME

DAN: Brasen
DUT: Brasem
FIN: Lahna
GER: Brachse, Brasse
GRE: Lestia
ITA: Brama, abramide
NOR: Brasme
POL: Leszcz
POR: Brema
RUS: Лещи
SCC: Deverika
SCR: Deverika
SWE: Braxen
TUR: Tahta baliğ

ABRAMIS spp.

(i) *(Freshwater – Europe)* — (i) *(Eaux douces – Europe)*

Abramis brama (a)

COMMON BREAM Belongs to the family *Cyprinidae* (see + CARP). Marketed fresh (whole, gutted); eggs used for making a form of caviar (Greece).

BRÈME COMMUNE De la famille des *Cyprinidae* (voir + CARPE). Commercialisée fraîche (entière et vidée); ses œufs son utilisés pour faire un succédané de caviar (Grèce).

Fluvialosa richardsoni (a)

BONY BREAM
(Australia) — *(Australie)*

(ii) Name also employed for + SEA BREAM for (*Sparidae*), especially + PINFISH (*Lagodon rhomboides*) in North America.
Name also used for + REDFISH (*Sebastes spp.*).

150

BRILL — BARBUE

DAN: Slethvarre
DUT: Griet
FIN: Silokampela
GER: Glattbutt, Kleist
GRE: Pissi, rómvos
ICE: Slétthverfa
ITA: Rombo liscio
NOR: Slettvar
POL: Nagład
POR: Rodovalho
RUS: Гладкий ромб, бриль, гладкий калкан
SCC: Oblić glatki, rumbać, rumb glatki
SCR: Oblic
SPA: Rémol
SWE: Slätvar
TUR: Çivisiz kalkan, dişi kalkan

Scophthalmus rhomus

(i) *(North Sea to Mediterranean) Also called BRETT, BRIT, KITE, PEARL.* Belonging to the family *Bothidae* (see + FLOUNDER (ii)). Marketed fresh, whole or gutted, and as steaks and fillets.

(i) *(De la Mer du Nord à la Méditerranée)* De la famille des *Bothidae* (voir + FLET (ii)). Commercialisée fraîche, entière ou vidée, en tranches ou en filets.

(ii) Name also used for + PETRALE SOLE (*Eopsetta jordani*) belonging to the family *Pleuronectidae* (see + FLOUNDER (ii)).

(ii) Le nom 'BRILL' (anglais) s'applique aussi aux *Eopsetta jordani* (+ SOLE DE CALIFORNIE) et

(iii) *New Zealand:* *Colistium guntheri* (of the family *Pleuronectidae*).

(iii) *Nouvelle-Zélande:* Le nom 'BRILL' anglais) s'applique également à *Colistium guntheri* (de la famille des *Pleuronectidae*).

151

BRINE — SAUMURE

DAN: Lage
DUT: Pekel
FIN: Suolalaukka, suolaliuos
GER: Lake, Salzlake
GRE: Salamoúra, almí
ICE: Pækill
ITA: Salamoia
JPN: Shio-miru, en-sui
NOR: Lake
POL: Solanka
POR: Salmoira
RUS: Рассол (тузлук)
SCC: Salamura
SCR: Salamura
SPA: Salmuera
SWE: Saltlake
TUR: Tuz

Solution of salt in water. See + BRINED FISH, + BRINE CURED FISH.

Solution de sel et d'eau. Voir + POISSON SAUMURÉ, + POISSON EN SAUMURE.

152

BRINED FISH — POISSON SAUMURÉ

DAN: Forsaltet fisk
DUT: Voorgepekeld vis
FIN: Laukkasvolattu kala
GER: Entblutebad
GRE: Ihthís en almí
ICE: Pæklaður fiskur
ITA: Pesce previamente trattato in salamoia
JPN: Tateshio
NOR: Forlaket fisk
POL: Ryba solankowana
POR: Peixe em salmoira
RUS: Рыба в рассоле
SCC: Salamurena riba
SCR: Salamurena riba
SWE: Fösaltad fisk
TUR: Tuzlu balik

Fish that have been immersed in + BRINE as a pretreatment to further processing.

Poisson qui a été trempé dans une + SAUMURE envued'un traitement ultérieur.

153

BRISLING — BRISLING

DAN: Brisling
DUT: Sprot
FIN: Kilohaili
GER: Sprotte
GRE: Sardella
ICE: Brislingur
ITA: Papalina
NOR: Brisling
POL: Szprot
POR: Espadilha
RUS: Шпрот, килька
SCC: Papalina, saraga
SCR: Papalina
SPA: Espadin
SWE: Skarpsill, vassbuk
TUR: Çaça-platika

Sprattus sprattus

Scandinavian name for + SPRAT. CANNED BRISLING is the commercially canned product prepared from young brisling, lightly hot smoked or unsmoked, then headed and packed in edible oil, tomato sauce or other sauce (e.g. sherry, chilli, mustard), with or without added spices or other flavouring agents.
In some countries sold as 'BRISLING SARDINE' or SARDINE'. Also marketed as paste, with tomato.
See also + SPRAT.

Nom scandinave du + SPRAT. Le brisling en conserve est préparé avec des sprats non fumés ou légèrement fumés à chaud, puis étêtés et recouverts d'huile, de sauce tomate ou de sauce piquante (au sherry, à la moutarde, etc.), avec ou sans épices ou autres aromates.
Dans certains pays, vendu comme 'BRISLING SARDINE' ou 'SARDINE'.
Commercialisé encore sous forme de pâte (mélangée avec de la sauce tomate).
Voir aussi + SPRAT.

154

BRIT

(i) Name used for young + ATHERINE (*Atherina presbyter*).

(ii) Name also used for + BRILL (*Scophthalmus rhombus*).

(i) Voir + PRÊTRE.

(ii) Voir + BARBUE.

155

BRONZE WHALER — REQUIN CUIVRÉ

KOR: 무태상어, mutaesangeo

Carcharhinus brachyurus

(Australia/New Zealand)
See + REQUIEM SHARK. BRONZE WHALER is an Australian name for COPPER SHARK or NARROWTOOTH SHARK (United States).

(Australie/Nouvelle-Zélande)
Voir + REQUIN TIGRE.

156

BROOK CHARR

Also called + BROOK TROUT,
see also + CHARR.

157

BROOK TROUT — SAUMON DE FONTAINE

DAN: Kildeørred
DUT: Bronforel
FIN: Puronieriä
GER: Bachsaibling
ICE: Lindableikja
ITA: Salmerino di fontana
JPN: Kawamasu
KOR: 민물송어, minmulsongeo
NOR: Bekkeror, bekkerøyr
POL: Pstrąg źródlany
POR: Truta-das-fontes
RUS: Американская палия, американский голец
SCC: Potočna pastrmka; potočna zlatovčica
SCR: Kanadska pastrva barjaktarica
SWE: Amerikansk bäcköding
TUR: Alalbaik türü

Salvelinus fontinalis

(Freshwater/Atlantic-Europe/N. America)
Also called BROOK CHAR, SPECKLED TROUT, RED TROUT, SALMON TROUT, SQUARETAIL; the name SALMON TROUT may also refer to + DOLLY VARDEN (Salvelinus malma).

(Eaux douces/Atlantique-Europe/Amérique du Nord)
Aussi appelé OMBLE MOUCHETÉ, TRUITE MOUCHETÉE, TRUITE SAUMONÉE, TRUITE DE LAC, TRUITE ROUGE, TRUITE DE RUISSEAU; le terme TRUITE DE LAC s'applique aussi à TOULADI (*Salvelinus namaycush*).

See + CHAR and + TROUT.

158

BROWN ALGAE — ALGUE BRUNE

DAN: Brunalge
DUT: Bruinwier
FIN: Ruskolevä
GER: Braunalge
GRE: Phýcos phýcia
ICE: Brúpörungur
ITA: Alga bruna
JPN: Kassorui
NOR: Brunalge
POL: Brunatnice
POR: Alga castanha
RUS: Коричневые морские водоросли
SCC: Smeda alga
SCR: Smedja alga laminaria
SPA: Alga parda
SWE: Bladtång
TUR: Kahverengi alga

Important group of seaweeds, some of which are harvested and dried. *Laminaria spp.* are a valuable source of certain carbohydrates such as + ALGINIC ACID, + LAMINARIN and + MANNITOL. *Ascophyllum nodosum* is used for seaweed meal; some brown algae are used for animal feeding stuffs and as human food.

Important groupe d'algues marines dont certaines sont cueillies et séchées. Les espèces *Laminaria* sont une source intéressante de certains hydrates de carbone tels que l'+ ACIDE ALGINIQUE, la + LAMINARINE et le + MANNITOL. L'espèce *Ascophyllum nadosum* est utilisée pour faire la farine d'algues; certaines algues brunes sont employées pour la nourriture du bétail et pour l'alimentation humaine.

159

BROWN CAT SHARK — HOLBICHE BRUNE

ITA: Gattuccio bruno
POL: Rekinek brunatny
POR: Tubarão-castanho
RUS: Коричневая (кошачья) акула

Apristurus brunneus

(Pacific – N. America)
Belongs to the family *Scyliorhinidae*, which in Europe are usually designated as + DOGFISH. See also + SHARK.

(Pacifique – Amérique du Nord)
De la famille des *Scyliorhinidae* qui, en Europe sont généralement appelés + ROUSETTE. Voir aussi + REQUIN.

160

BROWN SHRIMP — CREVETTE GRISE

DAN: Hestereje, sandhest
DUT: Garnaal
FIN: (a) Hietakatkarapu
GER: Garnele, Granat, Nordseekrabbe, Speisekrabbe
GRE: Garída
ICE: Hrossarækja
ITA: Gamberetto grigio
KOR: 자주새우과, jajusaeugwa
NOR: Hestereke
POL: Krewetki
POR: (a) Camarão-negro, camarão-mouro
RUS: Коричневая креветка
SCC: Kozice
SCR: Kozice
SPA: Quisquilla
SWE: Sandräka, hästräka
TUR: Kahverengi karides

The name BROWN SHRIMP refers to several species in different waters.

Il existe plusieurs espèces.

Crangon crangon or/ou Crangon vulgaris (a)

(Atlantic/Mediterranean – Europe/Africa)
Also designated as + COMMON SHRIMP (e.g. in international statistics).

(Atlantique/Méditerranée – Europe/Afrique)

Macrobrachium carcinus or/ou Penaeus aztecous (b)

PAINTED RIVER PRAWN
(S. W. Atlantic/Mexican Gulf-America)

BOUQUET PINTADE
(Atlantique S.O./Golfe du Mexique Amérique)

Penaeus californiensis (c)

YELLOW LEG SHRIMP
(E. Pacific-America)

CREVETTE À PATTES JAUNES
(Pacifique Est-Amérique)

Panaeus canaliculatus (d)

WITCH PRAWN
(Indian Ocean/Indo-Pacific)
See also + SHRIMP.

CREVETTE SORCIÈRE
(Océan Indien/Indo-Pacifique)
Voir aussi + CREVETTE.

161

BUCKLING — BUCKLING

DUT: Warmgerookte haring strobokking harderwijker
FIN: Savusilakka, silli
GER: Bückling
ITA: Aringa grassa intera dorata
NOR: Bøkling
POL: Bałtycki śledź wędzony
RUS: Бюклинг, мелкая сельдь горячего копчения
SWE: Böckling

Large fat herring, sometimes headed, or nobbed (G.B.), lightly salted and hot smoked; also called PICKLING (U.S.A.). In Sweden 'Böckling' refers to smoked Baltic herring.

Gros hareng gras, parfois étêté ou éviscéré, légèrement salé et fumé à chaud; aux Etats-Unis appelé PICKLING. En Suède, 'Böckling' désigne le hareng de la Baltique fumé.

162

BUCKLINGS-FINLET — BÜCKLINGE-FINLET

(Germany) — *(Allemagne)*

FIN: Savusilakka, sillifilee

(i) Fillets from + BUCKLING, also packed in edible oil and marketed canned.

(ii) Single or block fillets of herring, lightly salted, then hot-smoked like + BUCKLING. Marketed smoked or canned in edible oil ('GERÄUCHERTE HERINGSFILET IN ÖL').

(i) Filets de + BUCKLING; peuvent être recouverts d'huile comestible et commercialisés en conserve.

(ii) Filets de hareng, légèrement salés puis fumés à chaud; voir + BUCKLING. Commercialisés fumés ou conservés dans l'huile ('GERÄUCHERTE HERINGSFILET IN ÖL').

163

BUDDHA'S EAR

JPN: Kurobaginnansô

Iridea laminaroides

(Japan)
Edible seaweed.

(Japon)
Algue comestible.

164

BULK STOWAGE — STOCKAGE EN VRAC

DAN: Ispakket løst i lasten
DUT: Los gestort, in bulk aangevoerd
FIN: Merellä jäitetty kala
GER: Hocken-Lagerung, Hocken-Stauung
GRE: Pagoma sto skaphos
ICE: Hillulagning
ITA: Stivaggio a bordo
JPN: Bara zumi hyózó
POL: Składowanie ryby luzem przesypanej lodem w przegrodach na statku
POR: Armazenagem a granel
RUS: Хранение рыбы в трюме со льдом
SWE: Stuvning i bulk

Stowage at sea of fish mixed with ice in layers about 18 inches (45 cm) deep; each layer additionally protected by several inches of ice top and bottom. Herring are sometimes stowed in bulk at sea for short periods without ice.
See also + SHELF STOWAGE, + BOXED STOWAGE.

Entreposage à bord du poisson mêlé à de la glace, par couches de 45 cm environ; chaque couche est en outre protégée par quelques centimètres de glace au-dessus et en-dessous. La glace est parfois omise pour le hareng stocké pour une courte durée.
Voir aussi + STOCKAGE SUR ÉTAGÈRES+ STOCKAGE EN CAISSES.

165

BULLET TUNA — BONITOU

GER: Fregattmakrele
GRE: Koponi-Kopanaki
ITA: Tombarello
JPN: Maru-soda
KOR: 뭉치다래, mongchidarae
NOR: Auxid
POL: Tazar marun
POR: Judeu
RUS: Макрелетунец
SCC: Rumbac, trup
SCR: Trup, Rumbac
SPA: Melva
SWE: Auxid

Auxis rochei

(Cosmopolitan)
Also called FRIGATE MACKEREL, BULLET MACKEREL (U.S.A.), MARU FRIGATE MACKEREL.
Used in tuna canning industries.
See also + TUNA.

(Cosmopolite)
Utilisé dans les industries detransformation du thon.
Voir aussi + THON.

166

BULL FROG — GRENOUILLE JAPONAISE

DUT: Brulkikvors
FIN: Härkäsammakko
GER: Amerikanisher Ochsenfrosch
ITA: Rana toro
JPN: Shokuyô-gaeru
KOR: 개구리과, gaegurigwa
POL: Żaba amerkańska
POR: Rã-japonesa, Rà-toiro
RUS: Американская жаба
SWE: Oxgroda
TUR: Kurbağa türü

Rana catebeiana

Sold commercially in Japan; legs also exported frozen.
See also + FROG (*Ranidae*).

Commericialisée au Japon; cuisses exportées surgelées.
Voir aussi + GRENOUILLE (*Ranidae*).

167

BULL SHARK — REQUIN BOULEDOGUE

DAN: Blåhaj
FIN: Härkähi
GER: Stierhai
KOR: 흉상어과, hyungsangeogwa
POL: Zarłacz wielkogłowy
POR: Tubaráo-buldogue
RUS: Тупорылая акула, акула-бык
SCC: Zambezi ajkula, psina zmijozuba
SCR: Pas trupan
SPA: Lamia
SWE: Gråhaj
TUR: Köpek baliği türü

Carcharhinus leucas

(Atlantic – N. America)
Also called CUB SHARK.
See also + REQUIEM SHARK.

(Atlantique – Amérique du Nord)
Voir aussi + REQUIN TIGRE.

168

BURBOT — LOTTE

DAN: Ferskvandskvabbe, knude
DUT: Kwabaal
FIN: Made
GER: Quappe, Rutte, Trüsche
ITA: Bottatrice
KOR: 모오케, mo-o-ke
NOR: Lake
POL: Miętus
POR: Lota-do-rio
RUS: Обыкновенный — налим
SCC: Manić, menka
SCR: Manic
SWE: Lake

Lota lota or/ou Lota lacustris or/ou Lota maculosa

(Freshwater – Europe/ N. America)
(i) In U.S. sold fresh in large quantities.

(Eaux douces – Europe/ Amérique du Nord)
(i) Aussi appelée LOTTE DE RIVIÈRE.
Voir aussi + BAUDROIE.

(ii) The French term 'LOTTE' is also generally used to designate *Lophius piscatorius* (see + ANGLER FISH).

(ii) LOTTE est aussi communément employé pour + BAUDROIE (*Lophius piscatorius*).

169

BURO — BURO

(Philippines) — *(Philippines)*

KOR: 하스돔속, haseudomsok

Dry salted split freshwater fish, repacked with rice, salt and fermenting agent. Similar product in Japan is + SUSHI (i).

Poisson d'eau douce, tranché et salé à sec, conditionné avec du riz, du sel et un ferment. Produit semblable au Japon, le + SUSHI (i).

170

BUTT

KOR: 강도다리속, gangdodarisok

Name is used for various flatfishes, e.g. + FLOUNDER (i), + HALIBUT, + TURBOT.

Le nom 'BUTT' (anglais) s'applique à divers poissons plats, ex. + FLET, + FLETAN, + TURBOT.

171

BUTTERFISH — STROMATÉE

KOR: 병어, byeongeo

STROMATEIDAE

(Cosmopolitan) — *(Cosmopolite)*
In Europe the name + POMFRET is applied to this family; see also that entry.

Peprilus triacanthus

AMERICAN BUTTERFISH
(Atlantic)Also called DOLLAR FISH, SHEEPSHEAD, PUMPKIN SCAD, + STARFISH.

STROMATÉE À FOSSETTES
(Atlantique)

Marketed
Frozen: whole gutted.
Smoked: washed, brined whole ungutted fish are first cold-smoked for 4 or 5 hours and then hot-smoked for an hour (U.S.A.).

Commercialisé
Congelé : entier et vidé.
Fumé : poisson entier, non vidé, lavé, saumuré. d'abord fumé à froid pendant 4 ou 5 heures, puis fumé à chaud pendant une heure (E.U.).

FIN: Voikala
ITA: Fieto
JPN: Ibodai
POL: Pompil, błyszczyk
POR: Peixe-manteiga, pampo
RUS: Центролофовые
SPA: Pampano
SWE: Smörfisk
TUR: Tereyağı balığı

CENTROLOPHIDAE

Psenopsis anomala

(ii) *(Japan-Pacific)* — (ii) *(Japon-Pacifique)*

SPA: Pampano
FIN: Voikala
ITA: Fieto
JPN: Ibodai
GER: Butterfisch
POR: Peixe-leme-do-Pacifico

SCATOPHAGIDAE

Selenotoca multifasciata

(iii) *(Australia)* — (iii) *(Australie)*

ODACIDAE

Coridodax pullus

(New Zealand) — *(Nouvelle-Zélande)*
(iv) *Also known as GREENBONE.*
See also + POMPRET (ii).

172

BUTTERFLYFISH — PAPILLON

FIN: Perhokala
GER: Schmetterlingsfisch Kaiserfisch
ITA: Pesce angelo
JPN: Kinchakudai
KOR: 세동가리돔, sedonggaridom
POL: Ustnikowate
POR: Peixe-borboleta
RUS: Щетинкозубые
SCC: Riba leptir
SCR: Sklat
SWE: Fjärilsfisk
TUR: Kelebek baliiklari

CHAETODONTIDAE

(Cosmopolitan, in warm seas) — *(Cosmopolite, mers chaudes)*
Also known as + ANGELFISH, particularly *Holacanthus* and *Pomacanthus spp.*

C

173

CALIFORNIA HALIBUT — CARDEAU DE CALIFORNIE

KOR: 넙치속, neopchisok

Paralichthys sagax

(Pacific – U.S.A.)
Belonging to the family Bothidae; see + FLOUNDER.

(Pacifique – E.U.)
De la famille des Bothidae; voir + FLET.

174

CALIFORNIAN PILCHARD — SARDINOPS DE CALIFORNIE

DAN: Sardin
DUT: Californische pelser, Californische sardien
FIN: Kalifornian sardiini
GER: Kalifornische Sardine, Pazifische Sardine
GRE: Sardella
ICE: Sardina
ITA: Sardina di california
JPN: Iwashi
KOR: 정어리속, jeongeorisok
NOR: Sardin
POL: Sardynka kalifornijska
POR: Sardinopa de Califórnia
RUS: Калифорнийская сардина
SCC: Sardina, srdela
SCR: Srdela
SPA: Pilchard california
SWE: Kalifornisk sardin

Sardinops cærulea

(Pacific – N. America)
Also called PACIFIC SARDINE.
See + PILCHARD and + SARDINE.

(Pacifique – Amérique du Nord)
Voir + PILCHARD et + SARDINE.

175

CALIPASH — CALIPASH

POR: Carne de tartaruga

The fatty greenish flesh fromthe carapace of the green turtle; the meat is alsodried and, more rarely, smoked.
CALIPEE is a fatty, gelatinous, light yellow substance obtained from theplastron of turtles.
Esteemed as a delicacy.
See + TURTLE.

Chair grasse verdâtre de la carapace des tortues vertes, peut être séchée et, plus rarement, fumée.
Le CALIPÉE est une substance jaune pâle, grasseet gélatineuse provenant du ventre des tortues. Estimé des gourmets.
Voir + TORTUE.

176

CANNED FISH — POISSON EN CONSERVE

DAN: Helkonserves af fisk
DUT: Visvolconserven
FIN: Kalatäyssäilyke
GER: Fischkonserven Fischvollkonserven
GRE: Konsérva ihthiós
ICE: Niðursðinn fiskur
ITA: Pesce in scatola
JPN: Gyorui kanzume
NOR: Varmesterilisert fisk, helkonserve
POL: Konserwy rybne
POR: Conserva de peixe
RUS: Рыбные консервы
SCC: Riba u konzervi
SCR: Konzervirana riba, riba u konzervi
SPA: Pescado en conserva
SWE: Helkonserv av fisk
TUR: Konserve balik

Fish packed in containers which have been hermetically sealed and sufficiently heated to destroy or inactivate all micro-organisms that will grow at any temperature at which the product is likely to be held and that will cause spoilage or that might be harmful.
Distinguish from + SEMI-PRESERVES.
Wide variety of products, packed in tins, glass jars or other containers. See under individual fish species.
See also + APPERTISATION.

Poissons mis dans des récipients qui ont été hermétiquement scellés et suffisamment chauffés pour détruire ou rendre inactifs les micro-organismes qui se développeraient à la température à laquelle le produit est normalement entreposé, causeraient son altération ou pourraient êtrenocifs.
A différencier des + SEMI-CONSERVES. Pour la grande variété de produits mis en boîte, en bocaux de verre ou autres récipients se rapporter aux différentes espèces de poisson.
Voir aussi + APPERTISATION.

177

CAPE HAKE — MERLU BLANC DU CAP

DUT: Zuidafrikaanseheek
FIN: Kapinkummeliturzska
GER: Kaphecht
ITA: Nasello del capo
JPN: Merulûsa
POL: Morszczuk kapski
POR: Pescada-da-África-do-sul, pescado-do-sudoeste-africano
RUS: Южноафриканская (капская) мерлуза
SCC: Oslić
SCR: Oslic
SPA: Merluza del cabo

Merluccius capensis

Merluccius paradoxus

(S.E. Atlantic/S.W. Indian Ocean)
Also called + STOCKFISH.

(Atlantique Sud-Est/Océan indien Sud-Ouest)
Appelé aussi + STOCKFISH.

Marketed
Frozen: fillet, blocks.
Dried: salted and dried.
Meal: fish flour manufacture.
See also + HAKE.

Commercialisé
Congelé : en filets, en blocs.
Séché : salé et séché.
Farine : industrie de farine de poisson.
Voir aussi + MERLU.

178

CAPELIN — CAPELAN ATLANTIQUE

DAN: Lodde
DUT: Lodde
FIN: Villakuore
GER: Lodde
ICE: Loðna
KOR: 열빙어, yeolbingeo
NOR: Lodde
POL: Gromadnik
POR: Capelim
RUS: Мойва
SPA: Capelan
SWE: Lodda

Mallotus villosus

(Atlantic/N. Pacific)
Belonging to the family *Osmeridae* (see + SMELT).
Also called CAPLIN.

(Atlantique/Pacifique Nord)
De la famille des *Osmeridae* (voir + EPERLAN).
Aussi appelé CAPELAN DE TERRE-NEUVE.

Marketed
fresh, frozen, lightly smoked, salted and dried for local consumption (Canada); important source of fishmeal and oil (Norway), and as fertilizer (Canada) ; also used for bait.

Commercialisé
peut être commercialisé sous le nom de CAPELAN.
Frais, surgelé, légèrement fumé, salé et séché pour la consommation locale (Canada); source importante de farine de poisson et d'huile (Norvège); utilisé aussi comme engrais (Canada), et comme appât pour la pêche.

179

CAQUÉS — CAQUÉS

(France)

Applied only to herring which usually are stacked in barrels with salt after removal of viscera by means of a cut below the gills.

S'applique uniquement aux harengs habituellement mis en barils avec du sel, et dont on a enlevé les branchies et viscères par une incision en-dessous des ouïes.

180

CARDINALFISH — APOGON

FIN: Kardinaaliahven
GER: Kardinalfisch
GRE: Kromídi tsiboúki
ITA: Ré di triglie
POL: Apogon
POR: Alcarraz
RUS: Апогоновые, кардиналовые
SCC: Kardinal
SCR: Matulic

APOGONIDAE

(Atlantic-Europe/N. America)
Various species in North America.

(Atlantique-Europe/Amérique du Nord)
Plusieurs espèces en Amérique du Nord.

Apogen imberbis

CARDINALFISH
(Mediterranean)

COQ
(Méditerranée)

Epigonus telescopus

BULIS-EYE
(Atlantic/Mediterranean/Pacific)
Also called BIG-EYED CARDINALFISH in New Zealand.

LE SONNEUR COMMUN
(Atlantique/Méditerranée/Pacifique)
Appelé aussi BIG-EYED CARDINALFISH (anglais) en Nouvelle-Zélande.

181

CARNE A CARNE — CARNE À CARNE

(France) — *(France)*

ITA: Alla carne
KOR: 멸치속, myeolchisok
POR: Carne-a-carne
SCC: Soljenje ribe 'a carne'
SCR: Soljenje ribe 'a carne'
SPA: Carne con carne

Preparation of salted anchovies from which the excess surface salt added in the first preparation has been removed; the anchovies are laid out flat in regular layers, sprinkled with salt and then pressed.
See also + ANCHOVY.

Préparation d'anchois salés débarrassés de l'excès de sel de surface de la première préparation; les anchois sont disposés à plat en couches régulières, saupoudrés de sel, puis pressés.
Voir aussi + ANCHOIS.

182

CARPET SHELL — CLOVISSE/PALOURDE

DAN: Toppimusling
DUT: Tapijtschelp
FIN: Mattosimpukka
GER: Teppichmuschel
GRE: Chávaro, achivada
ITA: Vongole
JPN: Asari
NOR: Gullskjell
POL: Małże
POR: Amêjoa-Boa
RUS: Морской петушок
SCC: Vrsta školjke
SCR: Kucica, kopancica
SPA: Almeja, (a) almeja margarita
SWE: Tapesmusslor

TAPES or/ou VENERUPIS spp.

(Europe/N. America)
Edible bivalve molluscs.

(Europe/Amérique du Nord)
Mollusques bivalves, comestibles.

Tapes decussatus (a)

+ GROOVED CARPET SHELL
(Atlantic-Europe)

+ PALOURDE
(Atlantique-Europe)

Tapes virginea (b)

CLOVIS *(Atlantic)*

CLOVISSE *(Atlantique)*

Tapes aureus (c)

GOLDEN CARPET SHELL *(Atlantic/Mediterranean)*

CLOVISSE JAUNE *(Atlantique/Méditerranée)*

Tapes japonica or/ou Tapes variegata (d)

SHORT-NECKED CLAM *(Pacific-Japan)*

PALOURDE JAPONAISE

See also + CLAM. For (a) see under separate entry.

Voir aussi + CLAM. Pour (a) voir la rubrique individuelle.

183

CARP — CARPE

DAN: (a) Karpe
DUT: (a) Karper, (b) Kroeskarper, steenkarper, (c) Goudvis
FIN: (a) Karppi
GER: Weissfische (a) Karpfen
GRE: (a) Kyprínos
ICE: Karpar
ITA: (a) Carpa
JPN: (a) Koi
KOR: 잉어, ingeo
NOR: (a) Karpe
POL: Karp
POR: (a) Carpa
RUS: Карп
SCC: Šaran
SCR: Šaran
SPA: Carpa
SWE: Karp
TUR: Sazan, adi pullu

CYPRINIDAE

(Freshwater – Cosmopolitan)

Great part of the production is cultivated in ponds.

(Eaux douces – Cosmopolite)

Une grande partie de la production est élevée en étangs.

Cyprinus carpio (a)

CARP *(Europe/N. America)*

CARPE *(Europe/Amérique du Nord)*

Carassius carassius (b)

+ CRUCIAN CARP *(Europe/Asia)*

+ CYPRIN *(Europe/Asie)*

Carassius auratus (c)

+ GOLDFISH
(Originally Japan, now cultivated in many countries). And various other species.
To the family *Cyprinidae* also belong other species, see e.g. + TENCH, + BREAM (i) + SQUAWFISH, + SPLITTAIL, etc.
For (b) and (c) see under separate entries.

+ CYPRIN DORÉ
(Originaire du Japon, maintenant élevé dans de nombreaux pays). Et autres espèces.
D'autres espèces appartiennent aussi à la famille des *Cyprinidae*, voir + TANCHE, + BRÈME COMMUNE, + CYPRINOIDE, etc.
Pour (b) et (c) voir les rubriques individuelles.

Marketed

Fresh: whole, gutted; a variety SPIEGEL CARP also sold; also fermented (Japan, see + SUSHI (i)).

Commercialisé

Frais : entier, vidé; fermenté (Japon, voir + SUSHI (i)).

Fumé : les tranches ou tronçons saumurés sont fumés à chaud pendant environ trois heures, parfois épicés (E.U.)

Smoked: brined steaks or chunks are hot smoked for about three hours, sometimes with spices.

Canned: KOIKOKU: sliced, seasoned with soya bean paste (Japan).

Conserve : KOIKOKU: en tranches, assaisonné avec une pâte de graines de soja (Japon).

184

CARRA GEENIN — CARRA GHEENE

DAN: Carragenin
DUT: Carragenine
FIN: Karrageeni
GER: Carageen
ITA: Carragenina
NOR: Caragenin
POL: Karagen
POR: Carragenina
RUS: Каррагенин (желирующее вещество)
SPA: Carragahen, carragahenina
SWE: Karagenin

Water-soluble, edible colloidal extract from RED ALGAE (CARRAGÉEN) or + IRISH MOSS).

Colloïde hydrosoluble comestible extrait d'une algue rouge (CARRAGHÉEN).

185

CATFISH — LOUP

DAN: Havkat
DUT: (a) Zeewolf
FIN: Merikissas
GER: Katfisch, (a) Gestreifter Katfisch
ITA: Lupadi mare, bavosa lupa
ICE: (a) Steinbítur
NOR: Steinbit, (a) gråsteinbit (b) flekksteinbit
POL: (a) Zębacz smugowy (b) Zębacz czarny (c) Zębacz pstry
POR: Peixe-gato
RUS: Зубатки
SPA: Perro del norte, lobo
SWE: Havskattfiskar (a) havskatt

ANARHICHAS spp.

(i) MARINE CATFISH *(Atlantic/Pacific–Europe/N. America)*

In N. America these species were more commonly known as + WOLFFISH which is also used ICNAF Statistics (+ SEA CATFISH in N. America refers toAriidae). In U.K. the recommended trade name for these species is + ROCKFISH. Also called OCEAN, CATFISH, ROCK TURBOT, ROCK SALMON, SEA CAT, SEA WOLF, SAND SCAR, SWINE FISH, WOLF, WOOF.

(i) ESPÈCES MARINES *(Atlantique/Pacifique–Europe/Amérique du Nord)*

Aussi appelé POISSON-LOUP ou LOUP DE MER.

Anarhichas lupus (a)

ATLANTIC CATFISH *(N. America/Europe)*

LOUP DE L'ATLANTIQUE *(Amérique du Nord/Europe)*

Anarhichas denticulatus (b)

+ BLUE SEA CAT or NORTHERN WOLFFISH *(North Atlantic–Europe/N. America)*

+ LOUP DENTICULÉ *(Atlantique–Europe/Amérique du Nord)*

Anarhichas minor (c)

+ SPOTTED SEA CAT (CATFISH)
(N. Atlantic/Arctic)

+ LOUP TACHETÉ
(Atlantique Nord/Arctique)

Anarhichas orientalis (d)

BERING WOLFFISH
(Pacific – N. America)

(Pacifique – Amérique N.)

For (b) (c) see separate entries.

Pour (b) et (c) voir les rubriques individuelles.

Marketed

Fresh: as fillets, steaks (cutlets).
Frozen: fillets, with or without skin on.
Smoked: hot-smoked pieces, steaks or cutlets (in Germany called STEINBEISSER).
Dried: boned (Iceland, called RIKLINGUR).

Commercialisé

Frais : en filets avec ou sans peau.
Congelé : en filets avec ou sans peau.
Fumé : morceaux, tranches ou filets fumés à chaud (appelés STEINBEISSER en Allemagne).
Séché : désarêté (Islande, appelé RIKLINGUR).

DAN: Dværgmalle
DUT: Meerval
FIN: Piikkimonni
GER: Welse
GRE: Gatopsoro
ICE: Steinbitur
JPN: Namazu
SWE: Ictalurider, (kanalmal)
TUR: Yayın, bıyıklı balık

ICTALURIDAE

(ii) FRESHWATER CATFISH
(Europe/N. America)

Important aquaculture production in U.S.A., especially of *Ictalurus spp.*; most widely distributed species are CHANNEL CATFISH (*Ictalurus punctatus*), WHITE CATFISH (*I. catus*), BLUE CATFISH (*I. fureatus*), BROWN BULLHEAD (*I. nebulosus*), BLACK BULLHEAD (*I. melas*), FLAT BULLHEAD (*I. platycephalus*), YAQUI CATFISH (*I. pricei*). All of the above species may be labelled CATFISH in U.S.A. In Europe the AFRICAN CATFISH or SHARPTOOTH CATFISH (*Clarias gariepinus*) is cultured. In New Zealand the N. American *I. nebulosus* has been introduced. In Australia refers to *Tandanus tandanus.*

(ii) Le nom FRESHWATER CATFISH
(anglais)

concerne des espèces d'eau douce (Europe/Amérique N.) Production importante d'aquaculture aux E.U. principalement de l'espèce Ictalurus; les espèces plus largement distribuées sont CHANNEL CATFISH (*Ictalurus punctatus*), WHITE CATFISH (*I. catus*), BLUE CATFISH (*I. fureatus*), BROWN BULLHEAD (*I. nebulosus*), BLACK BULLHEAD (*I. melas*), FLAT BULLHEAD (*I. platycephalus*), YAQUI CATFISH (*I. pricei*) (anglais). Toutes les espèces ci-dessus peuvent être dénommées CATFISH (anglais) aux E.U. En Europe, le *Clarias gariepinus* est cultivé. En Nouvelle-Zélande le *I. nebulosus* d'Amérique du Nord a été introduit. En Australie, se réfère à *Tandanus tandanus.*

Marketed

fresh, frozen, whole, headed and gutted, skinned; fillets skinned, breaded or unbreaded; steaks; fillet strips (over ¾ oz); nuggets (pieces of belly flaps over ¾ oz); smoked.

Commercialisé

Frais, congelé: entiers, étêtés et vidés sans peau; filets sans peau, panés ou non; steaks; morceaux de filets (plus de ¾ oz); boulettes (morceaux de ventre de plus de ¾ oz); fumés.

(iii) See also + SEA CATFISH (*Ariidae*).

(iii) Voir aussi + POISSON-CHAT (*Ariidae*).

186

CAVEACHED FISH
(W. Indies)

Fish cut into pieces, fried in oil, laid in large earthenware container and pickled in vinegar, salt, spices, onion, etc.

CAVEACHED FISH
(Caraïbes)

Poisson découpé en morceaux, frit à l'huile, disposé dans de grands récipients en terre cuite et mariné dans du vinaigre, du sel, des épices, oignons, etc.

187

CAVIAR, CAVIARE

DAN: Kaviar
DUT: Kaviaar
FIN: Kaviaari
GER: Kaviar
GRE: Chaviári
ICE: Kaviar
ITA: Caviale
JPN: Kyabia
NOR: Kaviar
POL: Kawior
POR: Caviar
RUS: Икра
SCC: Kavijar
SCR: Kavijar
SPA: Caviar
SWE: Rysk kaviar, svart rysk kaviar
TUR: Havyar

CAVIAR

Sturgeon eggs very carefully detached from the roe, sorted and washed in cold water, then salted with fine salt; after a certain time fo ripening consumed as hors d'œuvre.
Also called BLACK CAVIAR.
Marketed in small containers of glass or other material, with tight fitting lids, or in barrels for bulk shipment.
SEMI-PRESERVE sometimes pasteurised, see + PASTEURISED GRAIN CAVIAR. Two ways of marketing are used, as GRAINY CAVIAR, where eggs are easily separated (also called DRY CAVIAR, see also + PICKLED GRAINY CAVIAR), or as PRESSED CAVIAR, where the eggs are pressed to remove excess liquid or to reduce liquid to required consistency (longer keeping time).
BELUGA-CAVIAR, OSETR-CAVIAR, and SEVRUGA-CAVIAR refer to large, medium and small size sturgeon respectively (C.I.S.), see + STURGEON.
Best quality caviar is made during the winter and has 3 to 4% salt content, called MALOSSOL CAVIAR. In some countries the term caviar is also used for preparation of other species, particularly

Œufs d'esturgeon soigneusement détachés de la rogue, passés au crible et lavés à l'eau froide, puis salés avec du sel fin; après une certaine maturation, consommés comme hors-d'œuvre.
Appelé aussi CAVIAR NOIR.
Commercialisé en petits récipients en verre munis de couvercles hermétiques ou en barils pour le transport en gros. SEMI-CONSERVE, parfois pasteurisé, voir + CAVIAR EN GRAINS PASTEURISÉ.
Il existe deux formes de commercialisation:
– CAVIAR EN GRAINS, où les œufs se séparent facilement (voir aussi + CAVIAR EN GRAINS SAUMURÉ)
– CAVIAR PRESSÉ, où les œufs ont été pressés pour évacuer tout liquide excédent et obtenir la consistance désirée pour une conservation prolongée.
BELUGA-CAVIAR, OSETR-CAVIAR et SEVRUGA-CAVIAR, désignent respectivement les œufs d'esturgeon de grande taille, moyen et petit (C.E.I.); voir + ESTURGEON.
La meilleure qualité de caviar est faite en hiver et a une teneur en sel de 3 à 4% (MALOSSOL CAVIAR). Dans

salmon: + RED CAVIAR (N. America). The name of the species has to appear on the label, e.g. SALMON CAVIAR (U.K.).
See also + CAVIAR SUBSTITUTES.

certains pays l'emploi du terme CAVIAR a été étendu à d'autres espèces, dont le saumon en particulier: + CAVIAR ROUGE (Amérique du Nord); le nom de l'espèce doit figurer sur l'étiquette: CAVIAR DE SAUMON (Grande Bretagne).
Voir aussi + SUCCÉDANÉS DECAVIAR.

188

CAVIAR SUBSTITUTES — SUCCÉDANÉS DE CAVIAR

DAN: Kaviarerstatning
DUT: Kaviaarsurrogaat
FIN: Kaviaari korvike
GER: Deutscher Kaviar (Kaviar-Ersatz)
GRE: Haviári
ICE: Kavíar
ITA: Surrogati di caviale
JPN: Momijiko, tarako, karasumi
NOR: Kaviarerstatning
POL: Substytuty kawioru
POR: Substitutos de caviar
RUS: Заменитель икры
SCC: Zamena za kavijar
SCR: Nadomjestak za kavijar
SPA: Sucedáneos de caviar
SWE: Kaviar
TUR: Havyer benzerleri

Fish roe prepared like + CAVIAR, sometimes dyed; the final salt content usually 6% or more; principal species used are lumpsucker, bream, coalfish, cod, carp, herring, mullet, pike, tuna. The designation usually is preceded by the name of the fish, e.g. COD CAVIAR, LUMPSUCKER CAVIAR; in some countries the country of origin is indicated, e.g. GERMAN CAVIAR (Deutscher Kaviar). Packed and marketed like + CAVIAR. Similar products in Japan: 'TARAKO' or 'MOMIJIKO' (salted, usually dyed roe of + ALASKA POLLOCK), 'HON-TARAKO' (salted, usually dyed cod roe) or 'KARASUMI' (from mullet roe).
See also + BOTTARGA.

Œufs de poisson préparés comme le + CAVIAR, au besoin colorés; la teneur finale en sel est généralement d'environ 6%; les principales espèces utilisées sont; le lompe, le pagre, le lieu, le cabillaud, la carpe, le hareng, la muge, le brochet, le thon; elles doivent figurer sur l'etiquette, ex. CAVIAR DE CABILLAUD, CAVIAR DE LOMPE, etc; certain pays indiquent la contrée d'origine: CAVIAR ALLEMAND (Deutscher Kaviar). Commercialisé comme le + CAVIAR. Produits semblables au Japon: 'TARAKO' ou 'MOMIJIKO' (œufs salés, généralement colorés de l'espèce Theragra chalogramma), 'HON-TARAKO' (œufs salés généralement colorés, du cabillaud), ou 'KARASUMI' (de muge).
Voir aussi + BOTTARGA (Italie).

189

CERO — THAZARD FRANC

KOR: 고등어과, godeungeogwa

Name used for some of Scomberomorus spp.: but more particularly refers to Scomberomorus regalis (Atlantic-U.S. Gulf Coast). Also called PINTADO, PAINTED MACKEREL.
See + KINGMACKEREL.

Voir + THAZARD.

190

CHAR — OMBLE

DAN: Fjældørred, kildeørred
DUT: (a) Riddervis, (b) Bronforel
FIN: Nieriä
GER: Saiblinge
ICE: Bleikja
ITA: Salmerino
JPN: Iwana
KOR: 연어과, yeoneogwa
NOR: Røye, røyr
POL: (a) Golec zwyczajny, (b) Pstrag źródlany, (c) Malma, (d) Troć amerykańska
POR: Salvelino-ártico
RUS: Гольцы
SCC: Zlatovčica
SCR: Pastrve, barjaktarica
SPA: Salvelino
SWE: Röding

SALVELINUS spp.

(Pacific/Atalntic/Freshwater – Europe/N. America)
Belonging to the family *Salmonidae*; superficially similar to true trouts. The main species are listed under individual names.

(Pacifique/Atlantique/Eaux douces – Europe/Amérique du Nord)
De la famille des *Salmonidae*; assez semblables aux truites. Les principales espèces sont répertoriées individuellement.

Salvelinus alpinus (a)

+ ARCTIC CHAR
(Freshwater/Atlantic/Pacific)

+ OMBLE CHEVALIER
(Eaux douces/Atlantique/Pacifique)

Salvelinus fontinalis (b)

+ BROOK CHARR
(Freshwater/Atlantic – Europe/N. America)
Also known as BROOK TROUT in North America.

+ SAUMON DE FONTAINE
(Eaux douces/Atlantique – Europe/Amérique du Nord)
Appelé aussi BROOK TROUT (anglais) en Amérique du Nord.

Salvelinus malma (c)

+ DOLLY VARDEN
(Freshwater/Pacific)

+ OMBLE MALMA
(Eaux douces/Pacifique)

Salvelinus namaycush (d)

+ LAKE TROUT
(Freshwater/Great Lakes)

+ OMBLE D'AMÉRIQUE
(Eaux douces/Grands Lacs)

Salvelinus willoughbii (e)

Usually marketed fresh or frozen; see also + TROUT.

Généralement commercialisés frais ou surgelés; voir aussi + TRUITE.

See also individual entries.

Voir aussi les rubriques individuelles.

191

CHAT HADDOCK

DUT: Kleine schelvis, braadschelvis
FIN: Pikkukolja
GER: Kleiner Schellfisch, Bratschellfisch
ICE: Smáýsa
ITA: Piccolo asinello
NOR: Småhyse
POL: Mały plamiak.
POR: Arinca pequena
RUS: Молодь пикши
SCC: Mala ugotica
SCR: Mala ugotica
SPA: Pequeño eglefino
SWE: Småkolja

Small haddock: also called PINGER or PING PONG; in New England (U.S.A.) called SNAPPER HADDOCK or + SNAPPER.
See also + SCROD (U.S.A.)

Petit églefin.

192

CHERRY SALMON — SAUMON JAPONAIS

DUT: Japanese zalm, masouzalm
FIN: Kirsikkalohi
GER: Masu-Lachs
GRE: Solomos
ITA: Salmone giapponese
JPN: Sakuramasu, honmasu
KOR: 송어, songeo
POL: Łosoś japoński
POR: Salmáo-japonês
RUS: Сима
SWE: Japansk lax

Oncorhynchus masou

(Japan)
Also called JAPANESE SALMON, or MASU SALMON.
Highly prized as food in Japan.

(Japon)
Appelé aussi SAUMON MASOU.
Très apprécié au Japon.

Marketed
Fresh: main outlet; also fermented, like + SUSHI.

Commercialisé
Frais : ventes importantes; également fermenté, comme le + SUSHI.

193

CHIKUWA — CHIKUWA

(Japan) — *(Japon)*

Fish jelly product of a cylindrical shape made by wrapping kneaded fish meat around a stick then baking it in a very hot oven.
Similar product (made from cheaper fish) YAKICHIKUWA.

Gelée de poisson présentée en forme de cylindres; préparée à base de chair de poisson pétrie, fixée sur un bâtonnet et cuite au four très chaud.
Produit semblable (avec du poisson meilleur marché), le YAKI-CHIKUWA.

194

CHILEAN HAKE — MERLU DU CHILI

DAN: Kulmule
DUT: Chileense heek
FIN: Perunkummeliturska
GER: Chilenischer Seehecht
GRE: Bakaliáros
ICE: Lýsingur
ITA: Nasello del cile
NOR: Lysing
POL: Morszczuk chilijski
POR: Pescada chilena, Pescado-do-Chile
RUS: Чилийская мерлуза
SCC: Oslić
SCR: Oslic
SPA: Merluza

Merluccius gayi

(E. Pacific)
Also called PERUVIAN HAKE.
In the U.K. trade name is PACIFIC HAKE.
For marketing forms, see + HAKE.

(Est du Pacifique)
Pour la commercialisation, voir + MERLU.

195

CHILEAN PILCHARD — SARDINOPS DU CHILI

DUT: Chileense pelser, chileense sardien
FIN: Perunsardiini
GER: Südamerikanische Sardine, Chilenische Sardine
GRE: Sardélla
ITA: Sardina de cile
JPN: Iwashi
KOR: 정어리속, jeongeorisok
NOR: Sardin
POL: Sardynka pacyficzna
POR: Sardinopa-chilena
RUS: Тихоокеанский сардинопс, тихоокеанский сардина
SCC: Sardina, srdela
SCR: Srdela
SPA: Pilchard chileña
SWE: Chilesardin

Sardinops sagax

(Pacific – S. America)
Also called PERUVIAN SARDINE.
For marketing forms, see + PILCHARD.

(Pacifique – Amérique du Sud)
Aussi appelée SARDINE PÉRUVIENNE.
Pour la commercialisaion, voir + PILCHARD.

196

CHILLED FISH — POISSON RÉFRIGÉRÉ

DAN: Kølet fisk (iset fisk)
DUT: Gekoelde vis
FIN: Jäähdytetty kala
GER: Gekühlter Fisch (in Eis)
GRE: Psár ipagoméno
ICE: Ísaður fiskur
ITA: Pesce refrigerato
JPN: Hyôhzô-gyo
NOR: Kjølt fisk
POL: Ryba chłodzona

POR: Peixe refrigerado
RUS: Охлажденная рыба
SCC: Ohladena riba
SCR: Ohladjena riba
SPA: Pescado refrigerado
SWE: Kyld fisk
TUR: Dondurulmus balik

Fish kept at or close to the temperature of melting ice (0°C, 32°F), but not frozen. Also called WET FISH or FRESH FISH (most common designation in U.S.A.)
See also + SUPERCHILLING, + CHILL STORAGE.

Poisson maintenu à une température proche de celle de la glace fondante (0°C, 32°F), mais non congelé. Egalement appelé POISSON FRAIS.
Voir aussi + SUR-RÉFRIGÉRATION, + STOCKAGE RÉFRIGÉRÉ.

197

CHILL STORAGE — STOCKAGE RÉFRIGÉRÉ

DAN: Kølelagring
DUT: Gekoelde opslag
FIN: Kylmävarasto
GER: Kühlauslagerung
ICE: Isun, kæling
JPN: Hyôhzô
POL: Składowanie chłodnicze
POR: Armazenagem
RUS: Хранение охлажденной рыбы около 0° С.
SWE: Kyllagring
TUR: Soğutulmus muhafaza

Storage at temperature of melting ice (0°C, 32°F). Distinguish from + COLD STORAGE.
See also + CHILLED FISH, + SUPERCHILLING.

Stockage à la température de la glace fondante (0°C, 32°F). A distinguer de ENTREPOSAGE FRIGORIFIQUE.
Voir aussi + POISSON RÉFRIGÉRÉ, + SURRÉFRIGÉRATION.

198

CHIMAERA — CHIMÈRE

(Cosmopolitan) — *(Cosmopolite)*

DAN: Havmus
FIN: Sillikuningas
GER: Seeratte, Spöke
GRE: Himera, gátos
ICE: Geirnyt
ITA: Chimera
JPN: Ginzame
KOR: 갈은상어속, galeunsangeo
NOR: (a) Havmus
POL: Chimera
POR: (a) Ratazana, (b) Quimera-americana
RUS: Химеровые
SCC: Morski pacov
SCR: Himera
SPA: Quimera
SWE: Havsmus

Chimaera monstrosa (a)

+ RABBITFISH + RATFISH *(N.E. Atlantic)*
+ CHIMÈRE COMMUNE *(Atlantique Nord-Est)*

Hydrolagus colliei (b)

+ RATFISH *(Pacific – N. America)*
+ CHIMÈRE D'AMÉRIQUE *(Pacifique – Amérique du Nord)*

Hydrolagus novaezelandiae and/et HYDROLAGUS spp. (c)

+ GHOST SHARK *(New Zealand)* *(Nouvelle-Zélande)*

For (a) and (b) see under separate entries.

199

CHINOOK — SAUMON ROYAL

DUT: Chinook zalm
FIN: Kuningaslohi
GER: Königslachs
GRE: Solomos
ITA: Salmone reale
JPN: Masunosuke
KOR: 연어과, yeoneogwa
POL: Czawycza
POR: Salmão-real
RUS: Чавыча
SCC: Vrsta lososa
SCR: Vrsta lososa
SPA: Salmon chinook
SWE: Kungslax

Oncorhynchus tschawytscha

(Pacific – N. America)
Largest of the five main species of PACIFIC SALMON. See + SALMON.
Also called KING SALMON or SPRING SALMON; names also used: BLACK SALMON, CHUB SALMON, TYEE.
Also called + QUINNAT SALMON in New Zealand.
Flesh may be red (see + RED SPRING SALMON) or pink or white.

(Pacifique – Amérique du Nord)
La plus grande des cinq espèces principales de SAUMON du Pacifique.
Voir + SAUMON.
Sa chair peut être rouge, rose ou blanche.

Marketed

Fresh: whole gutted.
Frozen: fillets, steaks.
Smoked: split fish, sides or pieces of fillet brined, dyed, dried and hot-smoked (+ KIPPERED SALMON).
Dried: air-dried (Alaska).
Salted: sides pickle-cured in barrels (mildly salted).
Canned: recommended trade name in U.K.: SPRING SALMON.
Roe: see + RED CAVIAR, also smoked, salted for bait.
Skins: may be used for leather making.

Commercialisé

Frais : entier et vidé.
Congelé : en filets, en tranches.
Fumé : poisson tranché, côtés ou morceaux de filet saumurés, colorés, séchés, puis fumés à chaud.
Séché : en plein air (Alaska).
Salé : côtés mis en saumure en barils (salage léger).
Conserve : en Grande-Bretagne vendu sous l'appellation de SPRING SALMON.
Rogue : voir + CAVIAR ROUGE; également fumés, salés (appât pour la pêche).
Peaux : peuvent être utilisées comme cuir.

200

CHUB MACKEREL — MAQUEREAU ESPAGNOL

DAN: Spansk makrel
DUT: Spaanse makreel
FIN: Jananinmakrilli
GER: Spanische Makrele
GRE: Koliós
ICE: Spánskur makrill
ITA: Lanzardo, sgombro cavallo
JPN: Honsaba, hirasaba, masaba
KOR: 고등어, godeungeo
NOR: Spansk makrell
POL: Makrela kolias
POR: Cavala
RUS: Западноатлантическая скумбрия
SCC: Lokarda, plavica
SCR: Lokarda, plavica
SPA: Estornino
SWE: Spansk och japansk makrill
TUR: Kolyoz

Scomber japonicus

(Cosmopolitan, in warm seas)
Also known as + SPANISH MACKEREL
(e.g., in international statistics), which name might, however, also refer to various Scomberomorus spp. (see + KING MACKEREL); CHUB MACKEREL is identical with + PACIFIC MACKEREL. Might also be called THIMBLE-EYED MACKEREL, SOUTHERN MACKEREL.
See also + MACKEREL.

(Cosmopolite, mers chaudes)
Aussi appelé MAQUEREAU BLANC (Canada).
Voir aussi + MAQUEREAU.

201

CHUM — SAUMON KETA

DUT: Chum zalm
FIN: Koiralohi
GER: Hundslachs, Ketalachs
GRE: Solomos
ITA: Salmone keta
JPN: Sake, shake, shirozake, akiaji, tokishirazu
KOR: 연어, yeoneo
NOR: Ketalaks
POL: Keta
POR: Salmão-câo
RUS: Кета
SCC: Crveni losos
SCR: Vrsta lososa
SPA: Salmon 'chum'
SWE: Keta

Oncorhynchus keta

(Pacific – N. America)
One of the five species of PACIFIC SALMON (see + SALMON).
Also called DOG SALMON or KETA SALMON; also known as QUALLA, CALICO SALMON or FALL SALMON.

(Pacifique – Amérique du Nord)
L'une des cinq espèces de SAUMON du PACIFIQUE (voir + SAUMON)
Appelé encore SAUMON CHIEN.

Marketed
Fresh: whole gutted, fillets.
Frozen: whole gutted, headed, fillets, steaks.
Salted: headed, split, washed fish, dry-salted in stacks and packed in boxes.
Smoked: small quantities for local use.
Dried: air-dried (Alaska).
Fermented: + SUSHI (Japan).
Canned: main outlet.
Roe: SALMON CAVIAR, KETA KAVIAR (see + RED CAVIAR, + CAVIAR).
Skins: may be used for leather making.

Commercialisé
Frais : entier et vidé; filets.
Congelé : entier, vidé, étêté; en filets, en tranches.
Salé : poisson étêté, tranché, lavé, salé à sec en tas, puis mis en caisses.
Fumé : een petites quantités pour la consommation locale.
Séché : en plein air (Alaska).
Fermenté : + SUSHI (Japon).
Conserve : principales ressources.
Rogue : CAVIAR DE SAUMON, KETA KAVIAR (voir + CAVIAR ROUGE, + CAVIAR).
Peaux : peuent être utilisées comme cuir.

202

CLAM — CLAM

DAN: Sandmusling
DUT: Strandgaper
FIN: (a) Hietasimpukka
GER: Sandklaffmuschel
GRE: Achiváda
ICE: Smyrslingur
ITA: Vongole
JPN: Nimaigai
KOR: 조개, jogae
NOR: Sandskjell
POL: Piaskołaz małgiew
POR: (a) Clame de areia, (b) Cadelinha
RUS: Морской моллюск мия
SCC: Školjke
SCR: Skoljke
SPA: Almeja
SWE: Sandmussla
TUR: Midye türü

There are various types of clams.

Il en existe différentes sortes.

Mya arenaria. (a)

+ SOFT (SHELL) CLAM
(Atlantic/Pacific – N. America)

+ MYE
(Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)

+ HARD CLAM
Also used for + QUAHAUG.

Saxidomus nuttali or/ou Venus mortoni

(Pacific – N. America)

(Pacifique – Amérique du Nord)

Protothaca thaca

(Pacific – S. America)

(Pacifique – Amérique du Sud)

MERETRIX spp.

(Pacific – Japan)

(Pacifique – Japon)

Mercenaria mercenaria or/ou Venus mercenaria (c)

+ QUAHAUG (QHAHOG)
(Atlantic – N. America/Europe)
Also known as + HARD CLAM and HARD SHELL CLAM.

+ PRAIRE, PALOURDE AMÉRICAINE
(Atlantique – Amérique/Europe)

DONAX spp. (d)

+ COQUINA CLAM
(Atlantic – Europe/N. America) *(Atlantique – Europe/Amérique du Nord)*

Saxidomus giganteus (e)

BUTTER CLAM
(Atlantic/Pacific – N. America) *(Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)*
Also called WASHINGTON CLAM. Also called WASHINGTON CLAM.

Mactra sachalinensis (f)

HEN CLAM
(Japan) *(Japon)*

Anadara subcrenata (g)

MOGAI CLAM
(Japan) *(Japon)*

Protothaca staminea or/ou Paphia staminea. (h)

LITTLENECK CLAM
(Pacific – N. America) *(Pacifique – Amérique du Nord)*
Also called ROCK COCKLE; PACIFIC LITTLENECK
In New Zealand refers to *Austrovenus stutchburyi*.
Also called COCKLE (family *Veneridae*).
En Nouvelle-Zélande se réfère à *Austrovenus stutchburyi*.
Appelé aussi COCKLE (anglais) (famille des *Veneridae*).

Titaria cordata (j)

GULF CLAM
(Guld of Mexico) *(Golfe du Mexique)*

Tivela stuttorum (k)

PISMO CLAM
(Pacific – N. America) *(Pacifique – Amérique du Nord)*

Spisula solidissima (l)

SURF CLAM **MACTRE D'AMÉRIQUE**
(Atlantic – N. America) *(Atlantique – Amérique du Nord)*
Also called BAR CLAM.

CORBICULA spp. (m)

FRESHWATER CLAM
(Japan) *(Eaux douces – Japon)*
In Scotland the designation CLAM is also used for + SCALLOP.

Marketed

Live: in shells.
Fresh: in shell, or shelled meats.
Frozen: in shell, or shelled meats.
Smoked: meats; after precooking and brining, the meats are smoked and packed in oil in cans or jars.
Dried: HOSHIGAI (Japan): shelled meat, skewered with bamboo sticks, sun-dried.
Canned: clams are steamed open and the meats removed from the shells; washed, trimmed and packed, either whole or minced, in cans with either brine or clam liquor, then heat-processed; smoked meats are also canned. Canned soups include + CLAM CHOWDER and CLAM MADRILENE (clear soup garnished with tomato, sorrel and vermicelli)
+ CLAM LIQUOR itself may also be canned.

(a) to (d) see under separate entries.
See also + CARPET SHELL (*Tapes spp.*) + RAZOR SHELL (*Solenidae*), + OCEAN QUAHAUG (*Artica islandica*)

Commercialisé

Vivant : en coquilles.
Frais : en coquilles, ou décoquillé.
Congelé : en coquilles, ou décoquillé.
Fumé : après cuisson et saumurage, les chairs sont fumées et mises en boîtes ou en bocaux, recouvertes d'huile.
Séché : HOSHIGAI (Japon): décoquillé, transpercé de petits bâtonnets de bambou, séché au soleil.
Conserve : les clams sont passés à la vapeur, puis décoquillés, lavés, parés et mis en boîtes entiers ou hachés, couverts d'une saumure ou de leur propre jus, enfin, stérilisés; peuvent être fumés avant la mise en conserve. La + SOUPE DE CLAM et la + LIQUEUR DE CLAM peuvent également être mises en boîtes.

(a) à (d) voir rubriques individuelles.
Voir aussi + CLOVISSE/ PALOURDE (*Tapes sp.*), + COUTEAU (*Solenidae*), (*Arctica islandica*).

203

CLAM CHOWDER — SOUPE DE CLAM

DUT: Haché met schelpdiervlees
ITA: Minestra con vongole
POR: Sopa de clame
SCC: Gusta čorba od školjki
SCR: Gusta juha od školjkasa
SPA: Sopa de almejas
TUR: Midye çorbasi

New England: fried salt pork or bacon and onions, then clams and + CLAM LIQUOR added, also potatoes, and seasoning; cooked with either vegetables and tomato juice or milk added afterwards; may be canned.

Nouvelle-Angleterre: porc salé ou bacon frit avec de l'oignon auquel on ajoute les clams et la + LIQUEUR DE CLAM, des pommes de terre et un assaisonnement; cuite soit avec des légumes et du jus de tomates, soit en y ajoutant du lait; peut être mise en conserve.

204

CLAM LIQUOR — LIQUEUR DE CLAM

DUT: Schelpdiervocht
FIN: Simpukan keitinliemi
ITA: Essenza di vongole
JPN: Kai-no-nijiru
POR: Licor de clame
SPA: Extracto de almejas
SWE: Musselextrakt
TUR: Midye suyu

Liquid extracted during the cooking and opening of clams; also called CLAM EXTRACT; undiluted it is called CLAM JUICE, diluted it is called CLAM BROTH, and when concentrated by evaporation is called CLAM NECTAR; may be canned in all these forms or used to fill up canned clam meat.

Liquide extrait durant la cuisson et l'ouverture des clams; appelé encore EXTRAIT DE CLAM; non dilué: JUS DE CLAM, dilué: BOUILLON DE CLAM, concentré: (par évaporation), NECTAR DE CLAM; peut être mis en conserve sous toutes ces formes, ou pour recouvrir les conserves de chair de clam.

205

CLEANPLATE HERRING

KOR: 청어, cheongeo

Herring, filleted by a special herring filleting machine, which removes part of the

Hareng fileté par une machine spéciale qui enlève une partie de la paroi

belly wall, also the black belly wall skin, fins and bone (CLEAN PLATE CUT).

ventrale ainsi que le péritoine, les nageoires et les arêtes.

206

CLEANSED SHELLFISH — COQUILLAGE ÉPURÉ

Live molluscs such as mussels, oysters, from which polluting bacteria have been removed by immersion in sterile sea water.
See also + STERILISED SHELLFISH.

Mollusque (moules, huîtres, etc.) vivants, dont les pollutions microbiennes ont été éliminées par un séjour en eau de mer stérile.
Voir aussi + COQUILLAGE STÉRILISÉ.

207

CLIPPED ROE FISH — GASPAREAUX À ROGUE

(U.S.A.)

Headed gutted alewives with roe left inside.

Gaspareaux étêtés et vidés auxquels on a laissé la rogue.

208

COALFISH

Le terme 'COALFISH' (anglais) s'applique aux:

(i) Name used for + SAITHE (*Pollachius virens*), belonging to the family *Gadidae*.

(i) *Pollachius virens* (voir + LIEU NOIR), de la famille des *Gadidae*.

(ii) Name also used for + SABLEFISH (*Anopoploma fimbria*), belonging to the family *Anopoplomatidae*.

(ii) *Anopoploma fimbria* (voir + CHARBONNIÈRE), de la famille des *Anopoplomatidae*.

209

COBIA — MAHOU

(Guyanes)

JPN: Sugi
POL: Rachica
POR: Fogueteiro-galego
RUS: Рыба-сержант, черная рыба, нигрита, канадус, кобия

Rachycentron canadum

(Cosmopolitan in warm seas) *(Cosmopolite, eaux chaudes)*
Also called CABIO, BLACK BONITO.

210

COBBLER — MACHOIRON D'AUSTRALIE

Cnidoglanis macrocephalus

(Australia) *(Australie)*
Marketed as fresh fish. Commercialisé frais.

In New Zealand refers to *Scorpaena cardinalis*. See + SCORPIONFISH.

En Nouvelle-Zélande s'applique à *Scorpaena cordinalis*. Voir + RASCASSE/SCORPÈNE.

211

COCKLE — COQUE

DAN: Hjertemusling
DUT: Kokhaan, kokkel
FIN: Sydänsimpukka
GER: Herzmuschel
GRE: Kidónia
ICE: Báruskeljar
ITA: Cuore edule, (c) Cuore spinoso
JPN: Torigai
NOR: Hjerteskjell
POL: Sercak
POR: Berbigão-vulgar
RUS: Моллюск-сердцевик
SCC: Kapica, srčanka
SCR: Srcanka
SPA: Berberecho, croque
SWE: Hjärtmussla

CARDIDAE

(Cosmopolitan) *(Cosmopolite)*
In N. America *Cardidae* might also be designated + WINKLE.

(i) + COMMON COCKLE (i) + COQUE (COMMUNE)

Cardium edule or/ou Cerastoderma edule

(N. Atlantic – Europe/N. Africa) *(Atlantique Nord – Europe/Afrique du Nord)*

Cardium corbis

(Pacific – N. America) *(Pacifique – Amérique du Nord)*

Cardium aculeatum (b)

+ SPINY COCKLE **+ SOURDON**
(Atlantic/Mediterranean) *(Atlantique/Méditerranée)*

Cardium tuberculatum (c)

KNOTTED COCKLE
(Atlantic/Mediterranean) *(Atlantique/Méditerranée)*

(ii) In New Zealand, the name COCKLE refers to the + CLAM*Austrovenus stutchburyi* (family *Veneridae*).

(ii) En Nouvelle-Zélande, le terme COCKLE (anglais) se réfère à + CLAM*Austrovenus stutchburyi* (famille des *Veneridae*).

Marketed
Live: in shell.
Fresh: meats removed from the shell by boiling.
Salted: meats, either lightly or heavily dry-salted, depending on length of journey; also bottled in brine.
Vinagar cured: bottled in malt vinegar after brining.
Canned: in brine.

Commercialisé
Vivant : en coquilles.
Frais : décoquillée après cuisson.
Salé : chair, légèrement ou fortement salée à sec, selon la durée de conservation envisagée; également mise en bocal avec une saumure.
Au vinaigre : après saumurage, mise en bocal avec du vinaigre de malt.
Conserve : au naturel.

212

COD — CABILLAUD/MORUE

DAN: Torsk, (f) Uvak
DUT: Kabeljauw, (e) Poolkabeijauw, (f) Groenlandse kabeljauw
FIN: (a) Turska, (f) Grönlanninturska
GER: Kabeljau, Dorsch, (f) Ogac
GRE: Gádos, bakaliáros
ICE: þorskur
ITA: Merluzzo bianco
JPN: Tara, madara
KOR: 대구속, daegusok
NOR: Torks, skrei
POL: Dorsz
POR: Bacalhau
RUS: Треска
SCC: Bakalar, treska
SCR: Bakalar, ugotica
SPA: Bacalao
SWE: (a) Torsk, (b) Stillahavstorsk, (f) Uvak
TUR: Morina

The French term MORUE properly refers to salted cod.

Le nom 'MORUE' s'applique au 'Cabillaud salé'.

(i) Various Gadidae spp., the principal being.

(i) Les principales espèces Gadidae sont.

Gadus morhua or/ou Gadus callarias (a)

COD
(Atlantic)
Most important food fish in N. Europe.
U.S. size classifications are in pounds; approximate equivalents are as follows: Scrod: 1.5 to 2.5 lb. less than 50 cm. Market: 2.5 to 10 lb. 50 cm to 75 cm. Large: 10 to 25 lb. 75 cm to 100 cm. Whole: over 25 lb. over 100 cm. Other countries employ numerical gradings.

MORUE FRAÎCHE
(Atlantique)
Le plus important des poissons comestibles de l'Europe du Nord. Aux Etats-Unis, la classification se fait sur le poids des poissons; Scrod: 1.5 à 2.5 lb. inférieur à 50 cm. Market: 2.5 à 10 lb. de 50 à 75 cm. Large 10 à 25 lb. de 75 à 100 cm. Whole: plus de 25 lb. à partir de 100 cm.

Gadus macrocephalus (b)

+ PACIFIC COD
(Pacific)

+ MORUE DU PACIFIQUE
(Pacifique)

Eleginus navaga (c)

+ WACHNA COD
(N. Atlantic)

+ MORUE ARCTIQUE
(Atlantique N.)

Eleginus gracilis

(N. Pacific)

(Pacifique N.)

Trisopterus minutus capelanus (d)

+ POOR COD
(Mediterranean)

+ CAPELAN DE MÉDITERRANÉE
(Méditerranée)

Boreogadus saida (e)

+ POLAR COD
(Atlantic/Pacific – North America)

+ MORUE POLAIRE
(Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)

Gadus ogac (f)

GREENLAND COD
(Atlantic – America)
Also called FJORD COD (Greenland)
To the Gadidae spp. also belong + HADDOCK, + NORWAY POUT, + POUT, + POUTASSOU, + WHITING, + SAITHE, + POLLACK, etc.

MORUE OGAC
(Atlantique – Amérique)
Les + EGLEFIN + TACAUD NORVÉGIEN, + TACAUD, + POUTASSOU, + MERLAN, + LIEU NOIR, etc. appartiennent aussi aux espèces Gadidae.

Marketed

Fresh: as whole gutted fish, heads on or headless; fillets, skinned or unskinned; steaks (cutlets).

Frozen: as whole gutted fish, heads on or headless; fillets, skinned or unskinned; minced, breaded, uncooked or precooked sticks or portions.

Smoked: fillets, pieces or steaks (cutlets), skinned or unskinned, brined, often dyed, and hot or cold-smoked.

Dried: fillets (mechanically dried); whole fish, split or unsplit, dried naturally or mechanically; e.g. + STOCKFISH (ii).

Salted: as split fish or as fillets, with few or no bones present, in brine or in dry salt, and dried to varying degrees; saltiness and dryness to suit a particular market; numerous cures are mentioned under specific names, e.g. + KLIPFISH, + BACALAO.

Canned: pieces of fillets or flakes of flesh in own juice, also with sauce (Canada); pieces of smoked fillet (Canada).

Livers: mostly rendered down to extract cod liver oil; may be transported fresh in ice, frozen or salted (+ FISH LIVER); salted and canned, sauces and spices may be added; also as paste (COD LIVER PASTE); + COD LIVER MEAL may also be made.

Roe: marketed fresh, boiled, frozen, salted, smoked, canned, and as cod caviar and cod roe sausage; also sold fried, hot or cold.

Pressed roe: canned or frozen cod roe, mixed with edible oil.

Skins: may be tanned for leather manufacturer; extracted for glue.

Tongues: fresh or salted.

Cheeks: fresh.

Roe Liver paste: Norwegian canned product from fresh cod liver and cod roe, minced and mixed, salt and spices added.

Commercialisé

Frais : entier et vidé, avec ou sans tête; filets avec ou sans peau; tranches.

Congelé : entier et vidé, avec ou sans tête; filets avec ou sans peau; haché, 'bâtonnets' ou portions panées, crues ou précuites.

Fumé : filets, morceaux ou tranches, avec ou sans peau, saumurés, souvent teints, et fumés à chaud ou à froid.

Séché : filets (déshydratés artificiellement); poisson entier, tranché ou non, séché naturellement ou artificiellement; ex. + STOCKFISH (ii).

Salé : poisson tranché ou en filets désarêtés; en saumure, ou avec du sel sec; puis plus ou moins séché; les degrés de salage et de séchage varient suivant les demandes des marchés; de nombreuses manières de salage donnent des produits particuliers; voir + KLIPFISH, + BACALAO, etc.

Conserve : morceaux de filets ou chair en flocons au naturel ou en sauce (Canada); morceaux de filet fumé (Canada).

Foies : surtout utilisés pour en extraire l'huile; peuvent être transportés frais, dans de la glace, congelés ou salés (+ FOIE DE POISSON); salés et mis en conserve, avec ou sans addition de sauces et d'épices; également en pâte (PÂTE DE FOIE DE MORUE); on en fait encore de la + FARINE DE FOIE DE MORUE.

Rogue : commercialisés frais, cuits à l'eau, congelés, salés, fumés, en conserve, sous forme de caviar de morue et de saucisse de rogue de morue; vendus aussi frits, chauds ou froids.

Rogue pressée : mélangée avec de l'huile, en conserve ou congelée.

Peaux : peuvent être tannées pour la fabrication du cuir; on en extrait de la colle.

Langues : fraîches ou salées.

Joues : fraîches.

Pâte de foie et d'œufs : produit norvégien en conserve, fait de foie et de rogue de morue frais, hachés et mélangés avec du sel et des épices.

For (b) to (e) see separate entries.

Pour (b) à (e) voir les rubriques individuelles.

(i) In Australia also *Serranidae* (see + SEA BASS) are called COD.

(ii) In New Zealand, + RED COD refers to *Pseudophycis bachus*, family *Moridae*; + BLUE COD refers to *Parapercis colias*, family *Mugiloididae*.

In Australasia + DEEPSEA COD or + RIBALDO refers to *Mora moro*.

(i) En Australie, le nom COD (anglais) s'applique aussi aux *Serranidae*.

(ii) En Nouvelle-Zélande, + RED COD (Anglais) se réfère à *Pseudophycis bachus*, de la famille des *Moridae*, voir + MORIDE ROUGE; + BLUE COD (anglais) à *Parapercis colias*, de la famille des *Mugiloididae*.

En Australasie + DEEPSEA COD (anglais) ou + MORO se réfère à *Mora moro*.

213

COD CHEEKS — JOUES DE MORUE

DUT: Lippen en kelen
FIN: Turskan pääliha
ICE: Kinnar
ITA: Guance de merluzzo
POL: Policzki dorszowe
POR: Bochechas de bacalhau
RUS: Треска по-польски
SPA: Carrilleras de bacalao
TUR: Morine kafasi

Edible portion from head of large cod.

Partie comestible de la tête de la morue.

214

CODFISH BRICK — BRIQUE DE MORUE

(U.S.A.) — *(E.U.)*

ITA: Mattonelle de baccalá
POR: Pedaços de bacalhau em forma de tijolos
SPA: Briquetas de bacalao

Pieces of salted dried cod compressed by mould into solid brick of about 1 to 2 lb weight (New england).

Morceaux de morue salée et séchée pressée dans des moules en blocs solides pesant de 1 à 2 livres (Nouvelle-Angleterre).

215

CODLING

DAN: Smàtorsk
DUT: Gul
FIN: Pieni turska
GER: Dorsch
ICE: Smáþorskur, þyrsklingur
ITA: Piccolo merluzzo bianco
KOR: 대구속, daegusok
NOR: Smàtorsk
POL: Dorsz mały, bałtycki
POR: Bacalhau pequeno
RUS: Мелкая треска, пертуш
SPA: Bacaladito

Small cod under 63 cm in length; also called JOSSER. The German term 'DORSCH' is mainly used for catches from the Baltic Sea.

Cabillaud de moins de 63 cm de longueur.
Le mot allemand 'DORSCH' indique généralement les morues capturées dans la mer Baltique.

'YRSKLINGUR' in Icelandic refers to small codling (less than 54 cm).

'YRSKLINGUR' en islandais se réfère aux petites moruettes (moins de 54 cm).

216

COD LIVER MEAL — FARINE DE FOIE DE MORUE

DAN: Torskelevermel
DUT: Kabeljauwlevermeel
FIN: Turskanmaksajauho
GER: Dorschlebermehl
ICE: Lifrarmjöl
ITA: Farina di fegato di merluzzo
JPN: Kanzô matsu
NOR: Torskelevermel
POL: Mączka z wątrob dorszowych
POR: Farinha de fígado de becalhau
RUS: Печень трески
SCC: Bakalarevo jetreno brašno
SCR: Bakalerevo jetreno brašno
SPA: Harina de higado de bacalao
SWE: Torsklevermjöl

Made on a very small scale in some areas by drying the residues from cod liver oil manufacture. Used as animal feedingstuff; in Japan also made from other species than cod (KANZO MATSU).

Fabriquée sur une très petite échelle dans certaines régions en séchant les résidus de la fabrication d'huile de foie de morue. Sert dans l'alimentation du bétail; au Japon, fabriquée aussi avec des espèces autres que la morue (KANZO-MATSU).

217

COD LIVER OIL — HUILE DE FOIE DE MORUE

DAN: Torskeleverolie
DUT: Levertraan
FIN: Turskanmaksaöljy
GER: Dorschelberöl, Dorschlebertran
GRE: Mourounélaion
ICE: þorskalýsi
ITA: Olio di fegato di merluzzo
JPN: Tara kanyu
NOR: Torskelevertran
POL: Olej z watróbdorsza, tran
POR: Óles de fígado de bacalhau
RUS: Рыбий жир
SCC: Bakalarevo jetreno ulje
SCR: Bakalarevo jetreno uije
SPA: Aceite de higado de bacalao
SWE: Torskleverolja
TUR: Tibbî baik yaği

Oil extracted from livers of cod and sometimes other suitable gadoids, such as haddock; in Britain either the crude oil is extracted by boiling the livers at sea, and then further refined ashore, or the livers are landed for complete processing ashore, depending upon the size of vessel and length of fishing trip.

Huile extraite de foies de morues et parfois de certains autres gadidés tel que l'églefin; on extrait l'huile brute en faisant bouillir les foies en mer en vue d'un raffinage ultérieur à terre; ou encore, les foies sont ramenés à terre pour un traitement complet, le choix dépendant de la taille des navires et de la longueur des voyages.

218

COD LIVER PASTE — PÂTE DE FOIE DE MORUE

DAN: Torskeleverpostej
DUT: Kabeljauwleverpastei
FIN: Turskanmaksatahna
GER: Dorschleberpaste
ICE: Þorska-lifrarkæfa
ITA: Pasta de fegato di merluzzo
NOR: Torskeleverpostei
POL: Pasztet z wątrób dorszowych
POR: Pasta de fígado de bacalhau
RUS: Паста из печени трески
SCC: Bakalareva jetrena pašteta
SCR: Bakalareva jetrena pašteta
SPA: Pasta de higado de bacalao
SWE: Torskleverpastej

Edible paste made from cod livers, with spices and other flavouring ingredients. Marketed canned; also as sausages.

Pâte comestible à base de foies de morues additionée d'épices ou autres aromates. Commercialisée en conserve; également en saucisses.

219

COHO — SAUMON ARGENTÉ

DUT: Cohozalm
FIN: Hopealohi
GER: Silberlachs
GRE: Solomos coho
ITA: Salmonè argentato
JPN: Ginzake, ginmâsu
KOR: 은연어, eunyeoneo
POL: Kizucz
POR: Salmão prateado
RUS: Кижуч
SCC: Vrsta pacifičkog lososa
SCR: Vrsta pacifickog lososa
SPA: Salmon 'coho'
SWE: Stillahavslax

Oncorhynchus kisutch

(Pacific – N. America)
One of the five species of PACIFIC SALMON (see + SALMON).
Also called SILVER SALMON; also known as BLUEBACK, MEDIUM RED SALMON, JACK SALMON or + SILVERSIDE.

(Pacifique – Amérique du Nord)
L'une des cinq espèces de SAUMON du PACIFIQUE (voir + SAUMON).

Marketed
Fresh: whole gutted, fillets.
Frozen: whole gutted, headed; fillets (fresh and frozen; main outlets).
Salted: headed split fish or fillets, washed, pickled for about ten days in barrels (hard salted) then repacked in barrels in brine.
Dried: headed, split, air dried (Alaska).
Smoked: see + INDIAN CURE SALMON.
Canned: in some countries as MEDIUM RED SALMON.

Commercialisé
Frais : entier, et vidé; en filets.
Congelé : entier, vidé, et étêté; en filets (frais et congelés débouchés principaux).
Salé : poisson étêté et tranché ou filets lavés, salé en barils pendant environ dix jours (salage intense) puis remis en barils avec une saumure.
Séché : poisson étêté, tranché et salé en plein air (Alaska).
Fumé : voir + INDIAN CURE SALMON.
Conserve : dans certains pays, commercialisé avec l'étiquette: MEDIUM RED SALMON.

220

COLD-SMOKED FISH — POISSON FUMÉ À FROID

DAN: Koldrøget fisk
DUT: Koudgerookte vis
FIN: Kylmäsavustettu kala
GER: Kaltgeräucherter Fisch
ICE: Kaldreyktur fiskur
ITA: Affumicato a freddo
JPN: Reikun-gyo
NOR: Kaldrøkt fisk
POL: Ryba wędzona na zimno
POR: Peixe fumado a frio
RUS: Рыба холодного копчения
SCC: Hladno dimljena riba
SCR: Hladno dimijena riba
SPA: Pescado ahumado en frío
SWE: Kallrökt fisk
TUR: Soğuk füme balik

Fish cured by smoking at air temperatures not higher than 30°C (86°F) – in some countries 90°F – to avoid cooking the flesh or coagulating the proteins; tropical species may be smoked at slightly higher temperatures; various products e.g. + FINNAN HADDOCK, + GOLDEN CURE, + KIPPER, + LACHSHERING (Germany).

Poisson préparé par fumage à des températures ne dépassant pas 30°C (86°F) – 90°F dans certains pays – afin d'éviter de cuire le poisson et d'en coaguler les protéines; certaines espèces tropicales peuvent être fumées à des températures légèrement supérieures; ex.: + HADDOCK, + HARENG ROUGE, + HARENG FUMÉ, + LACHSHERING (Allemagne).

221

COLD STORAGE — ENTREPOSAGE FRIGORIFIQUE

DAN: Frostlagring
DUT: Diepvriesopslag
FIN: Kylmävarasto
GER: Tiefkühllagerung
GRE: Psigía
ICE: Frystigeymd
ITA: Conservazione al freddo
JPN: Reizô
NOR: Fryselagring
POL: Składowanie zamra/żalnicze
POR: Armazenagem de congelados
RUS: Хранение рыбы холодного копчения -18ºC.
SPA: Almacenamiento frigorifico
SWE: Fryslagring
TUR: Soğuk muhafaza

Storage at temperatures below freezing point; generally below –18°C (0°F); in many countries recommended temperature is below –30°C.

Entreposage à des températures inférieures au point de congelation commerciale; généralement en dessous de -18°C (0°F); dans de nombreux pays on recommande une

Distinguish from + CHILL STORAGE.
See also + FROZEN FISH.

température inférieure à -30°C,
A distinguer de + ENTREPOSAGE RÉFRIGÉRÉ.
Voir aussi + POISSON CONGELÉ.

222

COLOMBO CURE — SALÉ COLOMBO

+ INDIAN MACKEREL (*Rastrelliger canagurta*) gutted and cured in wooden barrels with salt and Malabar tamarind.

Maquereau du Pacifique (*Rastrelliger canagurta*) vidé et conditionné dans des barils en bois avec du sel et du tamarinier de Malabar.

223

COMBER — SERRAN CHÈVRE

DAN: Havaborre
FIN: Pastelliahven
GER: Ziegenbarsch
GRE: Xános
ITA: Perchia
POL: Kabryl
POR: Serrano-alecrim
RUS: Каменный окунь-ханос
SCC: Kanj, kanjac
SCR: Kanjac
SPA: Cabrilla
SWE: Havsabborre
TUR: Asil hani

Serranus cabrilla

(Red Sea/Mediterranean/ Atlantic)
Belonging to the family *Serranidae* (see + SEA BASS). Also called GAPER.

(Mer Rouge/Méditerranée/ Atlantique)
De la famille des *Serranidae* (voir + BAR).

224

COMMON COCKLE — COQUE COMMUNE

DAN: Hjertemusling
DUT: Kokkel, kokhaan
FIN: Sydänsimpukka
GER: Essbare Herzmuschel
GRE: Kydóni
ICE: Hjartaskel
ITA: Cuore edule
JPN: Torigai
NOR: Hjerteskjell, saueskjell
POL: Sercówka pospolita
POR: Berbigão-vulgar
RUS: Обычный моллюск-сердцевик
SCC: Kapica, srčanka
SCR: Srcanka
SPA: Berberecho, croque
SWE: Hjärtmussla

Cardium edule or/ou Cerastoderma edule

(N. Atlantic – Europe/N. Africa)

(Atlantique Nord – Europe/ Afrique du Nord)

Cardium corbis

(Pacific – N. America)
For details see + COCKLE.

(Pacifique – Amérique du Nord)
Pour de plus amples détails, voir + COQUE.

225

COMMON DOLPHIN — DAUPHIN COMMUN

DAN: Delfin
DUT: Dolfijn
FIN: Delfiini
GER: Gemeiner Delphin
GRE: Delphini
ICE: Höfrungur
ITA: Delfino
JPN: Bandoiruka
NOR: Delfin
POL: Delfin pospolity
POR: Golfinho
RUS: Золотистая макрель, дорадо, болъшая корифена
SCC: Lampuga
SCR: Pliskavica, dupin
SPA: Delfin
SWE: Springare, vanlig delfin
TUR: Adi yunus

Delphinus delphis delphis

(Cosmopolitan)
See also + DOLPHIN.

(Cosmopolite)
Voir aussi + DAUPHIN.

226

COMMON OYSTER — HUÎTRE PLATE

DAN: Østers
DUT: Oester
FIN: Osteri
GER: Auster
GRE: Strídia
ICE: Ostra
ITA: Ostrica europea piatta
JPN: Kaki
KOR: 굴과, gulgwa
NOR: Østers
POL: Ostryga zwyczajna
POR: Ostra-plana-Europeia
RUS: Обычные устрицы
SCC: Ostriga, kamenica
SCR: Kamenica
SPA: Ostra (plana)
SWE: Europeiskt ostron
TUR: Istiridye

Ostrea edulis

(Europe)
Also called FLAT OYSTER, EUROPEAN OYSTER; in U.K. commonly referred to as + NATIVE OYSTER (see that entry).
For further details see + OYSTER.

(Europe)
En Grande-Bretagne appelée couramment huître de pays (voir + HUÎTRE INDIGÈNE).
Pour de plus amples détails, voir + HUÎTRE.

227

COMMON PRAWN — BOUQUET

DAN: Roskildereje
DUT: Steurkrab, steurgarnaal
FIN: Leväkatkarapu
GER: Sägegarnele
GRE: Garida
ICE: Rækja
ITA: Gamberello
KOR: 징거미새우과, jinggeomisaeugwa

NOR: Strandreke
POL: Krewetka zwyczajna
POR: Camarão-branco-legitimo
RUS: Обычная пильчатая креветка
SCC: Kozica
SCR: Kozica obicna
SPA: Camarón gámba
SWE: Tàngräka
TUR: Teke

Palaemon serratus or/ou Leander serratus

(N. Atlantic/Mediterranean – Europe/N. Africa)

See also + PRAWN.

(Atlantique Nord/Méditerranée – Europe/Afrique du Nord)
Aussi appelée CREVETTE ROSE.
Voir aussi + CREVETTE.

228

COMMON SHORE CRAB — CRABE VERT

DAN: Strandkrabbe
DUT: Strandkrab
FIN: Rantataskurapu
GER: Strandkrabbe
GRE: Kavouras
ICE: Krabbi
ITA: Granchio commune, granchio ripario
NOR: Strandkrabbe
POL: Krab brzegowy
POR: Caranguejo verde
RUS: Прибрежный краб
SCC: Rak
SCR: Rak, obicna zakovica
SPA: Cangrejo de mar
SWE: Strandkrabba
TUR: Çingene pavuryasi

Carcinus maenas or/ou Carcinus mediterraneus

(Atlantic/Mediterranean)
Also called GREEN SHORE CREAB.
For marketing forms see + CRAB.

(Atlantique/Méditerranée)
Pour les formes de commercialisation, voir + CRABE.

229

COMMON SHRIMP — CREVETTE GRISE

DAN: Hestereje, sandhest
DUT: Garnaal
FIN: Hietakatkarapu
GER: Nordseekrabbe, Granat, Garnele
GRE: Garída
ICE: Hrossarækya
ITA: Gamberetto grigio
NOR: Hestereke
POL: Garnela zwyczajna
POR: Camarão-negro, camarão-mouro
RUS: Креветка
SCC: Kozica
SCR: Kozice
SPA: Quisquilla
SWE: Sandräka, hästräka
TUR: Karides

The name COMMON SHRIMP is very often used to designate *Crangon crangon* (N.E. Atlantic – Europe) especially in international statistics; in U.K. trade, it is usually called + BROWN SHRIMP.
See also + SHRIMP.

Voir + CREVETTE.

230

COMMON SOLE — SOLE COMMUNE

DAN: Tunge, søtunge
DUT: Tong
FIN: Kielikampela, meriantura
GER: Seezunge, Zunge
GRE: Glóssa
ICE: Sölflúra
ITA: Sogliola
NOR: Tunge
POL: Sola zwyczajna
POR: Linguado legítimo
RUS: Морской язык
SCC: List
SCR: List
SPA: Lenguado
SWE: Sjötunga, äkta tunga
TUR: Dil

Solea vulgaris vulgaris or/ou Solea solea

(Atlantic/North Sea)
Also called BLACK SOLE, + DOVER SOLE, PARKGATE SOLE, RIVER SOLE, SEA PARTRIDGE, SLIP (often small ones), SOUTHPORT SOLE, TRUE SOLE, TONGUE or + SOLE
In New Zealand, COMMON SOLE generally refers to *Peltorhamphus novaezelandiae*, (family *Pleuronectidae*).

(Atlantique/Mer du Nord)
En Nouvelle-Zélande, COMMON SOLE (anglais) se réfère généralement à *Peltorhamphus novaezelandiae*.
LA COMARDE DE NLLE ZÉLANDE de la famille des *Pleuronectidae*.

Marketed
Fresh: whole, gutted; fillets.
Frozen: whole, gutted; fillets.
Canned: precooked fillets in various fine sauces.
See also + SOLE.

Commercialisé
Frais : entier et vidé; en filets.
Congelé : entier et vidé; en filets.
Conserve : filets cuisinés en sauces variées.
Voir aussi + SOLE.

231

CONCH — LAMBIS

ITA: Buccina
JPN: Sodegai
POR: Estrombo, cornetinha
SWE: Vingsnäcka
TUR: Migri

STROMBUS spp.

BUSYCON spp.

(Atlantic – N. America)

Mollusc, similar to + WINKLE.

(Atlantique – Amérique du Nord)

Mollusque, semblable au + BIGORNEAU.

232

CONDENSED FISH SOLUBLES — SOLUBLES DE POISSON

DAN: Fish-solubles, limvandskoncentrat
DUT: Persvocht concentraat
FIN: Kalannestekonsentraatti
GER: Eingedickte Fisch-solubles
ICE: Soðkjarni
ITA: Solubili condensati de pesce
JPN: Nôshuku fuisshu soryûburu
NOR: Limvannskonsentrat
POL: Zagęszczone hydrolizaty rybne
POR: Sucos condensados de peixe
RUS: Гидролизат
SCC: Koncentrat tečnog ribljeg otpada
SCR: Koncentrat otpadne vode
SPA: Solubles de pescado
SWE: Limvattenkoncentrat

The aqueous portion of the press liquor produced during manufacture of fish meal (stickwater) from which some of the moisture has been evaporated to give a thick syrup containing usually 40-50% of solids; may be marketed as such or may be added back to press cake before drying to a WHOLE FISH MEAL or FULL FISH MEAL. See also + WHOLE MEAL.

Partie aqueuse du liquide exprimé par pression pendant la fabrication de la farine de poisson, qui après évaporation de l'eau donne un sirop épais contenant de 40 à 50% de solides; peut être commercialisé tel quel, ou ajouté au gâteau de presse, avant séchage, pour obtenir une FARINE DE POISSON ENTIÈRE ou COMPLÈTE. Voir aussi + FARINE COMPLÈTE.

233

CONGER — CONGRE

DAN: Havål
DUT: Zeepaling, kommeraal, congeraal
FIN: Meriankerias
GER: Congeraal, Meeraal, Conger
GRE: Mougrí (dógros)
ICE: Hafáll
ITA: Grongo
JPN: Anago
KOR: 붕장어과, bungjangeogwa
NOR: Havål
POL: Konger
POR: Congro, safio
RUS: Морской угорь конгер
SCC: Gruj, ugor
SCR: Ugor
SPA: Côngrio
SWE: Havsål
TUR: Miğri

CONGRIDAE

(Cosmopolitan)
Also known as CONGER EEL, which particularly refer to:

(Cosmopolite)
Et plus particulièrement les espèces:

Conger conger

(Atlantic – Europe)

CONGRE COMMUN
(Atlantique – Europe)

Conger oceanicus

(Atlantic – N. America)

CONGRE D'AMÉRIQUE
(Atlantique – Amérique du Nord)

Conger verreauxi

(Australia, New Zealand)

(Australie, Nouvelle-Zélande)

Marketed
Smoked: hot smoked, mostly in pieces.
Semi preserved: e.g. in jelly; see + KOCHFISCHWAREN.

Commercialisé
Fumé : principalement en morceaux, fumés à chaud.
Semi-conserve : par ex, en gelée; voir + KOCHFISCHWAREN.

234

COQUINA CLAM

DUT: Zaagje
FIN: Liemisimpukka
GER: (a) Trogmuschel (b) Stumpfmuschel
GRE: Kohíli
ITA: Tellina
JPN: Fujinohanagai
POL: Piaskołaz coquina
POR: (b) Cadelinha
RUS: Донакс (изменчивый)
SCC: Vrsta školjke
SCR: Kunjka
SPA: Coquina

Donax variabilis (a)

COQUINA CLAM
(Atlantic – N. America)
Also called WEDGE SHELL.

(Atlantique – Amérique du Nord)

Donax trunculus (b)

WEDGE SHELL
(Atlantic/Mediterranean)

OLIVE DE MER
(Atlantique/Méditerranée)

235

CORAL — CORAIL

DUT: Koraal
ITA: Corallo
POR: Coral
SPA: Coral
TUR: Mercan

(i) Soft greenish-black ovary of ripe female lobster, turns red when cooked; used for making sauce.

(i) Ovaire gris sombre de homard femelle, devenant rouge après cuisson; utilisé dans la préparation de sauces.

(ii) In France, 'corail' also refers to the orangey parts (gonads) of coquilles Saint-Jacques and other scallops (*Pecten spp.*).

(ii) En France, le 'corail' désigne les gonades, couleur orange, des coquilles St-Jacques et d'autres espèces *Pecten*.

(iii) In Spain, 'corales' also generally refers to cooked eggs of all edible crustaceans.

(iii) En Espagne, 'corales' désigne généralement les œufs cuits de tout crustacé comestible.

236

CORNED ALEWIVES

(U.S.A.).

Alewives lightly salted in a mixture of salt and brine,

Gaspareaux légèrement salés dans un mélange de sel

after gutting and washing, then packed in salt in barrels.
See also + ALEWIFE.

et de saumure, après avoir été vidés et lavés, puis mis en barils recouverts de sel.
Voir aussi + GASPAREAU.

237

CORVINA — CORVINA

KOR: 보구치속, boguchisok

Names used in many countries and languages but for different species.
See + DRUM + CROAKER.

Ce terme utilisé dans de nombreux pays s'applique à des espèces différentes.
Voir + SCIAENIDÉS.

238

COUCH'S SEA BREAM — PAGRE COMMUN

FIN: Pargo
GER: Sackbrasse
GRE: Phágri Mertzáni
ITA: Pagro
KOR: 청돔속, cheongdomsok
POL: Pagrus rózowy
POR: Pargo-legitimo
RUS: Обыкновенный пагр, золотистый пагрус
SCC: Pagar, parag
SCR: Pagar crvenac
SPA: Pargo
TUR: Mercan, kirma

Sparus pagrus

See also + RED PORGY
Also called BRAISE, + SCUP (Argentina).

Voir + DORADE.

239

COUNT — MOULE

DAN: Antal fisk pr kg
DUT: Aantal vissen in een kilo
FIN: Kalan lukumäärä painoyksikköä kohti
GER: Anzahl Fische im Kilo
ICE: Fjöldi fiska i vigeiningu
ITA: Numbero dei pesci per chiliogramma
NOR: Antall fisk pr. kg
POR: Múle: numero de peixes por quilograma
SCC: Broj riba u 1 kg pecatura
SPA: Numbero de peces por kilo
SWE: Antal fisk per kg
TUR: Tane

Number of fish or shellfish per unit of weight.
In France the term 'moule' refers to the number of fish per kilogram and is only used for Clupeidae.

Nombre de poissons ou coquillages par unité de poids.
En France, le terme 'moule' se réfère au nombre de poissons par kilogramme et s'emploie uniquement pour les Clupéidae.

240

COURT-BOUILLON — COURT-BOUILLON

(France) — *(France)*

DUT: Court-bouillon
FIN: Maustettu kalaliemi
GER: Fischbrühe, Fischbouillon
ITA: Court-bouillon
POL: Bulion rybny
POR: Caldo de peixes
RUS: Рыбный бульон

Stock consisting of salt water, spices, vegetables, vinegar and sometimes white wine, used for cooking fish.

Bouillon composé d'eau salée, d'épices, de légumes, de vinaigre, éventuellement de vin blanc, servant à la cuisson du poisson.

241

CRAB — CRABE

DAN: Krabbe
DUT: Krab
FIN: Taskurapu
GER: Kurzschwanz-Krebs, krabbe
GRE: Kávouras
ICE: Krabbi
ITA: Granchio
JPN: Kani
KOR: 게, ge(a) 꽃게kkotgae(p) 대게daege
NOR: Krabbe
POL: Krab
POR: Crustáceo decápodo
RUS: Краб
SCC: Rak
SCR: Rak
SPA: Cangrejo
SWE: Krabba
TUR: Yengeç ćağanoz (b) pavurya

The name crab is used in connection with a great number of decapod crustaceans of the families *Cancridae* (including *Cancer spp.*), *Portunidae* (including *Callinectes spp.*) *Majidae*, *Xanthidae*, etc.
The most important species are listed under their individual names.

On appelle crabe un grand nombre de crustacés décapodes de la famille des *Cancridae* (comprenant les espèces *Cancer*), des *Portunidae* (comprenant les espèces *Callinectes*), des *Majidae*, des *Xanthidae*, etc.
Les espèces principales sont répertoriées individuellement.

Callinectes sapidus (a)

+ BLUE CRAB
(Atlantic – U.S.A.)

+ CRABE BLEU
(Atlantique – E.U.)

NEPTUNUS spp.

CHARYBDIS spp.

(Pacific – Japan)

(Pacifique – Japon)

Carcinus maenas (b)

+ COMMON SHORE CRAB
(Atlantic/Mediterranean)
Also called GREEN SHORE CRAB.

+ CRABE VERT
(Atlantique/Méditerranée)

Cancer magister (c)

+ DUNGENESS CRAB
(Pacific)
Also called MARKET CRAB in California

+ DORMEUR DU PACIFIQUE
(Pacifique)

Cancer pagurus (d)

+ EDIBLE CRAB *(Europe)*

+ TOURTEAU *(Europe)*

Paralithodes camchaticus (e)

+ KING CRAB *(Pacific – N. America/Japan/U.S.S.R.)*

+ CRABE ROYAL *(Pacifique – Amérique du Nord/Japon/U.R.S.S.)*

Maia squinado (f)

+ SPINOUS SPIDER CRAB *(Europe)*

+ ARAIGNÉE DE MER *(Europe)*

Portunus puber or/ou Liocarcinus puber (g)

+ SWIMMING CRAB *(Europe)*

+ SWIMMING CRAB
In New Zealand SWIMMING CRAB refers to *Ovalipes catharus*, also called PADDLE CRAB, SURF CRAB.

+ ÉTRILLE *(Europe)*

+ SWIMMING CRAB (anglais)
En Nouvelle-Zélande se réfère à *Ovalipes catharus*, appelé aussi PADDLE CRAB, SURF CRAB (anglais).

Portunus pelagicus (h)

SAND CRAB *(Australia)*

(Australie)

Scylla serrata (j)

MUD CRAB *(Australia/New Zealand)*

(Australie/Nouvelle-Zélande)

LIMULUS spp. (k)

HORSESHOE CRAB *(N. America)*
Might also be called + KING CRAB.

LIMULE *(Amérique du Nord)*

Cancer borealis (l)

JONAH CRAB *(N. America)*

TOURTEAU JONA *(Amérique du Nord)*

Erimacrus isenbeckii (m)

KEGANI *(Japan)*

(Japon)

Cancer irroratus (n)

ROCK CRAB *(Atlantic – N. America)*

TOURTEAU POINCLOS *(Atlantique – Amérique du Nord)*

Menippi mercenaria (o)

STONE CRAB *(Atlantic – N. America)*

CRABE CAILLOU NOIR *(Atlantique – Amérique du Nord)*

CHIONOECETES spp. (p)

Chionoecetes opilio

Chionoecetes bairdii

Chionoecetes tanneri

SNOW CRAB *(Pacific – Japan)*
Also called TANNER CRAB, QUEEN CRAB (Chionoecetes tanneri).
TANNER CRAB is called ZUWAIGANI in Japan where it is one of the important species for the production of crab meat.

Aussi appelé CRABE DES NEIGES *(Pacifique – Japon)*
TANNER CRAB est appelé ZUWAIGANI au Japon où il représente l'une des principales espèces utilisées pour la production de chair de crabe.

Geryon quinquedens (q)

RED CRAB

Marketed

Fresh: cooked whole crab; cooked meat; picked meat in ice container; dressed crab (white meat, brown meat with bread or cereal filler, and seasoning).

Frozen: cooked whole crab; cooked meat.

Canned: white meat, sometimes with butter; and prepared dishes, e.g. CRAB NEWBURG, and smoked crab legs (U.S.A.); cooked crab meat is also packed unprocessed in sealed cans.

Paste: from fresh or smoked meat, in cans or jars, sometimes mixed with other spp., e.g. lobster, pastes may also be described as pâtes or spreads, depending on composition of mixture.

Soup: canned.

Shells: used for fish meal manufacture.

Note: Distinction should be made between white meat (muscle) and brown meat (liver and gonads). See also + CRAB MEAT, + DRESSED CRAB.

For (a) to (g) see under these items.

Commercialisé

Frais : crabe entier cuit; chair cuite; chair dans de la glace; crabe paré (chair blanche et brune avec une garniture à base de céréales et assaisonnée).

Congelé : crabe entier cuit; chair cuite.

Conserve : chair blanche, parfois avec du beurre; plats cuisinés, ex.: CRABE NEWBURG, et pattes de crabe fumées (E.U.); la chair du crabe cuite peut être mise en boîte au naturel.

Pâte : à base de chair fraîche ou fumée, en boîtes ou en bocaux, parfois mélangée, avec du homard par exemple; la consistance des pâtes dépend de la composition du mélange.

Soupe : en conserve.

Coquilles : servant à la fabrication de farine de poisson.

Note : Il faut distinguer la chair blanche (muscles) de la chair brune (foie et gonades). Voir aussi + CHAIR DE CRABE, + CRABE PARÉ.

Pour (a) à (g) voir les rubriques individuelles.

241(k)

GER: Pfellschwanz-Krebs
FIN: Molukkirapu
ITA: Ferro di cacallo
SWE: Dolksvans

242

CRAB CAKES — BEIGNETS DE CRABE

FIN: Taskurapupihvi
ITA: Focacce di granchi
POR: Bolos de carenguejos
SCC: Uštipci od raka
SCR: Kolaci od raka
SPA: Pastelillos de cangrejo
SWE: Krabbkaka
TUR: Böcek

Fish cakes prepared from crab meat, breadcrumbs, butter, eggs, seasoning, etc., and fried in deep fat (U.S.A.).

Préparés avec la chair du crabe, de la chapelure, des œufs, un assaisonnement, etc. et frits à la grande friture (E.U.).

243

CRAB MEAT — CHAIR DE CRABE

DAN: Krabbekød
DUT: Krabbenvlees
FIN: Taskuravunliha

GER: Krabbenfleisch
ITA: Carne de granchi
JPN: Kani-niku
POL: Mięso kraba
POR: Carne de caranguejo
RUS: Мясо крабов
SWE: Krabbkôtt
TUR: Yengeç eti

In international trade, the term CRAB MEAT designates canned white meat. (The colour is usually white except for red pigmented muscle meat from legs and chelae.)
The most important species used are: + EDIBLE CRAB, DUNGENESS CRAB. + KING CRAB, + BLUE CRAB, + TANNER CRAB.
In U.K. both white and brown meat are marketed, the latter being used especially as raw material by crab paste manufacturers.
Distinguish from + DRESSED CRAB.
See also + CRAB.

Dans le commerce international, le terme CHAIR DE CRABE désigne la chair blanche en boîtes (chair généralement blanche, sauf celle des pattes pigmentées de rouge).
Les principales espèces utilisées sont le + TOURTEAU, le crabe + DORMEUR, le + CRABE ROYAL, le + CRABE BLEU.
En Grande-Bretagne, les chairs blanches et brunes sont toutes deux commercialisées, la dernière surtout comme matière première pour la fabrication de pâte de crabe.
Ne pas confondre avec + CRABE PARÉ.
Voir aussi + CRABE.

244

CRAB STICKS — BÂTONNETS DE POISSON AROMATISÉS AU CRABE

GER: Falsche krabbenstubchen
POL: Pałeczki krabowe
POR: Cilindros de surini
RUS: Крабовые палочки
SPA: Patas de Cangrejo

Uniform cylindrical sticks made of + SURIMI, to which is added CRAB MEAT, colouring and flavouring.
In the U.K. may be marketed as CRAB FLAVOURED STICKS if they contain crabmeat, CRAB FLAVOUR STICKS if they only contain flavouring.
Also called ARTIFICIAL CRAB STICKS, CRAB FLAVOURED STICKS, IMITATION CRAB STICKS (U.S.A.).

Bâtonnets cylindriques uniformes faits de + SURIMI texturé et cuit auquel on ajoute des colorants et des aromes à base de crabe.
Au R.U. peuvent être commercialisés sous forme de bâtonnets aromatisés au crabe s'ils contiennent de la chair de crabe.
Appelé aussi BÂTONNETS ANALOGUES DE CRABE.

245

CRAPPIE — MARIGANE NOIRE

POMOXIS spp.

(Freshwater – N. America)
Belonging to the family *Centrarchidae* (see + SUNFISH).

(Eaux douces – Amérique du Nord)
De la famille des *Centrarchidae*.

Pomoxis annularis (a)

WHITE CRAPPIE — **CRAPET CALICOT**
Also called CALICOT BASS.

Pomoxis nigromaculatus (b)

BLACK CRAPPIE

246

CRAWFISH — LANGOUSTE

DAN: Languster
DUT: Langoesten
FIN: Langusti
GER: Languste
GRE: Astakos
ICE: Humar
ITA: Aragosta
JPN: Iseebi
NOR: Languster
POL: Langusta
POR: Lagosta
RUS: Лангуст
SCC: Jastog, langust
SCR: Jastog
SPA: Langosta
SWE: Languster
TUR: Böcek

The name CRAWFISH properly refers to *Palinurus*, *Panulirus* and *Jasus spp.* (seawater species), and is synonymously used to + SPINY LOBSTER and + ROCK LOBSTER; these species might, however, also be designated by + CRAYFISH, which should properly refer to *Cambarus* and *Astacus spp.* (fresh-water species).
In international statistics, the following terminology has been adopted:

Le terme LANGOUSTE s'applique aux espèces *Palinurus*, *Panulirus* et *Jasus* (espèces marines), alors que les ECREVISSES (espèces d'eau douce) désignent les espèces *Cambarus* et *Astacus*.

PALINURUS spp.

PANULIRUS spp.

+ SPINY LOBSTER — **+ LANGOUSTE**

JASUS spp.

TROPICAL ROCK LOBSTER *(Australia)* — **+ LANGOUSTE**
ROCK LOBSTER
These species might also be called SPRING LOBSTER or LANGOUSTE.
The most important are listed below.
Ci-dessous, les principales espèces.

+ SPINY LOBSTER — **+ LANGOUSTE**

Palinurus vulgaris

(Europe) — *(Europe)*

Panulirus argus

CARIBBEAN SPINY LOBSTER *(N. and S. America – Atlantic)* — **LANGOUSTE BLANCHE** *(Amérique du Nord et du Sud – Atlantique)*

Panulirus interruptus

CALIFORNIAN SPINY LOBSTER *(N. America – Pacific)* — **LANGOUSTE MEXICAINE** *(Amérique du Nord – Pacifique)*

Palinurus mauretanicus

PINK SPINY LOBSTER	**LANGOUSTE ROSE**
(Africa)	*(Afrique)*
(i) Panulirus regius	(i) LANGOUSTE ROYALE
(ii) Panulirus japonicus	(ii) LANGOUSTE DU JAPON
ROYAL SPINY LOBSTER	
(Japan)	*(Japon)*

Panulirus longipes cygnus

Panulirus versicolor

(i) SPOTTED-LEGGED RED LOBSTER	(i) LANGOUSTE DIABLOTIN
(ii) PAINTED SPINY LOBSTER *(Australia)(known as WESTERN CRAYFISH)*	(ii) LANGOUSTE BARIOLÉE *(Australie)*

Panulirus ornatus

ORNATE SPINY LOBSTER (known as PAINTED CRAYFISH)	**LANGOUSTE ORNÉE**
+ ROCK LOBSTER	**+ LANGOUSTE**

Jasus ialandii

(South Africa – Atlantic/Indian Ocean)	*(Afrique du Sud – Altantique/Océan indien)*

Jasus verreauxi

(Australia/New Zealand)	*(Australie/Nouvelle-Zélande) (known as EASTERN ROCK LOBSTER in Australia and PACKHORSE ROCK LOBSTER in New Zealand)*

Jasus novaehollandiae

(Australia) (known as SOUTHERN ROCK LOBSTER)	*(Australie)*

Jasus edwardil

(New-Zealand) (known as SPINY ROCK LOBSTER)	*(Nouvelle-Zélande)*

Marketed	**Commercialisé**
whole.	entier.
Fresh: whole, or tails, or shelled meats, raw or cooked; see also + CRAWFISH SOUP.	**Frais :** entier, ou queues, ou chair décortiquée crue ou cuite; voir aussi + SOUPE DE LANGOUSTE.
Frozen: tails or shelled meats.	**Congelé :** queues ou chair décortiquée.
Canned: meats.	**Conserve :** chair.
Paste: see + CRAWFISH BUTTER.	**Pâte :** voir + BEURRE DE LANGOUSTE.
see + CRAWFISH MEAL.	voir + FARINE DE LANGOUSTE.

247

CRAWFISH BUTTER — BEURRE DE LANGOUSTE

DUT: Langoesten-boter
FIN: Langustitahna
ITA: Burro d'aragosta
POR: Pasta de lagosta

Precooked crawfish meat or meal mixed with butter fat; sterilized (in cans or jars; similar to + ANCHOVY BUTTER).

Chair ou farine de langouste cuite et mélangée avec du beurre; stérilisée (en boites ou en bocaux; préparation semblable à celle du + BEURRE D'ANCHOIS).

248

CRAWFISH MEAL — FARINE DE LANGOUSTE

DUT: Langoestenboter
FIN: Langustijauho
GER: Krebsmehi
ICE: Humarmjöl
ITA: Farina di aragoste per mangime
POR: Farinha de lagosta
SCC: Brašno od jastoga
SCR: Brašno od jastoga
SPA: Harina de langosta
SWE: Langustmjöl

Dried and ground crawfish waste (shells, claws, meat); mixed with salt and spices to make CRAWFISH SOUP POWDER or CRAWFISH FLOUR (finely ground).

Déchets de langouste (carapaces, pattes, miettes de chair) séchés, broyés et mélangés, avec du sel et des épices, à la POUDRE DE SOUPE DE LANGOUSTE ou à la POUDRE DE LANGOUSTE (finement broyée).

249

CRAWFISH SOUP — SOUPE DE LANGOUSTE

DUT: Langoestensoep
FIN: Langustikeitto
GER: Krebs-suppe
GRE: Soupa ne astako
ICE: Humarsúpa
ITA: Zuppa di aragosta
POR: Sopa de lagosta
SCC: Supa od jastoga
SCR: Juha od rakova
SPA: Sopa de langosta
SWE: Langustsoppa

Prepared from meat or from ground claws etc., may be canned; also dehydrated and marketed as powder. See + CRAWFISH MEAL.

Préparée avec la chair de la langouste ou avec les pattes broyées; peut être mise en conserve; déshydratée. elle est commercialisée sous forme de poudre. Voir + FARINE DE LANGOUSTE.

250

CRAWFISH SOUP EXTRACT — EXTRAIT DE SOUPE DE LANGOUSTE

DUT: Langoestensoep extract
FIN: Langustikeliton liemi
GER: Krebsuppen-Extrakt
ITA: Estratto di zuppa di aragoste
POR: Extracto de sopa de lagosta
SCC: Ekstrakt supe od jastoga
SCR: Ekstrakt juhe rakova
SPA: Extracto de sopa de langosta
SWE: Langustsoppsextrakt

CRAWFISH BUTTER mixed with lard, flour, salt and spices.

BEURRE DE LANGOUSTE mélangé avec du saindoux, de la farine, du sel et des épices.

251

CRAYFISH BISQUE — BISQUE D'ÉCREVISSES

DUT: Kreeftensoep
FIN: Rapukeitto
ITA: Crema di gamberidi fiume
POR: Guizado de lagostim
SCC: Supa od rečnog raka
SCR: Konzervirani rijecni rak
SPA: Sopa de cangrejos de rio
SWE: Kräftsoppa

Canned, prepared from freshwater spp., using crayfish meat, butter and flour together with a variety of seasoning.
See + BISQUE.

Préparée avec de la chair d'écrevisses (espèces d'eau douce), du beurre, de la farine ainsi que des assaisonnements variés.
Commercialisée en conserve.
Voir + BISQUE.

252

CRAYFISH — ÉCREVISSE

DAN: (c) Krebs, flodkrebs
DUT: Rivierkreeft, zoetwaterkreeft
GER: (a) Flusskrebs Amerikanischer Flusskrebs, (c) Edelkrebs, Flusskrebs
SPA: Camarón (South America) Cangrejo de rio
FIN: Ravut, (c) Rapu, jokiäyriäinen
GRE: Karavida
ICE: Fijótakrabbi
ITA: Gambero di fiume
JPN: Zarigani
NOR: Ferskvannskreps
POL: (b) Rak rzeczny, (c) Rak stawowy
POR: Lagostim-do-rio
RUS: Речной рак, лангуст (десятиногий морской рак), Рак-камбарус
SCC: Potočni rak
SCR: Potocni (rijecni)
SWE: Kräftor, (c) Flodkräfta (kräftor)
TUR: Kerevit

The name CRAYFISH properly refers to various freshwater lobsters of *Cambarus* and *Astacus spp.*; it should not be confused with seawater species (see + CRAWFISH).

Le mot désigne différents crustacés d'eau douce des espèces *Cambarus* et *Astacus*.

CAMBARUS spp. (a)

(Freshwater – N. America (Eastern part)) — *(Eaux douces – Amérique (Nord-Est))*

ASTACUS spp. (b)

(Freshwater – N. America (Western part)) — *(Eaux douces – Amérique (Nord-Ouest))*.

Astacus astacus or/ou Astacus fluviatilis (c)

(Freshwater – Europe) — *(Eaux douces – Europe)*

Euastacus armatus (d)

MURRAY CRAYFISH
(Freshwater – Australia) — *(Eaux douces – Australie)*

Cherax destructor (e)

YABBIE
(Freshwater – Australia) — *(Eaux douces – Australie)*

Cherax tenuimanus (f)

MARRON
(Freshwater – Australia) — *(Eaux douces – Australie)*

FRESHWATER CRAYFISH
In New Zealand, refers to Paranephrops species.

En Nouvelle-Zélande s'applique aux espèces Parenephrops.

Marketed
alive or fresh, also frozen, dried to powder; canned as + CRAYFISH BISQUE.

Commercialisé
vivante ou fraîche, congelée, séchée en poudre; + BISQUE D'ÉCREVISSES en conserve.

253

CREAMFISH

DUT: Trekkervis
GER: Deuckerfisch
GRE: Gourounopsaro
ITA: Pesce Balestra
JPN: Umazurahagi
POL: Rogatnica
RUS: Шершавый спинорог
SPA: Pez ballesta

Parika scaber

(New Zealand) — *(Nouvelle-Zélande)*
The trade name for the COMMON LEATHERJACKET (family *Balistidae*).

Nom commercial (famille des *Balistidae*).

Marketed
fresh, headed, gutted, and skinned.

Commercialisé
étêté frais, vidé et sans peau.

254

CREVALLE JACK — CARANGUE CREVALLE

FIN: Hevospiikkimakrilli
GRE: Kokalli
ITA: Carango Cavallo
JPN: Uma-aji
KOR: 전갱이과, jeongaengigwa
POL: Karanks kryzos
POR: Xareu-macao
RUS: Большой каранкс
SCC: Šnjurac
SCR: Trnobokar
SPA: Caballa
SWE: Taggmakrill

Caranx hippos

(Atlantic – N. America)
Also called CREVALLE: which name might also refer to Caranx crysos.
See + JACK.
Mainly found in East Central Atlantic.

(Atlantique – Amérique du Nord)
Voir aussi + CARANGUE.
Principalement trouvé dans l'Atlantique centre-est.

Marketed
fresh, frozen, smoked and salted/dried.

Commercialisé
frais, congelé, et salé/séché.

255

CRIMSON SEA BREAM

JPN: Chidai, hirekodai
KOR: 도미과, domigwa

EVYNNIS spp.

(Japan)
Belongs to the family Sparidae (see + SEA BREAM). Important food fish in Japon.

(Japon)
De la famille des Sparidae (Voir + DORADE). Très important au Japon.

Marketed
fresh, sometimes frozen.

Commercialisé
frais, parfois surgelé.

256

CROAKER — SCIAENIDÉS

DAN: Ørnefisk
DUT: Ombervis
FIN: Rumpukala
GER: Adlerfisch
GRE: Kránlos
ITA: Scienidi
JPN: Guchi, ishimochi, nibe
KOR: 민어, mineo
POL: Kulbin, korwin, drum
POR: Corvina
RUS: Горбылевые
SPA: Corbina
SWE: Havsgös
TUR: Iskine, mavrusgil baliği

SCIAENIDAE

(Cosmopolitan)
Sciaenidae are also referred to as + DRUM.

(Cosmopolite)

Micropogon undulatus (a)

+ ATLANTIC CROAKER
(N. and S. America)

+ TAMBOUR BRÉSILIEN
(Amérique Nord et Sud)

Atrobucca nibe or/ou Argyrosomus nibe or/ou Cheilotrema saturnum (b)

+ BLACK CROAKER
(Pacific – Japan/N. America)

COURBINE NOIRE MAMSELLE NOIRE
(Pacifique – Japon/Amérique du Nord)

Argyrosomus argentatus or/ou Genyonemus lineatus (c)

+ WHITE CROAKER
(Pacific – Japan/N. America)

+ MAIGRE ARGENTÉ COURBINE BLANCHE
(Pacifique – Japon/Amérique du Nord)

Pseudosciaena manchurica (d)

+ YELLOW CROAKER
(Japan)

+ COURBINE JAUNE
(Japon)

Umbrina cirrosa (e)

CORB
(Atlantic/Mediterranean)

OMBRINE CÔTIÈRE
(Atlantique/Méditerranée)

Umbrina canariensis (i)

Umbrina roncador (ii)

Yellowfin Croaker (f)

(i) OMBRINE BRONZE
(Atlantique/Méditerranée)
(Cosmopolitan)

(i) OMBRINE GARABATTE
(Cosmopolite)

Cynoscion nebulosus (g)

SPOTTED WEAKFISH
(Atlantic)
Also known as SPOTTED SEATROUT (U.S.A.).

ACOUPA PINTADE
(Atlantique)

Paralonchurus peruanus (h)

COCO CROAKER
(Pacific – S. America)
Also known as PERUVIAN CROAKER.
To this family belong also the Menticirrhus spp. (see + KING WHITING) and Cynoscion spp. (see + WEAKFISH).

BOURRUGUE COCO
(Pacifique – Amérique du Sud)
Les genres Menticirrhus et Cynoscion appartiennent également à la famille des Sciaenidae.

257

CROWN BRAND

Official mark applied to barrels of pickle cured herring packed in Scotland and N. E. England to indicate that contents conformed to regulations governing size, condition and cure. Although Crown Branding is no longer practised, the terms used for individual brands are still sometimes used to designate the nature of the product. The specifications were:
LA FULL: Full of milt or roe and not less than 11¼ inches long.
FULL: Full of milt or roe and not less than 10¼ inches long.
MATFULL: Full of milt or roe and not less than 9¼ inches long.
MEDIUM: Maturing or filling fish not less than 9½ inches long and with the long gut removed.
MATTIE: Not less than 9 inches long and with the long gut removed.
See + HARD SALTED HERRING.

Marque officielle s'appliquant aux barils contenant des harengs préparés en Ecosse et dans le Nord-Est de l'Angleterre, pour indiquer que le contenu est conforme aux règlementations fixant la taille, le conditionnement et le traitement. Quoique ce marquage ne soit plus en vigueur, les termes utilisés pour les différentes marques le sont encore pour désigner la nature du produit. Les spécifications étaient les suivantes:
LA FULL: Harengs avec laitance ou rogue, d'au moins 11¼ pouces de long.
FULL: Harengs avec laitance ou rogue, d'au moins 10¼ pouces de long.
MATFULL: Harengs avec laitance ou rogue, d'au moins 9¼ pouces de long.
MEDIUM: Jeune hareng plein, d'au moins 9½ pouces de long, éviscéré.
MATTIE: Hareng d'au moins 9 pouces de long, éviscéré.
Voir + HARENG FORTEMENT SALÉ.

258

CRUCIAN CARP — CYPRIN

DAN: Karudse
DUT: Kroeskarper
FIN: Ruutana
GER: Karausche
GRE: Petaloúda

ITA: Carosslo
JPN: Funa
KOR: 잉어과, ingeogwa
NOR: Karuss
POL: Karaś pospolity
POR: Pimpão-comuu
RUS: Золотой (обыкновенный) карась
SCC: Karaš
SCR: Karas
SPA: Carpin
SWE: Ruda
TUR: Kırmızı balık

Carassius carassius

(Freshwater – Europe/Asia)
Belonging to the family *Cyprinidae* (see + CARP).
One of the most important freshwater fishes in Japan.
For marketing forms see + CARP.

(Eaux douces – Europe/Asie)
De la famille des *Cyprinidae* (voir + CARPE).
Parmi les plus importants poissons d'eau douce, au Japon.
Pour la commercialisation, voir + CARPE.

259

CUCKOO RAY — RAIE FLEURIE

DAN: Pletrokke
DUT: Grootoogsog
FIN: Marmorirausku
GER: Kuckucks-rochen
GRE: Sálahi, raïa
ITA: Razza florita
KOR: 가오리과, gaorigwa
POL: Raja dwuplama
POR: Raia-de-dois-olhos
RUS: Скат-кукушка, кукушкин скат
SCC: Vrsta raže
SCR: Raža smedja
SPA: Raya santiaguesa
SWE: Blomrocka, fläckrocka
TUR: Vatoz

Raja naevus

(North Sea/Irish Sea)
Also called BUTTERFLY SKATE.
See also + RAY and + SKATE.

(Mer du Nord/M. d'Irlande)
Voir aussi + RAIE.

260

CUMMALMUM — CAUMMALMUM

(India) — *(Inde)*

Sundried BONITO.

BONITE séchée au soleil.

261

CUNNER — LIMBERT ACHIGAN

Tautogolabrus adspersus

(Atlantic – U.S.A.)
Belonging to the family *Labridae* (see + WRASSE).
Also called PERCH, SEA PERCH, BLUE PERCH, CHOGSET.

(Atlantique – E.U.)
De la famille des *Labridae*. (voir + LABRE).

262

CUSK

Name used in N. America and in ICNAF Statistics for + TUSK (*Brosme brosme*); for more details, see there.

Voir + BROSME.

263

CUSK EEL — ABADÈCHES

FIN: Partanilkka
ITA: Gallettos
POL: Wyślizg
POR: Cobra-do-mar
RUS: Ошибневые
SCC: Hujka
SCR: Hujke
SPA: Doncella
TUR: Kayiş

OPHIDIIDAE

(Cosmopolitan) — *(Cosmopolite)*

264

CUT HERRING

DAN: Hovedskåret sild
DUT: Gepekelde en gekruide ontkopte haring
FIN: Maustesuolattu pääton silli
ICE: Cutsíld, (hausskorin síld)
ITA: Aringhe decapitate in salamoia
NOR: Hodekappet sild
POR: Arenque descabeçado em salmoira
SPA: Arenque descabezado en salmuera
SWE: Huvudkapad sill
TUR: Ayıklanmiş ringa

Headless pickle cured and spice cured herring: also called CLIPPED HERRING.
See + NOBBING.

Hareng étêté, salé à sec et conditionné en saumure épicée.
Voir + ÉVISCÉRATION.

265

CUTLASSFISH — POISSON-SABRE

DAN: Hårhale
FIN: Huotrakala
GER: Haarschwanz
GRE: Spathópsaro, ílios
ITA: Pesce coltello
JPN: Tachiuo, tachi-no-uo
KOR: 갈치, galchi
NOR: Trådstjert
POL: Pałasz
POR: (d) Peixe-espada, (a) Lírio
RUS: Волосохвостые, рыбы-сабли
SCC: Zmijičnjak
SCR: Zmijicnjak
SPA: Pez sable
SWE: (a) Hårstjärt
TUR: Kılkuyruk

General name for the family *Trichiuridae* (Cosmopolitan), but particularly refers to *Trichiurus spp*.

Désigne de façon générale la famille des *Trichiuridae* (Cosmopolite), mais plus particulièrement les espèces *Trichiurus*.

Trichiurus lepturus (a)

ATLANTIC CUTLASSFISH
(N. America)

POISSON SABRE COMMUN
(Amérique du Nord)

Trichiurus nitens (b)

PACIFIC CUTLASSFISH
(N. America/Japan)
Also called HAIRTALL or SILVER EEL.
Marketed fresh in Japan, also used as raw material for + PEARL ESSENCE.
To this family belong also:

POISSON SABRE DU PACIFIQUE
(Amérique du Nord/Japon)
Commercialisés frais au Japon; constituent la matière première pour la fabrication d' + ESSENCE D'ORIENT.
De la même famille:

Lepidopus xantusi (c)

+ SCABBARDFISH
(Pacific – N. America)

+ SABRE CEINTURE
(Pacifique – Amérique du Nord)

Lepidopus caudatus (d)

+ FROSTFISH
(Cosmopolitan in warm seas)

+ SABRE ARGENTÉ
(Cosmopolite, mers chaudes)

266

CUTLET

Term used for BLOCK FILLET:

(i) see + FILLETS.

(ii) Other term for + STEAK.

Le terme 'CUTLET' (anglais) s'applique aux:

(i) FILET DOUBLE et

(ii) + TRANCHE.

267

CUT LUNCH HERRING

DUT: Gemarineerde sneedjes haring
GER: Delikatess-Herings-happen
ITA: Aringhe al vino
POR: Arenque cortado em marinada

Marinated split herring, with skin on and bone left in, cut into small 'bite-size' pieces and packed with vinegar or wine sauces.
SEMI-PRESERVED, also with preserving additives.

Hareng tranché et mariné, avec la peau et les arêtes, coupé en 'bouchées' et couvert de vinaigre ou de sauces au vin.
SEMI-CONSERVE, parfois avec adjonction d'antiseptiques.

268

CUT SPICED HERRING

DAN: Gaffelbidder
DUT: Gekruide sneedjes haringfilet
FIN: Haarukkapalasilli
GER: Gabelbissen
ITA: Aringhe alle spezie
KOR: 청어속, cheongeosok
NOR: Gaffel biter
POR: Arenque cortado com especiarias
SWE: Skivsill

Small slices of filleted and skinned herring, cured in salt, sugar and spices like + ANCHOSEN, and packed in brine with vinegar, sugar and spices.
SEMI-PRESERVE, also with preserving additives.
See also + GAFFELBIDDER.

Petites tranches de hareng fileté et sans peau, macérées dans du sel, du sucre et des épices, comme les + ANCHOSEN, puis recouvertes de saumure vinaigrée, sucrée et épicée.
SEMI-CONSERVE, parfois adjonction d'antiseptiques.
Voir aussi + GAFFELBIDDER.

269

CUTTLEFISH — SÈCHE

DAN: Blæksprutte
DUT: Inktvis
FIN: Mustekala
GER: Sepia, (a) Gemeiner Tintenfisch (b) Zwerg-sepia
GRE: Soupiá (b) soupitsa
ICE: Smokkfiskur, kolkrabbi
ITA: Seppia (b) seppiola (c) seppiola grossa
JPN: Ko-ika, Ma-ika
KOR: 갑오징어과, gabojingeogwa
NOR: Blekksprut
POR: Choco, chopo
SCC: Sipa
SCR: Sipa, (b) sipica, bobica
SPA: Jibia (b) globito, chopo
SWE: Bläckfisk, (b) liten bläckfisk
TUR: Sübye, sepya, mürekkep balığı

SEPIA spp.

SEPIOLA spp.

(Cosmopolitan) *(Cosmopolite)*

Sepia officinalis (a)

CUTTLEFISH
(Atlantic/Mediterranean)

SÈCHE COMMUNE
(Atlantique/Méditerranée)

Sepiola rondeleti (b)

LITTLE or LESSER CUTTLEFISH
(Atlantic/Mediterranean)

SÉPIOLE NAINE
(Atlantique/Méditerranée)

Rossia macrosoma (c)

ROSS CUTTLE
(Mediterranean)
Used commercially in much the same manner as the + SQUID.

SÉPIOLE MELON
(Méditerranée)
Commercialisée de façon analogue au + CALMAR.

D

270

DAB — LIMANDE

DAN: Ising, slette
DUT: Schar
FIN: Hietakampela
GER: Scharbe, Kliesche
GRE: Chromatida
ICE: Sandkoli
ITA: Limanda
JPN: Karei
KOR: 가자미과, gajamigwa
NOR: Sandflyndre
POL: Zimnica
POR: (a) Solha escura do mar do norte, (c) Solha dos mares do norte
RUS: Лиманда, ершоватка
SCC: Iverak
SCR: Iverak
SPA: Limanda, limanda nordica
SWE: Sandskädda
TUR: Pisi balığı

Limanda limanda (a)

COMMON DAB
(N. Atlantic/North Sea)
(i) Also called GARVE, GARVE FLUKE, SAND DAB.

LIMANDE COMMUNE
(Atlantique Nord/Mer du Nord)

Marketed
Fresh: whole gutted.
Frozen: whole gutted.
Smoked: whole gutted and headed fish, salted and hot-smoked.

Commercialisé
Frais : entier vidé.
Congelé : entier vidé.
Fumé : poisson entier, étêté et vidé, salé et fumé à chaud.

Limanda herzensteini (b)

MAGAREI
(Japan)

LIMANDE MAGAREI
(Japon)

Limanda ferruginea (c)

YELLOWTALL FLOUNDER
(Atlantic – N.America)
In new Zealand name also used for + SAND FLOUNDER (*Rhombosolea plebeia*).

LIMANDE À QUEUE JAUNE
(Atlantique – Amérique du Nord)
En Nouvelle-Zélande, terme également utilisé pour + CAMARDE DE NOUVELLE-ZELANDE (*Rhombosolea plebeia*).

(ii) Name also used for + AMERICAN PLAICE (*Hippoglossoides platessoides*).

(ii) Le nom 'DAB' (anglais) s'applique aussi au + BALAI (*Hippoglossoides platessoides*).

271

DAENG — DAENG
(Philippines) — *(Philippines)*

JPN: Saba hiraki boshi

Gutted, split MILKFISH (Chanidae) or + INDIAN MACKEREL (*Rastrelliger spp.*) brined and sundried.

CHANIDÉ (Chanidae) ou + MAQUEREAU DU PACIFIQUE (espèce *Rastrelliger*) tranché, vidé, saumuré puis séché au soleil.

272

DANUBE SALMON — HUCHON ou SAUMON DU DANUBE

FIN: Jokilohi
GER: Huchen, Sibirischer Huchen
ITA: Salmone del danubio
POL: Głowacica dunajska, taimień
POR: Salmão do Danúbio
RUS: Дунайский лосось, таймень
SWE: Danube
TUR: Alabalık türü

Huho hucho

(Danube and tributaries) — *(Danube et ses affluents)*

Hucho taimen

(East Russia and Siberia) — *(Russie orientale et Sibérie)*

273

DATE SHELL — DATTE DE MER

FIN: Kivitaateli
GER: Meerdattel
GRE: Lithóphagos, daktilli
ITA: Dattero di mare
JPN: Ishimate
POL: Małż litofaga
POR: Mexilhão-tamara
RUS: Морские финики (камнееды моллюски)
SCC: Prstac, datul, datulja
SCR: Prstac, kamenotoc
SPA: Dátil de mar

Lithophaga lithophaga

(Atlantic/Mediterranean) — *(Atlantique/Méditerranée)*

274

DEEPSEA COD — MORO

ICE: Djuphafsporskur

Mora moro

A New Zealand trade name generally applied to the + RIBALDO (family *Moridae*). This species may be labelled as MORID COD in the U.S.A.

Nom commercial néo-zélandais appliqué généralement au + MORO (famille des *Moridae*).

275

DEEP-WATER PRAWN — CREVETTE NORDIQUE

DAN: Dybhavsreje
DUT: Noorse garnaal
FIN: Pohjankatkarapu
GER: Tiefseegarnele
GRE: Garída
ICE: Kampalampi
ITA: Gamberello boreale
JPN: Hokkokuakaebi
KOR: 북쪽분홍새우, bukjjokbunhongsaeu
NOR: Dypvanns reke, dyphavs reke, reke
POL: Krewetka głębokowodna
POR: Camarão ártico
RUS: Глубоководная креветка
SCC: Kozica
SCR: Kozica
SPA: Camarón
SWE: Nordhavsräka
TUR: Derin deniz karidesi

Pandalus borealis

(N. Atlantic/Pacific – Europe/N.America/Japan/C.I.S.)
In North America, this species is mainly designated as + PINK SHRIMP; also called DEEPWATER RED SHRIMP.
See also + PRAWN, + SHRIMP, + PINK SHRIMP.

(Atlantique Nord/Pacifique – Amérique du Nord/Japon/C.E.I.)
En Amérique du Nord, cette espèce est appelée communément + CREVETTE ROSE.

Voir aussi + CREVETTE, + CREVETTE ROSE.

276

DEHYDRATED FISH — POISSON DÉSHYDRATÉ

DAN: Kungstigt tørret fisk
DUT: Kunstmatig gedroogde vis
FIN: Keinokuivattu kala
ICE: Hús-þurrkaður fiskur
ITA: Pesce disidratato
JPN: Dassui-gyo, jinkô-kansô-gyo
NOR: Kunstig tørket fisk
POL: Ryba suszona mechaniczinie
POR: Peixe desidratado
RUS: Сушеная рыба
SCC: Dehidrirana riba, sušena riba
SCR: Osušena riba, dehidrirana riba
SPA: Pescado deshidratado
SWE: Artificiellt torkad fisk
TUR: Susuz balık

Originally fish that had been dried under controlled conditions to a predetermined moisture content as opposed to fish that had been dried by exposure to natural climatic conditions or (in Canada) by use of mechanical, drying equipment.
The term is now generally synonymous with + DRIED FISH. In France the term 'déshydrate' is used for dried fish of low water content.
See also + FREEZE DRYING.

Poisson partiellement séché, sous contrle. A distinguer du poisson séché par exposition au soleil ou au vent, ou dans des séchoirs mécaniques (au Canada).
Le terme est souvent employé; comme synonyme de + POISSON SÉCHÉ. En France, le terme 'déshydraté' s'applique au poisson séché dont la teneur en eau est faible.
Voir aussi + CRYODESSICATION.

277

DELICATESSEN FISH PRODUCTS — DELICATESSEN

DUT: Visdelikatessen
FIN: Herkkukalasäilyke
GER: Fischfeinkost-Erzeugnisse
ITA: Semi-conserve de pesce
POL: Delikatesowe produkty rybne
POR: Semi-conserva de peixe
RUS: Деликатесные рыбные продукты
SCC: Delikatesi
SCR: Delikatesni proizvod
SWE: Fiskinläggningar

Fish products prepared usually with salt, vinegar and spices, having a limited storage life and usually ready for consumption without further preparation. For example from herring: DELICATESSILD (Norway) DELIKATESILL (Sweden) DELIKATESSILD (Germany) SEMI-PRESERVES, also with preserving additives. See also + ANCHOSEN (Germany).
The term may also apply to any smoked or salted fish product that is ready-to-eat. In Germany delicatessen fish products with special flavouring agents (mayonnaise, rémoulades or special spiced brine) are called FEINMARINADEN, raw material often + MATJE CURED HERRING.

Produits à base de poisson, préparés d'habitude avec du sel, du vinaigre et des épices, ayant une durée de conservation limitée et généralement prêts à être consommés sans autre préparation. Ex.: À base de hareng: DELICATESSILD (Norvège) DELIKATESILL (Suède)DELIKATESSILD (Allemagne). SEMI-CONSERVES, avec parfois addition d'antiseptiques. Voir aussi + ANCHOSEN (Allemagne).
Le terme peut s'appliquer à tout produit de pêche fumé ou salé prêt à la consommation.
En Allemagne, les delicatessen préparés avec de la mayonnaise, en rémoulade ou en saumure aromatisée, en rémoulade ou en saumure aromatisée sont appelés FEINMARINADEN; le produit cru + MATJE CURED HERRING.

278

DESCARGAMENTO — DESCARGEMENTO

(Spain) — *(Espagne)*

KOR: 가다랑어, gadarangeo

Lean meat from area of backbone of unspawned tuna, or any portions of flesh of spawned tuna, except belly flesh.
See + MOJAMA (Spain).

Chair maigre autour de la colonne vertébrale du thon avant le frai, ou toute partie de la chair du thon, après le frai, à l'exception de la paroi abdominale.
Voir + MOJAMA (Espagne).

279

DEVILFISH — MANTE

DAN: Djævlerokke
DUT: Kleine duivelsrog
FIN: Sarvirausku
GER: Kleiner Teufels-Rochen
GRE: Seláhi kephalóptero
ITA: Diavolo di mare
KOR: 쥐가오리속, jwigaorisok
POL: Mobula

POR: Jamanta, Diabo-do-mar
RUS: Европейская мобула, средиземноморский рогач
SCC: Grdobina
SCR: Golub uhan
SPA: Manta

Mobula mobular
(Atlantic/Mediterranean)
(i) Belongs to the *Mobulidae spp.* which also generally might be called DEVILFISH (see + MANTA).

(ii) Name used for ANGLERFISH (*Lophius spp.*).

(iii) Name also used for + OCTOPUS (*Polypus spp.*).

Mobula mobular
(Atlantique/Méditerranée)
(i) De la famille des *Mobulidae*; aussi appelé DIABLE DE MER (voir + MANTE).

(ii) Le terme 'DEVILFISH' (anglais) s'applique aussi aux *Lophius spp.* (voir + BAUDROIE) et

(iii) *Polypus spp.* (voir + POULPE).

280

DICED FISH — POISSON EN CUBES

DAN: Fisk i terninger
DUT: Visblokjes
FIN: Kuutioitua kalaa
GER: Gewürfeltes Fischfleisch
ICE: Bita-skorinn fiskur
ITA: Filetti di pesce a dadi
JPN: Kakugirl
POL: Ryba pokrojona w kostkę
POR: Peixe cortado em cubos
RUS: Рыба нарезанная в форме кубиков
SCC: Riba sečena na kocke
SCR: Kocke od mesa ribe
SWE: Fisktärningar

Fish flesh cut into small cubes.

Chair de poisson coupée en petits cubes.

281

DIGBY CHICK

+ RED HERRING prepared at Digby, Nova Scotia. Herring less than 8 inches (20 cm) in length.

+ HARENG ROUGE, préparé à Digby, Nouvelle-Écosse. Hareng d'une longueur inférieure à 8 pouces (20 cm).

282

DINAILAN — DINAILAN

(Philippines) — *(Philippines)*

SHRIMP PASTE made from very small crustaceans, sun-dried for one day, ground and pounded, dried for two more days, then formed into cylinders or cubes.

PÂTE DE CREVETTES faite avec de très petits crustacés, séchée au soleil pendant une journée; et deux jours encore après avoir été broyée et pilée; ensuite moulée en forme de cylindres ou de cubes.

283

DJIRIM — DJRIM

(C.I.S.) — *(C.E.I.)*

KOR: 철갑상어과, cheolgapsangeogwa

Heavily salted and dried flesh of sturgeon; inferior form of + BALIK.

Chair d'esturgeon fortement salée et séchée; qualité inférieure du + BALIK.

284

DOGFISH — AIGUILLAT

DAN: Pighaj
DUT: (a) Doornhaai
FIN: Hai, (a) Pikkihai
GER: Dornhai, Dornfisch
GRE: Skylópsaro
ICE: Háfur
ITA: Gattuccio
JPN: Same
KOR: 곱상어, gopsangeo
NOR: Pigghå
POL: (a) Koleń
POR: Galhudo
RUS: Катрановые (колючие, пряморотые) акулы
SCC: Kostelj, pena
SCR: Psi, kostelj
SPA: Galludo, mielga
SWE: Haj, (a) Pigghaj
TUR: Köpek balığı

See under the individual entries.

Voir les rubriques individuelles.

The name DOGFISH is applied to a number of unrelated species of smallish + SHARK. There are three groups of DOGFISH: family *Squalidae* (spiny dogfishes, see (i) below) in the *Squaliformes*, and the families *Scyliorhinidae* (more generally called catsharks (ii) below), and *Triakidae* (smooth dogfishes, (iii) below) in the *Carchariniformes*.

Le nom DOGFISH (anglais) est un nom général donné à plusieurs espèces distinctes de + REQUIN: appartenant à trois familles: *Squalidae* (*Squaliformes*) *Scyliorhinidae* et *Triakidae* (*Carchariniformes*).

SQUALIDAE

The most important species are listed below; Principales espèces ci-dessous:

(i) (In N.America these are generally referred to as DOGFISH SHARK):

(i) (En Amérique du Nord, généralement appelés CHIEN DE MER):

Squalus acanthias (a)

+ PICKED DOGFISH
(Atlantic/Pacific – Europe/N.America)
In Scotland commonly named SPUR DOG or DOG. In New Zealand commonly named SPINY or SPIKY DOGFISH. In N.America commonly named SPINY or SPRING DOGFISH.

+ AIGUILLAT COMMUN
(Atlantique/Pacifique – Europe/Amérique du Nord)

Squalus cubensis (b)

CUBAN DOGFISH
(Atlantic – N.America)

AIGUILLAT CUBAIN
(Atlantique – Amérique du Nord)

Squalus blainvillei (c)

NORTHERN DOGFISH
(Cosmopolitan in temperate and warm seas)

AIGUILLAT GALLUDO
(Cosmopolite, eaux chaudes ou tempérées)

Centroscyllium fabricii (d)

BLACK DOGFISH
(Atlantic – N.America)

AIGUILLAT NOIR
(Atlantique – Amérique du Nord)

Other species of the family Squalidae are referred to as sharks: see + SPINY SHARK, + GREENLAND SHARK, + HUMANTIN.

D'autres espèces de la famille des Squalidae sont appelées requins; voir + CHENILLE, + LAIMARGUE, + CENTRINE.

DAN: Rødhaj
DUT: Hondshaai
FIN: Punahai
GER: Katzenhai
NOR: Rødhå
POR: Pata roxa
SCR: Macke
SWE: Rödhaj
SPA: Gata
TUR: Kedi

See under the individual entries.

Voir les rubriques individuelles.

(ii) (In N.America these are generally referred to as CAT SHARK):

(ii) (En Amérique du Nord généralement appelés REQUIN-TAPIS):

Galeus melastomus (a)

+ BLACK-MOUTHED DOGFISH
(Atlantic/Mediterranean)

+ CHIEN ESPAGNOL
(Atlantique/Mediterranée)

Scyliorhinus stellaris (b)

+ LARGER SPOTTED DOGFISH
(Atlantic/Mediterranean)

+ GRANDE ROUSSETTE
(Atlantique/Méditerranée)

Scyliorhinus caniculus (c)

+ LESSER SPOTTED DOGFISH
(N. Atlantic/North Sea)

+ PETITE ROUSSETTE
(Atlantique Nord/Mer du Nord)

Scyliorhinus retifer (d)

CHAIN DOGFISH
(Atlantic – N.America)

ROUSSETTE MAILLE
(Atlantique – Amérique du Nord)

Other species of this family might be referred to as sharks, see e.g. + BROWN CAT SHARK..

MUSTELUS spp.

(iii) + SMOOTH HOUND
(Atlantic/Mediterranean/Pacific – Europe/N.America)

See under separate entry.

(iii) + EMISSOLE
(Atlantique/Méditerranée/Pacifique – Europe/Amérique du Nord)

285

DOLLY VARDEN — OMBLE MALMA

KOR: 곤들매기, gondeulmaegi

Salvelinus malma

(Pacific/Freshwater – N.America)
Also called DOLLY VARDEN TROUT (CHAR), SALMON TROUT, BULL TROUT.
The name SALMON TROUT may also refer to + BROOK TROUT (*Salvelinus fontinalis*) and + SEA TROUT (*Salmo trutta*). See + TROUT and + SEA TROUT.
See also + CHARR.

(Eaux douces/Pacifique – Amérique du Nord)
Appelé aussi OMBLE DU PACIFIQUE.
Voir aussi + OMBLE.

286

DOLPHINFISH — CORYPHÈNE

DAN: Guldmakrel
DUT: Dolfijnvis (Sm.), (a) goudmakreel
FIN: Dolfiini
GER: Goldmakrele
GRE: Kynygós
ITA: Lampuga
JPN: Shiira
KOR: 만새기, mansaegi
POL: Koryfena
POR: (a) Doirado, (b) Doirado-pampo
RUS: Корифеновые
SCC: Lampuga
SCR: Pucinka skakavica, lampuga
SPA: Lampuga, dorado
SWE: Guldmakrill

CORYPHAENIDAE

(Tropical and subtropical water)
Also known as DORADO.

(Eaux tropicales et subtropicales)
Peut être commercialisé sous le nom de DORADE CORYPHÈNE

Coryphaena hippurus (a)

MAHI-MAHI
(U.S.A.)
(Atlantic/Mediterranean/Pacific – Europe/America)

CORYPHÈNE COMMUNE
(Atlantique/Méditerranée/Pacifique – Europe/Amérique)

Coryphaena equisetis (b)

POMPANO DOLPHIN
(Atlantic – America)

CORYPHÈNE DAUPHIN
(Atlantique – Amérique)

287

DOLPHIN — DAUPHIN

DAN: Delfin
DUT: Dolfijn
FIN: Delfiini
GER: Delphin
GRE: Delphíni
ICE: Höfrungur
ITA: Delfino
JPN: I ru ka
NOR: Delfin
POL: Delfin
POR: Golfinho
RUS: Дельфин
SCC: Delfin
SCR: Pliskavica, dupin, pliskavica dobra
SPA: Delfine
SWE: Delfin
TUR: Yunus

DELPHINIDAE DELPHINAPTERIDAE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Delphinus delphis delphis (a)

+ COMMON DOLPHIN *(Cosmopolitan)*
+ DAUPHIN COMMUN *(Cosmopolite)*

Tursiops truncatus (b)

+ BOTTLE-NORSED DOLPHIN *(Cosmopolitan)*
+ DAUPHIN À GROS NEZ *(Cosmopolite)*

Cephalorhynchus heavisidei (c)

HEAVISIDE'S DOLPHIN *(Southern seas)*
(Mers du Sud)

Grampus griseus (d)

+ RISSO'S DOLPHIN *(Cosmopolitan)*
DAUPHIN GRIS *(Cosmopolite)*

Lagenorhynchus albirostris (e)

+ WHITE-BEAKED DOLPHIN *(N. Atlantic)*
+ DAUPHIN À NEZ BLANC *(Atlantique Nord)*

Lagenorhynchus acutus (f)

+ WHITE-SIDED DOLPHIN *(N. Atlantic)*
+ DAUPHIN À FLANCS BLANCS *(Atlantique Nord)*

Lagenorhynchus obscurus (g)

+ DUSKY DOLPHIN *(S. Atlantic)*
(Atlantique Sud)

Delphinapterus leucas (h)

+ BELUGA WHALE *(Arctic)*
+ DAUPHIN BLANC *(Arctique)*

The possibilities of commercial exploitation of the dolphins have been examined: they are a possible source of meat, of leather and of body oils. Salted and dried, see + MUSCIAME.

Les possibilités commerciales d'exploitation des dauphins ont été essayées; ils sont une source possible de viande, de cuir et d'huile. Salé et séché, voir + MUSCIAME (Italie).

288

DORADE — DORADE

KOR: 황돔속, hwangdomsok

DORADE in french designates species of the family *Sparidae* (+ SEA BREAM): the name might also be used in english for various species of this family, e.g. COMMON SEA BREAM and GILT HEAD BREAM.

Terme recommandé en France pour les *Sparidae* (voir + DORADE); aussi employé au Royaume-Uni, pour ces espèces, ex. PAGRE COMMUN (DORADE) et DORADE (ROYALE).

289

DOUBLE-LINED MACKEREL — THAZARD-REQUIN

JPN: Nijôsaba

Grammatorcynus bicarinatus or/ou Grammatorcynus bilineatus

(Indo-Pacific)
Used as MACKEREL.

(Indo-Pacifique)
Commercialisé comme le MAQUEREAU.

290

DOVER SOLE — SOLE

GER: (ii) Pazifische Limands
ICE: Doverkoli
KOR: 찰가자미속, chalgajamisok
POR: (ii) Solna-de-Dover

(i) In U.K. one of the recommended trade names for + COMMON SOLE (*Solea vulgaris vulgaris* or *Solea solea*), belonging to the family *Soleidae* (see + SOLE).

(i) *Solea vulgaris vulgaris* de la famille des *Soleidae* (voir + SOLE).

(ii) In North America refers to *Microstomus pacificus* (Pacific), belonging to the family *Pleuronectidae* (see + FLOUNDER). This species is also called SLIPPERY SOLE, SLIME SOLE, SHORT-FINNNED SOLE.

(ii) En Amérique du Nord s'applique au *Microstomus pacificus* (Pacifique) qui appartient à la famille des *Pleuronectidae* (voir + FLET).

Marketed
fresh or frozen (whole and fillets).

Commercialisé
fraîche ou congelée (entière ou en filets).

291

DRESSED CRAB — CRABE PARÉ

White and brown meat extracted from the cooked whole crab (the latter mixed with bread crumbs or cereal filler), seasoned and laid out attractively in the cleaned carapace shell, marketed fresh or frozen; also canned (in Norway for canned dressed crab, minimum crab content is 90% of weight). Similar preparation of other crustacean, e.g. DRESSED LOBSTER.
In U.S. dressed crab is usually whole-cooked crab with viscera and gills removed.
See also + CRAB MEAT.

Chair blanche et brune extraite du crabe, après cuisson (mélangée avec de la chapelure ou des céréales) assaisonnée, puis remise dans la carapace nettoyée. Produit commercialisé frais, congelé ou en conserve (en Norvège, le contenu minimum en crabe du produit en conserve, est de 90% du poids). Préparation analogue pour tout autre crustacé, ex. HOMARD PARÉ. Aux E.U. le crabe paré est généralement cuit après avoir été vidé et éviscéré. Voir aussi + CHAIR DE CRABE.

292

DRESSED FISH — POISSON PARÉ

DAN: Køkkenklar fisk
DUT: Panklare vis
FIN: Keitto-tai paistovalmis kala
GER: Bearbeiteter Fisch
ICE: Snyrtur fiskur
ITA: Pesce pulito
JPN: Doressu
NOR: Renset fisk
POL: Ryba obrobiona (odłuszczona, odgłowiona, wypatroszona)
POR: Peixe amanhado
RUS: Разделанная рыба (обезглавленная, очищенная, потрошенная)
SCC: Očišćena riba
SCR: Očišcena riba, dresirana riba
SWE: Fisk färdig för kokning eller stekning
TUR: Terbiye edilmis balık

(i) Fish ready prepared for cooking, or special preparation for good presentation (France). Also called PAN-READY, KITCHEN READY FISH.

(ii) In U.S.; dressed fish usually scaled, gutted, headed, with tail and fins removed: might also be used synonymously for gutted or eviscerated fish.

(iii) The term 'dressed' is also used in connection with crab, etc.
See + DRESSED CRAB.

(i) Poisson déjà préparé pour la cuisson, ou préparation pour une belle présentation (France).

(ii) Aux Etats-Unis le poisson paré est généralement écaillé, vidé, débarrassé de la tête, de la queue et des nageoires; aux Etats-Unis le terme 'DRESSED FISH' peut aussi être synonyme de poisson vidé ou éviscéré.

(iii) Le terme 'paré' s'applique également au crabe au homard, etc.
Voir + CRABE PARÉ.

293

DRESSED GREEN FISH — POISSON TRANCHÉ

(North America)

DAN: Flækket fisk
DUT: Opengesneden vis voor de zouterij
FIN: Suolausta varten halkaistu kala
GER: Aufgeschnittener Fisch
GRE: Petáli
ICE: Flattur fiskur
ITA: Pesce sventrato
JPN: Hiraki
NOR: Flekket fisk
POR: Peixe amanhado em verde
SPA: Pescado abierto
SWE: Fläkt fisk

Split fish ready for washing and salting. Also called GREEN FISH FROM THE KNIFE.

Poisson déjà vidé, fendu prêt à être lavé et salé, See also + SPLIT FISH.
Voir aussi + SPLIT FISH (anglais).

294

DRIED FISH — POISSON SÉCHÉ

DAN: Tørret fisk
DUT: Gedroogde vis
FIN: Kuivattu kala
GER: Trockenfisch
ICE: Harðfiskur, skreið purrfiskur
ITA: Pesce secco
JPN: Gyorui kansei-hin, sakana no himono
NOR: Tørrfisk
POL: Ryba suszona
POR: Peixe seco
RUS: Высушенная рыба
SCC: Sušena riba
SCR: Prosušena riba, sušena riba
SPA: Pescado secado
SWE: Torkad fisk, torrfisk
TUR: Kurutulmuş balik

Fish preserved by removal of sufficient moisture to retard or prevent the growth of bacteria and moulds. Bacterial activity ceases when the water content is less than about 25%. Moulds cannot grow when the water content is below about 15% (e.g. + SUNDRIED, + WIND-DRIED FISH). See also + DEHYDRATED FISH, + FREEZE DRYING.
In Japan the term 'KANSEI-HIN' applies to dried products including fish. NAMABOSHI (Japan) is a half dried product, usually salted, with a moisture of about 65% (see e.g. + NAMARIBUSHI).

Poisson dont la teneur en eau a été abaissée pour retarder ou empêcher la contamination par les bactéries et les moisissures. L'activité bactériologique s'arrête quand la teneur en eau est inférieure à 25% environ. Les moisissures ne peuvent se développer quand la teneur en eau est inférieure à 15% environ (ex.: + POISSON SÉCHÉ AU SOLEIL, + AU VENT). Voir aussi + POISSON DÉSHYDRATÉ, + CRYODESSICATION.
Au Japon, le terme 'KANSEI-HIN' s'applique à tout produit séché, y compris le poisson. NAMABOSHI (Japon) est un produit demi séché, habituellement salé, avec une teneur en eau de 65% (voir par exemple + NAMARIBUSHI).

295

DRIED SALTED FISH — POISSON SALÉ SÉCHÉ

DAN: Saltet, tørret fisk
DUT: Gedroogde gezouten vis
FIN: Suolattu kuivattu kala
GER: Trockenfisch
GRE: Apexiraméno alatiséno psári
ICE: þurrkaour saltifiskur
ITA: Pesce salato e seccato
JPN: Shioboshi, enkan-gyo
NOR: Tørket saltfisk
POL: Ryba suszona, solona
POR: Peixe salgado e seco
RUS: Сушенная соленая рыба
SCC: Usoljena sušena riba
SCR: Sušena i solijena riba
SPA: Pescado salado y seco
SWE: Torkad saltad fisk
TUR: Tuzla kurutulmuş balık

Fish preserved by a combination of salting and drying; applies mostly to non-fatty fish, particularly cod, ling, coalfish, haddock, hake and tusk: e.g. + KLIPFISH or + BACALAO (Spain).
The Japanese term applies to fatty and non fatty fish (see + SHIOBOSHI).

Poisson conservé par association du salage et du séchage; s'applique surtout aux poissons maigres, morue, lingue, lieu noir, églefin, merlu: ex. + KLIPFISCH ou + BACALAO (Espagne).
Le terme japonais s'applique aux poissons gras et maigres (voir + SHIOBOSHI).

296

DRUM — SCIAENIDÉS

DAN: Ørnefisk
DUT: Ombervis, (b) Rode trommelvis, (c) Noordelijke koningvis, (d) Zoetwater trommelvis
FIN: Rumpukala
GER: Adlerfisch
GRE: Kránios
ITA: Scienidi
JPN: Ishimochi, guchi, nibe
KOR: 민어과, mineogwa
POL: Drum, kulbin, korwin
POR: (c) Corvina-legitíma, (g) Roncadeira-austral
RUS: Горбылевые
SPA: Corbina
SWE: Havsgös
TUR: Iskine

SCIAENIDAE

(Cosmopolitan)
Sciaenidae are also referred to as + CROAKER.

(Cosmopolite)
Aussi appelé MAIGRE.

Pogonias cromis (a)

+ BLACK DRUM
(Atlantic – N.America)

+ GRAND TAMBOUR
(Atlantique – Amérique du Nord)

Sciaenops ocellatus (b)

+ RED DRUM
(Atlantic – N.America)

+ TAMBOUR ROUGE
(Atlantique – Amérique du Nord)

Argyrosomus regius (c)

+ MEAGRE
(Cosmopolitan)

+ MAIGRE COMMUN
(Cosmopolite)

Aplodinotus grunniens (d)

+ SHEEPSHEAD
(Freshwater - N.America)

+ MALACHIGAN
(Eaux douces - Amérique du Nord)

Argyrosomus hololepidotus or/ou Sciaena antarctica (e)

+ KABELJOU
(S. Africa)

+ MAIGRE DU SUD
(Afrique du Sud)

Sciaena gilberti (f)

CORVINA
(Pacific – Peru/Korea)

COURBINE BLONDE
(Pacifique – Pérou/Corée)

Sciaena antarctica (g)

MULLOWAY
(Australia)
Marketed as fresh fish. The *Sciaenidae* also include *Cynoscion spp.* (see + WEAKFISH) and *Menticirrhus spp.* (see + KING WHITING).

(Australie)
Commercialisé frais. La famille des *Sciaenidae* comprend aussi les espèces *Cynoscion* et *Menticirrhus*.

297

DRY SALTED FISH — POISSON SALÉ À SEC

DAN: Tørsaltet fisk
DUT: Drooggezouten vis
FIN: Kuivasuolattu kala
GER: Trockensalzung
GRE: Aeexieaméno Aletisméno psari
ICE: þurrsaltaður fiskur
ITA: Pesce salato a secco
JPN: Maki-shio-zuke, Furi-shiozuke
NOR: Tørsaltet fisk
POL: Sucho solona ryba
POR: Peixe salgado a seco
RUS: Сушеная соленая рыба
SCC: Suho solijena riba
SCR: Suho solijena riba
SPA: Pescado seco salado
SWE: Torrsaltad fisk
TUR: Tuzlu kuru balık

Fish that have been cured by stacking split fish and dry salt in alternate layers so that the pickle which is formed can drain off freely (to be distinguished from + DRIED SALTED FISH); applies to both fatty and non-fatty fish. Process called DRY CURE or DRY SALT. If applied to non-fatty fish, also called + KENCH CURE. See also + SALT CURED FISH, which is a more general term for fish cured by salt.

Poisson qu'on a fait macérer en plaçant des couches alternées de poisson tranché et de sel sec de telle façon que la saumure formée puisse s'écouler (ne pas confondre avec + POISSON SALÉ SÉCHÉ); s'applique aussi bien aux poissons gras que maigres.
Voir aussi + POISSON SALÉ.

298

DRY SALTED HERRING — HARENG SALÉ À SEC

DUT: Droog, nagezouten, steurharing
FIN: Kuivasuolattu silli
GER: Salzhering aus Landsalzung
GRE: Aeexieameni Aletisméni orega
ITA: Aringa secca salata
JPN: Shio-nishin, enzô-nishin
NOR: Tørrsaltet sild
POL: Sucho solony śledź
POR: Arenque salgado a seco
RUS: Сушеная соленая сельдь
SCC: Suvo usoljena haringa
SCR: Suho soljena heringa
SPA: Arenque seco salado
SWE: Torrsaltad sill
TUR: Tuzlu kuru ringa

Herring cured with dry salt in watertight tanks for at least six days, drained of pickle for 24 hours, firmly packed in boxes and thoroughly sprinkled with dry salt.

Hareng salé avec du sel sec dans des récipients étanches pendant au moins six jours, égoutté pendant 24 heures, puis pressé dans des caisses après avoir été abondamment saupoudré desel sec.

299

DULSE — RHODYMÉNIE PALMÉ

DAN: Rødlage
FIN: Punalevä
ICE: Söl
ITA: Alga rossa
NOR: Søl
POL: Krasnorosty jadalne
POR: Alga-vermelha, Botelho-comprido
RUS: Темнокрасная водоросль (съедобная)
SCC: Vrsta crvene alge
SCR: Vrsta crvene alge
SPA: Alga roja
SWE: Rödsallat

Rhodymenia palmata

(Atlantic)
One of the + RED ALGAE, washed and dried and eaten as delicacy; also used for animal feeding stuffs (Scandinavia).

(Atlantique)
+ ALGUE ROUGE, lavée et séchée; consommée en hors-d'œuvre; également utilisée pour la nourriture du bétail (Scandinavie).

300

DUNGENESS CRAB — DORMEUR DU PACIFIQUE

GER: Pazifischer Taschenkrebs
KOR: 은행게과, eunhaenggegwa
POL: Krab pacyficzny
POR: Sapateiza do Pacífico
RUS: Данженеский краб
SPA: Cangrejo dungeness

Cancer magister

(Pacific)
Also called PACIFIC EDIBLE CRAB.
For marketing details see + CRAB
Also called MARKET CRAB in California.

(Pacifique)
Crabe comestible dont les formes de commercialisation sont détaillées sous + CRABE.
Aussi appelé MARKET CRAB en Californie.

301

DUSKY DOLPHIN

GER: Dunkler Delphin

Lagenorhynchus obscurus

(S. Atlantic)
See also + DOLPHIN

(Atlantique Sud)
Voir aussi + DAUPHIN

302

DUSKY SEA PERCH — MÉROU NOIR

DUT: Tandbaars
FIN: Tummameriahven
GER: Riesen-Zackenbarsch
GRE: Rophós
ITA: Cernia
KOR: 바리과, barigwa
POL: Granik wielki
POR: Mero legítimo
RUS: Гигантский мероу
SCC: Finka, kirnja
SCR: Kirnja
SPA: Mero
TUR: Sari hani orfoz

Epinephelus gigas or/ou Epinephelus guaza

(Atlantic/Mediterranean)
Commercially important in Spain.
See + SEA PERCH and + GROUPER.

(Atlantique/Méditerranée)
Commercialement important en Espagne.
Voir + MÉROU.

303

DUSKY SHARK — REQUIN SOMBRE

KOR: 흉상어과, hyungsangeogwa

Carcharhinus obscurus

(Atlantic – N.America)
See + REQUIEM SHARK.

(Atlantique – Amérique du Nord)
Voir + REQUIN TIGRE.

304

DUTCH CURED HERRING — HARENG SALÉ À LA HOLLANDAISE

DAN: Søsaltet sild
DUT: Hollandse pekelharing
FIN: Merellä suolattu silli
GER: Salzhering
ICE: Skúffluð sild
ITA: Aringhe all'olandese
NOR: Hollandsk-behandlet sild
POL: Śledź solony po holendersku
POR: Arenque de cura holandesa
RUS: Сельдь соленая по-голландски
SCC: Haringa usoljena na holandski način
SCR: Heringa siljena holandskim načinom
SPA: Arenque salado
SWE: Sjösaltad sill

Herring gibbed and salted at sea and repacked ashore: method used in several other countries see e.g. + MILKER HERRING (U.S.A.), BRAILLES (France).
See also + SALTED ON BOARD.

Hareng vidé et étêté, salé en mer et conditionné à terre; méthode employée dans certains autres pays, voir par ex. + MILKER HERRING (E.U.), BRAILLES (France).
Voir aussi + SALÉ À BORD.

E

305

EAGLE RAY — AIGLE DE MER

DAN: Ørnerokke
DUT: Duivelsrog (a) Arendskoprog, chuchu aquila (Ant.)
FIN: (a) Kotkarausku
GER: Adlerrochen
GRE: Aetós, helidóna
ICE: Arnarskata
ITA: Aquila di mare, (d) Vaccarella
JPN: Tobiei
KOR: 매가오리속, maegaorisok
NOR: Ørneskater
POL: Orleń
POR: (a) Ratâo-águia, (c) Ratâo-pintado, (d) Ratâo-bispo
RUS: Орляк
SCC: Golub, kosir
SCR: Golub
SPA: Aguila de mar, (a) Chucho
SWE: (a) Örnrocka, (b) Leopardrocka
TUR: Folya, fulya

MYLIOBATIDAE

(Cosmopolitan) — *(Cosmopolite)*

Examples are:

Myliobatis acquila (a)

EAGLE RAY *(European) (Atlantic/Mediterranean)* — **AIGLE DE MER COMMUN** *(Atlantique/Méditerranée - Europe)*

Myliobatis goodei (b)

SOUTHERN EAGLE RAY *(Atlantic – N.America)* — **AIGLE DE MER CHUCHE** *(Atlantique – Amérique du Nord)*

Aetobatus narinari (c)

SPOTTED EAGLE RAY *(Atlantic – N.America)* — **AIGLE DE MER LÉOPARD** *(Atlantique – Amérique du Nord)*

Pteromylaeus bovinus (d)

BULL RAY *(Atlantic/Mediterranean)* — **AIGLE VACHETTE** *(Atlantique/Méditerranée)*

Myliobatis freminvillei (e)

BULLNOSE RAY *(Atlantic – N. and S. America)* — **AIGLE DE MER TAUREAU** *(Atlantique – Amérique du Nord et du Sud)*

Myliobatis tenuicandatus (f)

EAGLE RAY *(New Zealand)* — **AIGLE DE MER COMMUN** *(Nouvelle-Zélande)*

See also + RAY. — Voir aussi + RAIE.

306

EDIBLE CRAB — TOURTEAU

DAN: Taskekrabbe
DUT: Noordzeekrab, hoofdkrab
FIN: Isotaskurapu
GER: Taschenkrebs
ICE: Töskukrabbi
ITA: Granciporro
KOR: 은행게과, eunhaenggegwa
NOR: Krabbe, taskekrabbe
POL: Krab kieszeniec
POR: Sapateira
RUS: Съедобный краб
SPA: Buey
SWE: Krabba, krabbtaska
TUR: Asil pavurya, yengeç

Cancer pagurus

(Europe)
For marketing details see + CRAB.

(Europe)
Pour les formes de commercialisation, voir + CRABE.

307

EEL — ANGUILLE

DAN: Ål
DUT: Paling, aal
FIN: Ankerias
GER: Aal, Flussaal
GRE: Chéli
ICE: Áll
ITA: Anguilla
JPN: Unagi
KOR: 뱀장어과, baemjangeogwa
NOR: Ål
POL: Węgorz
POR: Enguia, eiró
RUS: Угревые, пресноводные угри
SCC: Jegulja
SCR: Jegulja
SPA: Anguila
SWE: Ål
TUR: Yilan balığı

Variation in appearance at different times has led to a number of popular names; the LARGER YELLOW EEL is also known as BROAD-NORSED EEL, FROG-MOUTHED EEL; the SILVER EEL (breeding dress) is also called SHARP-NORSED EEL. Recommended trade name: EEL.

Young eel called: + ELVER.

ANGUILLIDAE

(Seas and freshwater – Cosmopolitan) — *(Eaux de mer et eaux douces – Cosmopolite)*

Anguilla anguilla (a)

+ EUROPEAN ELL *(Mediterranean to Arctic)* — **+ ANGUILLE D'EUROPE** *(de la Méditerranée à l'Arctique)*

Anguilla rostrata (b)

+ AMERICAN EEL
(Atlantic/Freshwater – N.America)

ANGUILLE D'AMÉRIQUE
(Atlantique/Eaux douces – Amérique du Nord)

Anguilla japonica (c)

+ JAPANESE EEL
(Japan)

+ ANGUILLE DU JAPON
(Japon)

Anguilla australis (d)

SHORT-FINNNED EEL
(Australia/New Zealand)

(Australie/Nouvelle-Zélande)

Anguilla dieffenbachii (e)

LONG-FINNNED EEL
(New Zealand)

ANGUILE DE NOUVELLE-ZÉLANDE
(Nouvelle-Zélande)

Marketed

Fresh: Whole or as fillets

Frozen: Whole or as fillets

Smoked: Whole gutted hot smoked, after preliminary salting and drying, larger eels are sometimes sliced into small steaks before hot smoking on trays; also hot-smoked fillets.

Jellied: small steaks are boiled in a solution of vinegar, salt and spices, and packed after cooling into jelly with a little vinegar, sometimes with other flavouring ingredients. Sometimes pieces are cooked in salted water and gelatin, then packed in aspic, without addition of vinegar.

Fried and vinegar cured: small skinned pieces are washed, dredged in salt and cooked in butter or edible oil, then covered by a vinegar sauce with spices and seasoning, or edible oil; e.g. see + AALBRICKEN.

Canned: smoked, jellied and vinegar cured eels may be canned, but usually are SEMI-PRESERVES; broiled, seasoned and canned (Japan), see + KABAYAKI. For similar spp. + CONGER and + MORAY.Les changements d'aspect, suivant les saisons, ont valu à l'anguille de nombreux noms populaires. + CIVELLE est le nom jeune de la anguille d'Europe.

Commercialisé

Frais : entier ou en filets

Congelé : entier ou en filets

Fumé : entier, vidé et fumé à chaud après salage et séchage préliminaires; les plus grosses anguilles sont parfois découpées en tranches avant d'être fumées à chaud sur claies; également en filets fumés à chaud.

En gelée : les tranches sont cuites au court bouillon et, après refroidissement, mises en gelée avec un peu de vinaigre et autres aromates; parfois cuites dans de l'eau salée avec de la gélatine, puis mises en aspic sans addition de vinaigre.

Frits et préparés au vinaigre : de petits morceaux sans peau sont lavés, saupoudrés de sel et frits au beurre ou à l'huile, puis couverts de sauce vinaigrée, épicée et assaisonnée; ex. voir + AALBRICKEN.

Conserve : les anguilles fumées, en gelée, au vinaigre, peuvent être mises en conserve, mais généralement SEMI-CONSERVES; grillées, assaisonnées, et mises en conserve (Japon), voir + KABAYAKI. + CONGRE et + MURÈNE sont des espèces semblables.

308

EELPOUT — LYCODE

DAN: Ålekvabbe
DUT: (a) Puitaal, magge
FIN: (a) Kivinilkka
GER: (a) Aalmutter
ICE: Mjósi
KOR: 등가시치속, deunggasichisok
NOR: (b) Ålekone
POL: Węgorzyca
POR: (a) Peixe-carneiro europeu, (b) Peixe-carneiro-americano
RUS: Бельдюговые
SCC: Manic
SCR: Živorodac
SWE: Tanglake, ålkusa

ZOARCIDAE

General name for the family.

(Cosmopolitan) *(Cosmopolite)*

Zoarces viviparus (a)

EELPOUT
(Europe)
Also called GUFFER EEL

LOQUETTE D'EUROPE
(Europe)

Macrozoarces americanus (b)

OCEAN POUT
(Atlantic – N.America)

Also called SEA POUT, MUTTONFISH.

LOQUETTE D'AMÉRIQUE
(Atlantique – Amérique du Nord)

309

ELECTRIC RAY — TORPILLE

DAN: Elektrisk rokke
DUT: Sidderrog
FIN: Sähkörausku
GER: Zitterochen
GRE: Moudiástra, narki
ICE: Hrökkviskata
ITA: Torpedine
JPN: Shibire-ei
POL: Drętwa elektryczna
POR: Tremelga
RUS: Гнюсовые, электрические скаты
SCC: Drhtulja, trn, trnjevača
SCR: Drhtulja
SPA: Tremielga
SWE: Darrocka, elektriskrocka
TUR: Uyuşturan, elektrik balığı

TORPEDINIDAE

(Cosmopolitan)
Belonging to the *Rajiformes*.

(Cosmopolite)
De la famille des *Rajiformes*.

Torpedo torpedo or/ou Torpedo ocellata or/ou Torpedo narke (a)

EYED ELECTRIC RAY
(Atlantic/Mediterranean)

TORPILLE OCELLÉE
(Atlantique/Méditerranée)

Torpedo marmorata (b)

MARBLED ELECTRIC RAY
(Atlantic/Mediterranean)

TORPILLE MARBRÉE
(Atlantique/Méditerranée)

Torpedo nobiliana (c)

DARK ELECTRIC RAY
(Atlantic/Mediterranean – Europe/N.America)
In North America called ATLANTIC TORPEDO or DARK TORPEDO.

TORPILLE NOIRE
(Atlantique/Méditerranée – Europe/Amérique du Nord).

Narcine brasiliensis (d)

LESSER ELECTRIC RAY
(Atlantic – N.America)

(Atlantique – Amérique du Nord)

Torpedo californica (e)

PACIFIC ELECTRIC RAY
(Pacific – N.America)
See also + RAY.

(Pacifique – Amérique du Nord)
Voir aussi RAIE.

310

ELEGANT BONITO — BONITE À DOS TACHETÉ

POR: Bonito saltadar

Gymnosarda elegans

(Australia)
Also called WATSON'S BONITO, WATSON'S LEAPING BONITO.
See + TUNA.

(Australie)
Voir + THON.

311

ELEPHANTFISH — MASCA LABOUREUR

GER: Elephantfisch
POR: Peixe-elefante
SPA: Foca

Callorhynchus callorhynchus (a)

(Atlantic/Pacific – S. America)

(Atlantique/Pacifique – Amérique du Sud)

Callorhynchus milii (b)

(Australia/New Zealand)

(Australie/Nouvelle-Zélande)

312

ELVER — CIVELLE

DAN: Glasål
DUT: Glasaal
FIN: Lasiankerias
GER: Glasaal
ICE: Gleráll
ITA: Cieche
JPN: Meso, mesoko, mosokko, mekko
KOR: 뱀장어과, baemjangeogwa
NOR: Gulål
POR: Meixão, Angula
SPA: Angula
SWE: Glasål

Young + EEL; used for food. Marketed alive or canned (cooked in hot brine and covered with oil).

Jeune de l' + ANGUILLE; aussi appelée PIBALLE. Commercialisée vivante ou en conserve (cuite au court-bouillon et couverte d'huile).

313

EMPEROR — CAPITAINE

JPN: Kuchibi-dai
KOR: 갈돔과, galdomgwa
POR: Passarinho, Ronquiuho

LETHRINUS spp.

(Indian Ocean – Australia)

(Océan indien – Australie)

314

ENGLISH SOLE — CARLOTTIN ANGLAIS

ITA: Sogiola limanda del pacifico
POR: Solha-inglesa

Parophrys vetulus

(Pacific – N.America)
Belonging to the family *Pleuronectidae*.
Might also be called + LEMON SOLE, COMMON SOLE, CALIFORNIA SOLE.

(Pacifique – Amérique du Nord)
De la famille des *Pleuronectidae*.

Marketed
fresh and frozen.

In New Zealand, the term ENGLISH SOLE refers to *Peltorphamphus novaezelandiae*.
See also + SOLE.

Commercialisé
frais ou surgelé.

Voir aussi + SOLE.

315

ENSHÔ-HIN — ENSHÔ-HIN

(Japan)

(Japon)

Fermented products such as + SHIOKARA.

Produits fermentés, tels que le + SHIOKARA.

316

ESCABECHE — ESCABÉCHE

(Spain)

(Espagne)

DAN: Marinade
DUT: Marinade
FIN: Marinadi
GER: Marinade
ITA: Scabeccio
KOR: 청어속, cheongeosok
NOR: Marinade
POR: Escabeche
SPA: Escabeche
SWE: Marinad

(i) Sauce prepared from vinegar, oil, wine and various spices and flavouring ingredients: used especially in Spanish speaking countries. Very similar to + MARINADE (France).

(ii) Small fish fried and covered with ESCABECHE (Spain).

(i) Sauce à base de vinaigre, d'huile, de vin, d'épices et d'aromates variés; en usage surtout dans les pays de civilisation espagnole. Très semblable à la + MARINADDE.

(ii) Petits poissons frits et recouverts de sauce ESCABÉCHE (Espagne).

317

EULACHON — EULACHON

FIN: Kynttiläkuore
POR: Eulacom
SWE: Eulachonen

Thaleichthys pacificus

(Pacifi/Freshwater – N.America)
Marketed locally fresh, smoked, and as food for fur-bearing animals.
Also called CANDLEFISH, SMELT.
See + SMELT.

(Pacifique/Eaux douces – Amérique du Nord)
Commercialisé pour la consommation locale: frais, fumé et pour la nourriture des animaux à fourrure.

Voir + EPERLAN.

318

EUROPEAN EEL — ANGUILLE D'EUROPE

DAN: Ål
DUT: Paling, aal
FIN: Ankerias
GER: Europäischer Aal
GRE: Chéli
ICE: Áll
ITA: Anguilla
KOR: 뱀장어과, baemjangeogwa
NOR: Ål
POL: Węgorz europejski
POR: Engula-europeia
RUS: Европейский — речной угорь, обыкновенный угорь
SCC: Jegulja
SCR: Jegulja
SPA: Anguila
SWE: Ål, europeisk ål

Anguilla anguilla

(Arctic to Mediterranean)
Also called RIVER EEL.
Ways of marketing: see + EEL.

(De l'Arctique à la Méditerranée)
Aussi appelée ANGUILLE DE RIVIÈRE.
Pour la commercialisation, voir + ANGUILLE.

319

EUROPEAN LOBSTER — HOMARD EUROPÉEN

DAN: Hummer
DUT: Kreeft, zeekreeft
FIN: Hummeri
GER: Hummer
GRE: Astakós
ICE: Humar
ITA: Astice
NOR: Hummer
POL: Homar
POR: Lavagante
RUS: Европейский омар
SCC: Hlap, parog
SCR: Rarog, hlap
SPA: Bogavante
SWE: Hummer
TUR: Istakoz

Homarus gammarus or/ou Homarus vulgaris

(Atlantic – Europe)
For marketing see + LOBSTER.
Also called COMMON LOBSTER (U.K.).

(Atlantique – Europe)
Pour la commercialisation, voir + HOMARD.

320

EYEMOUTH CURE — HADDOCK 'EYEMOUTH'

(Scotland)

Haddock headed and split so that the bone is on the right hand side of the fish, brined for up to 30 minutes and lightly smoked, a lighter cure than the + FINNAN HADDOCK.

(Ecosse)

Eglefin étêté et tranché de telle sorte que la colonne vertébrale reste sur le côté droit du poisson, saumuré pendant 30 minutes, puis légèrement fumé; préparation moins poussée que pour le + FINNAN HADDOCK.

F

321

FAIR-MAID

(U.K.)

DUT: Gedroogde pilchard
FIN: Kuirattu sardiini
GER: Getrockneter Pilchard
ITA: Sardine seccate
POR: Sardinha seca
SCC: Sušena sardina
SCR: Sušena srdela
SPA: Fumados

Dried pilchard product, S.W. England; similar to FUMADOES (Spanish).
See + PRESSED PILCHARD.

Pilchard séché, Angleterre du Sud-Ouest; semblable aux FUMADOS (Espagnols).
Voir + PILCHARDS PRESSÉS.

322

FALL CURE — FALL CURE

(Canada) — *(Canada)*

KOR: 대구속, daegusok

Light salted pickle cured cod, containing more moisture (45 to 48%) than the + GASPÉ CURE; prepared late in the year in Gaspé and New Brunswick.

Morue légèrement salée avec du sel sec, contenant plus d'eau (de 45 à 48%) que le + GASPÉ CURE; préparée vers la fin de l'année dans le Gaspé et le Nouveau-Brunswick.

323

FATTY FISH — POISSON GRAS

DAN: Fed fisk
DUT: Veatte vis
FIN: Rasvainen kala
GER: Fettfisch
GRE: Psari me lipos
ICE: Feitfiskur
ITA: Pesce azzuro, pesce grasso
JPN: Tashibô-gyo
NOR: Fet fisk
POL: Ryba tłusta
POR: Peixe gordo
RUS: Жирная рыба
SCC: Masna riba
SCR: Masna riba
SPA: Pescado graso
SWE: Feta fiskslag
TUR: Yağli balik

Fish in which the main reserves of fat are in the body tissues (e.g. *Clupeidae*, *Thunnidae* etc).
As distinguished from + WHITE FISH.

Poisson qui constitue ses réserves graisseuses principales dans les muscles (ex. *Clupeidae*, *Thunnidae*, etc.).
Par opposition à + POISSON MAIGRE.

324

FAZEEQ — FAZEEQ

(Egypt, Sudan) — *(Egypte, Soudan)*

Light salted fish product prepared by brine curing. Also called FESSIKH.

Préparation de poisson légèrement salé par saumurage.
Appelé aussi FESSIKH.

325

FERMENTED FISH PASTE — PÂTE DE POISSON FERMENTÉ

(Far East) — *(Extrême -Orient)*

DUT: Gefermenteerde vispasta
FIN: Fermentoitu kalatahna
GRE: Antjougópasta
ITA: Pasta di pesci fermentati
JPN: Shiokara
POR: Pasta de peixe fermentado
SCC: Fermentisana riblja pašteta
SCR: Fermentirana riblja pasta
SPA: Pasta de pescado fermentado
SWE: Jäst fiskpastej
TUR: Fermente balık macunu

Paste prepared from salted fish that has been macerated, sometimes to a smooth consistency, and allowed to ferment or ripen. Spices and colouring may be added. For example,
+ TRASSI IKAN (Indonesia)
+ SHIOKARA, + GYOMISO or UOMISO (all Japan).
See also + FISH PASTE

Pâte préparée à partir de poisson salé qui a macéré quelque temps et pris une consistance lisse et qu'on laisse jusqu'à la fermentation ou maturation. On peut y ajouter des épices ou des colorants. Ex.
+ TRASSI IKAN (Indonésie),
+ SHIOKARA, + GYOMISO ou + UOMISO (tous trois au Japon).
Voir aussi + PÂTE DE POISSON.

326

FERMENTED FISH SAUCE — SAUCE DE POISSON FERMENTÉ

(Far East) — *(Extrême-Orient)*

DUT: Gefermenteerde vissaus
FIN: Fermentoitu kalakastike
ITA: Salsa di pesci fermentati
JPN: Uo-shôyu
POR: Molho de peixe fermentado
SCC: Fermentisani riblji sos
SCR: Fermentirani riblji umak, fermentirani riblji sos
SPA: Salsa de pescado fermentado
SWE: Jäst fisksås
TUR: Fermente balık sosu

Liquid made through the fermenting of whole fish by

Liquide obtenu par la fermentation des poissons

their own enzymes (e.g. the gastric juices) and by certain micro-organisms in prescence of salt; for example: + NAM PLA (Thailand) + NUOC-MAM (Vietnam, Cambodia) + SHOTTSURU (Japan).

sous l'action de leurs propres enzymes (ex. sucs gastriques) et certains micro-organismes en présence de sel. Exemples: + NAM PLA (Thaïlande), + NUOC-MAM (Vietnam, Cambodge), + SHOTTSURU (Japon).

327

FILEFISH — BOURSE

DUT: Trekkervis
FIN: Viilakala
GER: Drückerfisch
GRE: Gourounópsaro
ICE: Kawahagi
ITA: Pesce balestra
KOR: 말쥐치, maljyichi
POL: Alutera jednokolcowata
POR: Peixe-gatilho
RUS: Серый спинорог, курок
SCR: Mihaca
SPA: Pez ballesta
SWE: Tryckarfisk, filfisk
TUR: Çütre balığı

Generally refers to *Balistidae* (N.America), which also are named + TRIGGERFISH. Some references may list these species under the family name *Monacanthidae*.

Désigne généralement la famille des *Balistidae* (Amérique du Nord) appelés aussi + BALISTE ou POISSON-LIME (Canada). Quelques références peuvent mentionner ces espèces sous le nom de la famille des *Monacanthidae*.

Alutera schoepfi (a)

ORANGE FILEFISH (*Atlantic*) — **BOURSE ORANGE** (*Atlantique*)

Alutera ventralis (b)

DOTTERED FILEFISH (*Atlantic*) — (*Atlantique*)

Monacanthus tuckeri (c)

SLENDER FILEFISH (*Atlantic*) — (*Atlantique*)

Monacanthus cirrhifer (d)

(*Japan*) — (*Japon*)

See also + TRIGGERFISH. — Voir aussi + BALISTE.

328

FILLET — FILET

DAN: Filet
DUT: Filet
FIN: Kalafilee
GER: Filet
GRE: Filléto
ICE: Fiskflak
ITA: Filetto
JPN: Fjirê
NOR: Filet
POL: Filet
POR: Filete
RUS: Простое филе, простое филе с кусочками брюшуны
SCC: Filet
SCR: Filet
SPA: Filete
SWE: File
TUR: Fileto

Strips of flesh cut parallel to the central bone of the fish and from which fins, main bones and sometimes belly flap have been removed; presented without or with skin.

Bande de chair coupée parallèlement à la colonne vertébrale du poisson débarrassé des nageoires, des arêtes principales et de la paroi inférieure de l'abdomen; présenté écaillé ou sans peau.

DAN: Side
DUT: Enkele filet
FIN: Filee
GER: Seite
GRE: Filléto
ICE: Fiskflak
ITA: Filetto singolo
JPN: Katami
NOR: Side
POL: Filet podwójny (płaty)
POR: Filete de peixe chato
RUS: Двойное филе
SCC: Filet
SCR: Filet
SPA: Mitad de pescado
SWE: File
TUR: Fileto

(i) SINGLE FILLET or SIDE is the flesh removed from one side of a + ROUND FISH e.g. cod; two such fillets are obtained from each fish; the bellywall, though trimmed, is sometimes left on; term SIDE particularly used for single fillets of salmon. The Japanese term 'KATAMI' means that the one half of the fish is with bone.

(i) LE FILET SIMPLE est la chair d'une moitié de + POISSON ROND comme le cabillaud, le saumon. Deux filets sont ainsi obtenus dans chaque poisson; la paroi abdominale, parée, y est quelquefois laissée. Le terme japonais 'KATAMI' signifie que l'une des deux moitiés du poisson contient l'arête centrale.

FIN: Kaksoisfilee, perhosfilee
POL: Filet pojedyńczy z płatem brzusznym

(ii) FULL NAPE FILLET (U.S.A.): a single fillet which includes belly flap and often rib bones. COMMERCIAL or QUARTER NAPE FILLET: belly flap removed, essentially boneless.

(ii) FULL NAPE FILLET (E.U.): filet simple qui comprend la partie ventrale et parfois quelques arêtes. 'COMMERCIAL' ou 'QUARTER NAPE FILLET' dont on a enlevé la partie ventrale et sans arête.

DAN: Dobbeltfilet
DUT: Blokfilet
GER: Doppei-filet
GRE: Petáli
ICE: Flattur fiskur
ITA: Filetto doppio
NOR: Dobbeltfilet
POL: Filet
POR: Filete inteiro
SCR: Resplacena riba
SWE: Dubbelfilé, flundra

(iii) BLOCK FILLET is the flesh cut from both sides of the same fish, the two pieces remaining joined together along the back; usually made from the smaller sizes of fish, e.g. small haddock, whiting, herring (Denmark, Germany, Sweden); one block fillet is obtained from each fish; also called ANGEL FILLET (for haddock in U.K.) and BUTTERFLY FILLET; may also be called CUTLET (particularly when smoked). In some species fillet is left joined along belly flap, e.g. MACKEREL BLOCK FILLET

(iii) FILET DOUBLE désigne les deux filets d'un même poisson restant attachés par le dos; généralement fait avec des poissons de petite taille, tels que l'églefin, le merlan, le hareng (Danemark, Allemagne, Suède); un seul de ces filets est obtenu par poisson. Pour certaines espèces comme le maquereau, le 'Block Fillet' reste uni par la partie abdominale.

DUT: Dubbele filet
ICE: Flök
JPN: Wagiri
TUR: Kılçığı alınmış balık filotosu

(iv) CROSSCUT FILLET (G.B.) is the designation used for fillets of flat fishes; they may include the belly flap; two such fillets are obtained from each fish. If each of these fillets is taken off in two pieces, they are known as QUARTER-CUT FILLETS; four such fillets are obtained from each flat fish.

(iv) CROSSCUT FILLET (G.B.) désigne les filets de poissons plats qui peuvent comprendre la partie ventrale; on obtient deux filets par poisson. Si chacun de ces filets est partagé en deux, on obtient quatre 'QUARTER-CUT FILLETS' par poisson plat.

(v) FORMED FILLET (U.S.A.) is an irregularly shaped mass of fish flesh made from frozen fish portions moulded by pressure into a fillet shape. May also be formed from small or large fresh fillets and subsequently frozen in a mould; may be raw, breaded; breaded, fried; battered, fried, or raw. Marketed frozen.
See + FISH PORTIONS.

(v) FILET RECONSTITUÉ (ÉU.): masse de chair de poisson de forme irrégulière préparée à partir de portions de poisson congelé moulée par pression en forme de filet. Peut aussi être reconstitué à partir de petits filets frais, congelés dans un moule. Peut être cru, pané; pané, frit; passé dans la pâte à frire, ou cru. Commercialisé congelé.
Voir + PORTIONS DE POISSON.

329

FINING COMPOUND

SPA: Ictiocola
DUT: Visgelatine
FIN: Selvike, kalannahasta
ITA: Ittiocolla
POR: Ictiocola

Type of isinglass formerly used in clarification of beer; see + ISINGLASS.

Ichtyocolle utilisée autrefois pour la clarification de la bière; voir + ICHTYOCOLLE.

330

FINNAN HADDOCK — EGLEFIN FUMÉ

DAN: Koldrøget kullerfilet
DUT: Koudgerookte schelvis
GER: Kaltgeräucherter Schellfisch
ICE: Reykt ýsa
ITA: Asinello affumicato
NOR: Røkt hyse
POR: Arinca fumada
SCR: Kylmäsavustettu koljafilee
SPA: Eglefino ahumado
SWE: Kallrökt kolja

Headed and gutted haddock, split and lightly salted in brine, cold smoked for a few hours; may be sold trimmed, i.e. with inedible parts such as flaps and tail cut off; heavier smoke than for + PALE CURE; also called FINNAN, FINNAN HADDIE, FINDON HADDOCK.
Pieces of cooked finnan flesh may be canned (N.America).
See also + SMOKIE (hot-moked small haddock)

Eglefin étêté, vidé, tranché et légèrement salé en saumure, fumé à froid pendant quelques heures; peut être vendu paré (débarrassé des parties non comestibles); plus fortement fumé que le + PALE CURE.
Les morceaux de chair du finnan haddock cuit peuvent être mis en conserve (Amérique du Nord).
Voir aussi + SMOKIE (G.B.) (Petit églefin fumé à chaud).

331

FIN-WHALE — RORQUAL COMMUN

DAN: Finhval
DUT: Vinvis
FIN: Sillivalas
GER: Finwal
GRE: Falaena
ICE: Langreyður
ITA: Balenottera comune
JPN: Nagasukuzira
KOR: 긴수염고래, ginsuyeomgorae
NOR: Finnhval
POL: Finwal
POR: Baleia-comun, Rorqual-comun
RUS: Финвал
SCC: Plavi kit
SCR: Plavi kit
SPA: Rocual, ballena de aleta
SWE: Fenval
TUR: Fin balinası

Balaenoptera physalus

(Cosmopolitan)
Also commonly referred to as + RORQUAL or COMMON RORQUAL; also called FINNER, COMMON FINBACK, HERRING WHALE, RAZORBACK; commercially important; makes up bulk of Antarctic catch.
See also + RORQUAL and + WHALE.

(Cosmopolite)
Appelé encore BALEINE À TOQUET. De grande importance commerciale; constitue le gros de prises de l'Antarctique.
Voir + RORQUAL et + BALEINE.

332

FISCHFRIKADELLEN — FISCHFRIKADELLEN

(Germany) — *(Allemagne)*

Flesh of cod, coalfish or other white fish made into rissoles by mixing with

Chair de cabillaud, lieu noir ou autre poisson maigre, préparée en boulettes avec

binding materials and spices, then roasted, fried or hot-smoked, after cooling.
Also packed in cans or glass jars usually with vinegar and spices.
Marketed as semi-preserve or canned.
Also called BRISOLETTEN.
See also + FISH BALL, + FISH CAKE, + FISH PUDDING.

des ingrédients de liaison et des épices, qui seront grillées, frites ou fumées, après refroidissement.
Egalement mis en conserve ou en bocaux de verre, généralement avec du vinaigre et des épices.
Commercialisé en semi-conserve, ou en conserve.
Voir aussi + BOULETTE DE POISSON, + PÂTÉ DE POISSON.

333

FISCHSÜLZE

(Germany)

Flesh of cooked fish, minced and mixed with cucumbers, onion, spices and other ingredients, packed in jelly, dissolved by heat. Product similar to corned beef.
Minimum fish content 60%.
See also + FISH IN JELLY.

FISCHSÜIZE

(Allemagne)

Chair de poisson cuite, hachée et mélangée avec des concombres, oignons, épices et autres ingrédients, mise en gelée et recuite. Produit semblable au 'Corned Beef'.
Le contenu minimum en poisson est de 60%.
Voir aussi + POISSON EN GELÉE.

334

FISH 'AU NATUREL'

POISSON 'AU NATUREL'

DAN: Fisk naturel, fisk i egen kraft
DUT: (i) Vis in eigen bouilon
FIN: Kalaa omassa liemessään
GER: Fischvollkonserve Naturell (in eigenem Saft)
ITA: Pesce, al naturale
POL: Konserwa: ryba w sosie własnym
POR: Conserva de peixe ao natural
RUS: Консервы: рыба (натуральная)

(i) In U.K. the term 'au naturel' designates a canned product prepared by cooking fish in its own juice.

(ii) In French, the term 'au naturel' refers to canned fish in light brine, sometimes vinegar and flavouring agents added.

(i) En Grande-Bretagne, le terme 'au naturel' désigne un produit en conserve où le poisson est cuit dans son propre jus.

(ii) En France, 'au naturel' s'applique aux conserves où le poisson est couvert d'une saumure légère parfois vinaigrée et faiblement aromatisée.

335

FISH BALL

BOULETTE DE POISSON

DAN: Fiskeboller
DUT: Visvallen, visballetjes
FIN: Kalapulla
GER: Fischklops, Fischkloss
ICE: Fiskibollur
ITA: Pesce lesso in pallette
JPN: Gyodan, uo-dango
NOR: Fiskeboller
POL: Frykadelki rybne
POR: Almôndega de peixe
RUS: Рыбные фрикадельки
SCC: Ćuftice od ribe
SCR: Riblji Valjušci
SPA: Albondiga de pescado
SWE: Fiskbullar
TUR: Balık köftesi

Flesh of white fish such as cod or haddock added to a mixture of milk, fish broth, flour or other binding ingredients and seasoning, made into balls and cooked.
Marketed as semi-preserves, canned (topped up with fish broth or sauces) or frozen.
Also called FISH DUMPLING.
In Norway particularly from coal-fish (called 'SIDEBOLLER').
See also + FISH CAKE, + FISCHFRIKADELLEN (Germany), FISH PUDDING.

Chair de poisson maigre, morue ou églefin, additionnée d'un mélange de lait, de bouillon de poisson, de farine ou autre liaison, assaisonnée, présentée en boulettes et cuites.
Commercialisée en semi-conserve, en conserve (couverte de bouillon de poisson ou de sauces) ou congelée.
En Norvège on utilise particulièrement le lieu noir.
Voir aussi + PÂTÉ DE POISSON, + FISCHFRIKADELLEN (Allemagne).

336

FISH CAKE

PÂTÉ DE POISSON

DAN: Fiskekage
DUT: Viscake
FIN: Kalapihvir
GER: Fischkuchen
ITA: Polpettone di fesce
JPN: Neriseihin
NOR: Fiskekake
POL: Ciasteczka rybne
POR: Bolo de peixe
RUS: Рыбные лепешки
SCC: Pašteta od ribe
SCR: Riblji kolac
SPA: Pastel de pescado
SWE: Fiskekaka
TUR: Balık keki

Cooked fish product made from fresh or salted fish, mixed with potatoes, seasoning and sometimes egg and butter; onions are also sometimes added; the cooked fish, mixed with cooked potato and minced is made into small cakes; sometimes dipped into egg and breadcrumbs and fried in deep fat. Fish content may range from 35% to 50% by weight.
Most spp. of white fish are used, e.g. cod, haddock, coalfish and sometimes salmon; shellfish meat, such as crab, is also used to make crab cakes in a similar way; various other flavours may be added e.g. tomato.
Marketed cooked, cooked and frozen, or frozen, or frozen ready for frying, also canned.

Produit cuit fait avec du poisson frais ou salé mélangé à des pommes de terre, parfois des oeufs et du beurre, et assaisonné; le mélange obtenu, haché, est préparé en petits pâtés; cuits au four souvent trempés dans de l'oeuf, panés et frits.
La quantité de poisson peut varier de 35% à 50% du poids.
Les principales espèces de poissons maigres sont utilisées: cabillaud, églefin, lieu noir, saumon; la chair de crustacés, comme le crabe, peut être utilisée de la même façon pour les pâtés de crabe; on peut encore ajouter différents armes, ex. la tomate.
Commercialisé cuit, cuit et congelé ou congelé prêt à être frit. Egalement en conserve.

See also + FISH BALL, + FISCHFRIKADELLEN (Germany), + FISH PUDDING.

Voir aussi + BOULETTE DE POISSON, + FISCHFRIKADELLEN (Allemagne).

337

FISH CHOWDER — POTAGE AU POISSON

DUT: Vissoep
FIN: Kalamuhennos
GER: Fischsuppe
GRE: Minestrone di pesce
ITA: Fisksúpa
POL: Zupa rybna
POR: Ensopado de peixe com carne de porco
RUS: Уха (Густая похлебка из рыбы)
SWE: Fiskstuvning
TUR: Balık çorbası

In North America a mixture of cooked fish or shellfish and potatoes in broth made from pork, flour, seasoning and fish stock, e.g. + CLAM CHOWDER, + HADDOCK CHOWDER, similar to + FISH SOUP, but usually thicker. Marketed canned or dehydrated.

En Amérique du Nord, mélange de poisson cuit ou crustacés avec des pommes de terre dans un bouillon à base de porc, de farine, d'assaisonnement et de bouillon de poisson, ex. + SOUPE DE CLAM, + SOUPE D'EGLEFIN; analogue à la SOUPE DE POISSON, mais généralement plus épais. Commercialisé en conserve ou déshydraté.

338

FISH FLAKES — FLOCONS DE POISSON

DUT: Visvlokken
FIN: Kalahiutale
GER: Fischflocken
ITA: Fiocchi de pesce
JPN: Furêku
POL: Płatki rybne
POR: Flocos de peixe
RUS: Рыбные хлопья
SCC: Pahuljice od ribe
SCR: Mrvice od riba
SWE: Fiskflingor

Product prepared in U.S.A.: headed and gutted white fish, such as cod and haddock, washed, brined and steamed: the bones removed and the cooked flesh broken up into flakes and canned.

Produit préparé aux Etats-Unis: poisson maigre (morue, églefin) étêté, vidé, lavé, saumuré et cuit à la vapeur; débarrassée de ses arêtes, la chair cuite est divisée en flocons et mise en conserve.

339

FISH FLOUR — FARINE DE POISSON COMESTIBLE

DAN: Spiseligt fiskemel
DUT: Visbloem
FIN: Kalajauho, elintarvikelaatu
GER: Fischmehl für menschliche Ernährung
ICE: Fiskmjöl, einkum manneldismjöl
ITA: Farina de pesce per alimentazione umana
JPN: Shokuyô-gyofun, skokuryô-gyofun
NOR: Spiselig fiskemel (Fiskeprotein konsentrat)
POL: Mączka rybna jadalna
POR: Farinha de peixe para o consumo humano
RUS: Рыбная мука
SCC: Jestivo riblje brašno
SCR: Riblje brašno za ljudsku hranu, riblji bjelancevinasti koncentrat
SPA: Harina de pescado para el consumo humano
SWE: Fiskmjöl (för människoföda), fiskprotein-koncentrat
TUR: Balık unu

+ FISH MEAL prepared for human consumption; see also + FISH PROTEIN CONCENTRATE.
If the product is required to be tasteless and odourless, or nearly so, quite elaborate extracting processes must be employed on the raw fish, or the finished meal, to remove all oil and most trace constituents.

Préparée pour la consommation humaine; voir + CONCENTRÉ DE PROTÉINES DE POISSON.
Pour obtenir un produit presque inodore et sans saveur, on doit extraire minutieusement toute trace d'huile de la matière première ou du produit fini.

340

FISH GLUE — COLLE DE POISSON

DAN: Fiskelim
DUT: Vislijm
FIN: Kalaliima
GER: Fischleim
GRE: Psarócolla
ICE: Fiskilím
ITA: Colla liquida di pesce
JPN: Gyokô
NOR: Fiskelim
POL: Klej rybny
POR: Cola de peixe
RUS: Рыбный клей
SCC: Riblji lepak
SCR: Riblje ljepilo
SPA: Cola de pescado
SWE: Fisklim
TUR: Balık tutkalı

Gelatinous liquid glue prepared from + FISH WASTE, e.g. skin, bones, etc.; the skins of fish are a useful source of glue, particularly those of white fish species.

Colle liquide gélatineuse préparée à partir de déchets de poisson (peau, arêtes, etc.); les peaux de poisson sont la meilleure matière première, en particulier celles des poissons maigres.

341

FISH IN JELLY — POISSON EN GELÉE

DAN: Fisk i gele
DUT: Vis in gelei
FIN: Kalahyytelö
GER: Fisch in Gelee
ICE: Fiskur í hlaup
ITA: Pesce in gelatina
NOR: Fisk i gelé
POL: Ryba w galarecie
POR: Peixe em geleia
RUS: Рыба в желе
SCC: Riba u aspiku

SCR: Ribe uželeu, riblja hladetina
SPA: Pescado en gelatina
SWE: Fisk i gelé
TUR: Jelâtinli balık

Pieces of fish or minced fish cooked or heated in acidified brine or with vinegar or fried or smoked and packed in gelatin or gelatin and pectin or aspic (dissolved by heat); in Germany usually with cucumbers, onions and spices and must contain 50% fish.
See also + KOCKFISCHWAREN (Germany), + FISCHSULZE (Germany).

Morceaux de poisson ou poisson émincé, cuits (ou frits) dans une saumure acidifiée ou avec du vinaigre; présenté dans la gélatine ou dans un mélange de gélatine et pectine ou en aspic (dissous par la chaleur); en Allemagne, généralement préparé avec des concombres, des oignons et des épices, pour une proportion de 50% de poisson.
Voir aussi + KOCHFISCHWAREN, + FISCHSÜLZE (Allemagne).

342

FISH LIVER — FOIE DE POISSON

DAN: Fiskelever
DUT: Vislever
FIN: Kalanmaksa
GER: Fischleber
GRE: Ípar ífthios
ICE: Fisklifur
ITA: Fegato di pesce
JPN: Gyo-kanzô, gyorui kanzô
NOR: Fiskelever
POL: Wątróbka rybna
POR: Figado de peixe
RUS: Рыбная печень
SCC: Riblja jetra, riblja džigerica
SCR: Riblja jetra
SPA: Higado de pescado
SWE: Fisklever
TUR: Balık karaciğeri

Certain fish livers are used for preparation of medicinal products (high vitamin A and D content) and sometimes as food; e.g. livers from cod and allied spp., halibut, tunas, certain sharks (blue shark, porbeagle) also mackerel. Livers of lower vitamin A and D content such as those from rays, spotted dogfish and basking shark can be used for industrial products.
See also + FISH LIVER OIL, and under individual spp.

Voir aussi + HUILE DE FOIE DE POISSON.
Certains foies de poisson sont employés pour préparer des produits médicinaux (haute teneur en vitamines A et D) ou parfois comme aliment; ex. foies de morue, de flétan, de thon, de certains requins et de maquereau. Les foies de certains poissons dont la teneur en vitamines A et D est minime (raie, aiguillat, etc.), sont utilisés comme produits industriels.

Marketed
Fresh: in ice, for a few days.
Salted: heavily, in airtight containers for one or two months.
Canned: whole livers or as a paste, also with spices, mostly cod liver oil or other edible oil added; sometimes smoked.

Commercialisé
Frais : dans de la glace, pendant quelques jours.
Salé : fortement salés, dans des récipients hermétiques pendant un ou deux mois.
Conserve : entiers ou en pâte, avec des épices et couvert d'huile de foie de morue ou autre huile comestible; quelquefois fumés.

343

FISH LIVER OIL — HUILE DE FOIE DE POISSON

DAN: Fiskeleverolie
DUT: Levetraan
FIN: Kalanmaksaöljy
GER: Fischleberöl, Fischlebertran
GRE: Mourounélaion
ICE: Lýsi
ITA: Oilo di fegato di pesce
JPN: Kanyu
NOR: Tran
POL: Olej z wątróbek rybynch, tran
POR: Óleo de figado de peixe
RUS: Рыбий жир
SCC: Riblje (jetreno) ulje
SCR: Riblje jetreno ulje
SPA: Aceite de higado de pescado
SWE: Fisklevertran, fiskleverolja
TUR: Balık karaciğer yağı (balık yağı)

Oil extracted from + FISH LIVERS (mostly + WHITE FISH), and used for various industrial purposes, some have valuable content of vitamins A and D: e.g. + COD LIVER OIL, + HALIBUT LIVER OIL.

Huile extraite de + FOIES DE POISSON (principalement de + POISSON MAIGRE) et utilisée pour différents usages industriels. Certaines huiles ont une haute teneur en vitamines A et D; ex. + HUILE DE FOIE DE MORUE, + HUILE DE FOIE DE FLÉTAN.

344

FISH LIVER PASTE — PÂTE DE FOIE DE POISSON

DAN: Fiskeleverpostej
DUT: Visleverpastei
FIN: Kalanmaksatahna
GER: Fischleberpaste
ICE: Fisklifrarkaefa
ITA: Pasta di fegato di pesce
NOR: Fiskeleverpostei
POL: Pasta z wątróbek rybnych
POR: Pasta de figado de peixe
RUS: Паста из рыбной печени
SCC: Riblja jetrena pašteta
SCR: Riblja jetrena pasta
SPA: Pasta de higado de pescado
SWE: Fiskleverpastej
TUR: Balık karaciğeri macunu

Fish liver mixed with salt, spices or other flavouring ingredients and ground. Marketed canned.
See also + FISH LIVER.

Foie de poisson additionné de sel d'épices ou autres aromates et broyé. Commercialisé en conserve.
Voir aussi + FOIE DE POISSON.

345

FISH MEAL — FARINE DE POISSON

DAN: Fiskemel
DUT: Vismeel
FIN: Kalajauho, rehulaatu
GER: Fischmehl
GRE: Ichthyálevron
ICE: Fiskmjöl

ITA: Farina di pesce
JPN: Gyo-fun
NOR: Fiskemel
POL: Mączka rybna paszowa
POR: Farinha de peixe
RUS: Рыбная мука
SCC: Riblje brašno
SCR: Riblje brašno
SPA: Harina de pescado
SWE: Fiskmjöl (för djurföda)
TUR: Balık unu

Fish and fish-processing offal dried, often after cooking and pressing (for fatty fish), and ground to give a dry, easily stored product that is a valuable ingredient of animal feeding stuffs. In Europe, mainly capelin, sandeel, mackerel and Norway pout are used for fish meal production. In Japan principal species are sauries, mackerels, sardines; in Peru anchoveta, in the U.S.A. menhaden.
Various types are distinguished commercially, such as WHITE FISH MEAL + HERRING MEAL, COD MEAL, + WHOLE OR FULL MEAL, etc. Some high grade meal is used for human consumption, and small quantities of meal are used for fertilisers.
See also + FISH FLOUR.

Produit pulvérulent obtenu à partir de poissons et déchets de poisson séché après cuisson, essoré (poisson gras) et broyé en un produit sec, facile à stocker, destiné à la nourriture des animaux. En Europe, pour la production de farine de poisson, on utilise principalement le capelan, le lançon, le maquereau et le tacaud norvégien; au Japon, le maquereaux, sardines; au Pérou les anchois, aux E.U. le menhaden.
Commercialement, on distingue plusieurs farines: FARINE DE POISSON MAIGRE, + FARINE DE HARENG, DE MORUE, + FARINE ENTIÈRE OU COMPLÈTE, etc. Certaines farines de haute qualité sont utilisées pour la consommation humaine; d'autres, en moindre quantité, sont utilisées comme engrais.
Voir aussi + FARINE DE POISSON COMESTIBLE.

346

FISH NUGGETS — BOULETTES DE POISSON

(U.S.A.) — *(E.U.)*

Pieces of fish flesh (not minced) formed into small irregular shapes, weighing up to 0.9 oz. May be formed from fillets, fillet pieces or fish blocks. Breaded, fried or raw, breaded. Marketed frozen.

Morceaux de chair de poisson (non hachée) reconstitués de façon irrégulière, pesant jusqu'à 0.9 oz. Peuvent être faits à partir de filets, de morceaux de filets ou de blocs de poisson. Panés, frits ou crus, panés. Commercialisés congelés.

347

FISH OILS — HUILES DE POISSON

DAN: Fiskeolie
DUT: Visoliën
FIN: Kalaöljy
GER: Fischöle
GRE: Ichthyélaia
ICE: Búklýsi
ITA: Olio di pesce
JPN: Gyo-yu
NOR: Fiskeolje
POL: Oleje rybne
POR: Óleo de peixe
RUS: нефть рыбы
SCC: Riblja ulja
SCR: Riblja ulja- riblji trani
SPA: Aceite de pescado
SWE: Fiskolja
TUR: Balık yağı

Oils of the drying and semi-drying types extracted from all parts of the body of fish (+ FISH LIVER OILS from the liver only); they are extracted mainly from + FATTY FISH, such as herring, where the oil content is mainly in the body and not in the liver: may also be extracted from + FISH WASTE. Fish oils are used in the manufacture of edible fats, soaps and paints, for leather dressing and linoleum manufacture, also + FISH STEARIN.

On distingue des huiles de deux types: siccative et semi-siccative, extraites de toutes les parties du corps des poissons (+ HUILE DE FOIE extraite seulement du foie); elles sont extraites principalement des poissons gras (hareng) où la plus grande partie de l'huile se trouve dans le corps et non dans le foie; elles peuvent être également extraites de déchets de poissons. Les huiles de poisson sont utilisées pour la fabrication de graisse comestible, savon et peinture, pour le traitement des cuirs et la fabrication du linoléum.
Voir aussi + STÉARINE DE POISSON.

348

FISH PASTE — PÂTE DE POISSON

DAN: Fiskepasta
DUT: Vispasta
FIN: Kalatahna
GER: Fischpaste
GRE: Antjougópasta
ICE: Fiskkaefa
ITA: Pasta di pesce
JPN: Fisshu pêsuto
NOR: Fiskepasta
POL: Pasta rybna
POR: Pasta de peixe
RUS: Рыбная паста
SCC: Riblja pašteta
SCR: Rablja pasta
SPA: Pasta de pescado
SWE: Fiskpastej
TUR: Balık ezmesi

Fish mixed with salt, with or without spices or flavouring ingredients, ground to fine consistency, of lowered moisture content, often with added fat; used as sandwich spread (FISH SPREAD).
Fish used may be pretreated (salted, smoked); also prepared from ROE.
Marketed mainly semi-preserved, but also canned.
See also + FERMENTED FISH PASTE, + QUENELLES, + SHELLFISH PASTE.

Poisson mélangé à du sel, avec ou sans assaisonnement, et broyé en une pâte de consistance lisse, dont le contenu en est minime et à laquelle on ajoute souvent des matières grasses; utilisée pour tartiner.
Le poisson (dans certains cas la rogue) employé peut avoir subi un traitement préalable (salaison, fumage).
Commercialisée principalement en semi-conserve, parfois en conserve.
Voir aussi + PÂTE DE POISSON FERMENTÉ, + QUENELLES, + PÂTE DE MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS.

349

FISH PIE — TOURTE DE POISSON

DAN: Fiskepie
DUT: Vispastei
FIN: Kalapiirakka
GER: Fischpastete
ICE: Fiskúôdingur
ITA: Terrina di pesce
NOR: Fiskepai
POL: Pasztet rybny
POR: Terrina de peixe
RUS: Рыбный паштет
SCC: Pita od ribe
SCR: Riblja pita
SPA: Pastel de pescado
SWE: Fiskpaj
TUR: Balık böreği

Fish, often minced and sometimes mixed with vegetables, particularly potato, and baked; may have pastry casing.
Marketed fresh or frozen.

Poisson coupé et parfois mélangé avec des légumes, surtout des pommes de terre, et cuit au four; peut être présenté en croûte.
Commercialisé frais ou congelé.

350

FISH PORTION — PORTION DE POISSON

DUT: Vismoot
FIN: Kala-annos
GRE: Merida psarioú
ICE: Fisk-skammtur
ITA: Porzione di pesce
JPN: Kirimi
NOR: Fiskestykke
POL: Porcja ryby
POR: Porção de peixe
RUS: Порционная рыба
SCC: Porcija ribe
SCR: Riblji odrezak, riblja porcija
SPA: Porción de pescado
SWE: Fiskportion
TUR: Balık porsiyonu

(i) A piece of fish cut to reasonable size for the individual for retail sale; may be all or part of a + FILLET, or + STEAK; may be fresh, fried or frozen.

(i) Morceau de poisson correspondant à une ration individuelle, pour la vente au détail. Peut être frais, frit ou congelé.

(ii) In U.S.A. portions are rectangular-shaped unglazed masses of cohering pieces of fish flesh, cut from frozen fish blocks. Portions weigh not less than 1½ oz. (about 40 g) and are at least 3/8 in (1 cm) thick. Portions may be raw, battered or breaded, fried or uncooked, then quick frozen after packing.

(ii) Aux E.U. les portions sont des morceaux rectangulaires coupés dans des blocs de poisson congelé. Ces portions pèsent au moins 40 g et ont une épaisseur de 1 cm au moins. Les portions peuvent être crues, passées dans une pâte à frire ou panées, frites ou non cuisinées ou congelées rapidement après emballage.

351

FISH PROTEIN CONCENTRATE (FPC) — CONCENTRÉ DE PROTÉINES DE POISSON

Any stable fish preparation intended for human consumption, in which the protein is more concentrated than in the original fish; marketed in granular, powdered or extract form; water can be removed by drying or solvent extraction. Two types exist i.e. A and B of which type A is odourless and colourless while type B not, principally due to different fat content (less than 1% in type A, less than 10% in type B).

Toute préparation de poisson pour la consommation humaine dans laquelle la protéine est plus concentrée que dans le poisson; commercialisée en granulés, en poudre ou sous forme d'extrait.
L'élimination de l'eau peut se faire par séchage ou extraction aux solvants. Il existe deux types, A et B; le type A est inodore et incolore tandis que le type B ne l'est pas en raison notamment de la différence de teneur en graisse (moins 1% pour le type A, moins 10% pour le type B).

352

FISH PUDDING

DUT: Vispudding
FIN: Kalamassa
ICE: Fiskbúôdingur
ITA: Pasticcio di pesce
NOR: Fiskepudding
POR: Pudim de peixe
SWE: Fiskpudding
TUR: Balıktan puding

Composition as + FISH BALL.
Marketed fresh (for local consumption) canned or deep frozen. Canned fish pudding is normally pre-cooked in cans before sealing and heat processing.
See also + FISH CAKE, + FISCHFRIKADELLEN (Germany).

Même préparation que pour les + BOULETTES DE POISSON.
Commercialisé frais, pour la consommation locale, en conserve ou surgelé. Le produit en conserve est préalablement cuit dans les boîtes avant sertissage et stérilisé par la chaleur.
Voir aussi + PÂTÉ DE POISSON, + FISCHFRIKADELLEN (Allemagne).

353

FISH SALAD — SALADE DE POISSON

DAN: Fiskesalat
DUT: Vis salade
FIN: Kalasalaati
GER: Fischsalat
GRE: Psarosalata
ICE: Fisksalat
ITA: Insalata di pesce
NOR: Fiskesalat
POL: Sałatka rybna
POR: Salada de peixe
RUS: Рыбный салат
SPA: Salpicón de pescado
SWE: Fisksallad
TUR: Balık salatası

Cooked, salted or marinated fish, diced, with spices, diced onions, cucumbers and vegetables according to the type of salad, mixed with vinegar and edible oil or mayonnaise. Minimum fish contents are fixed for various special types.
See + HERRING SALAD, + TUNA SALAD, also made from Crustacea, e.g. KRABBEN-ALAT (Germany).

Poisson cuit, salé ou mariné, coupé en petits cubes, avec addition d'épices, d'oignon émincé, de concombre et de légumes variés suivant le genre de salade, assaisonné de vinaigre et d'huile comestible ou de mayonnaise. Le contenu minimum en poisson varie suivant les salades.
Voir + SALADE DE HARENG, + SALADE DE THON. Peut être faite avec des crustacés: ex. + SALADE DE CRABE (Allemagne).

354

FISH SAUSAGE — SAUCISSE DE POISSON

DAN: Fiskepølse
DUT: Visworst
FIN: Kalamakkara
GER: Fischwurst
ICE: Fiskpylsa
ITA: Salsiccia di pesce
JPN: Fisshu sôsêji, gyoniku soseji
NOR: Fiskepølse
POL: Kiełbaski rybne
POR: Salsicha de peixe
RUS: Рыбные колбаски
SCC: Riblje kobasice
SCR: Riblje kobasice
SPA: Emutido de pescado
SWE: Fiskkorv
TUR: Balık sosisi

Fish flesh ground with a small amount of fat, seasoning and sometimes a cereal filler; packed into sausage casing, sometimes cooked; the contents may be smoked before filling the case, or the whole sausage smoked afterwards; may be sold skinless or with skin on. Tuna meat is much used for sausage manufacture, e.g. + TUNA LINKS.
Marketed fresh, semi-preserved, pasteurised or canned.
See also + FISH WIENER (U.S.A.).

Chair de poisson broyée avec une petite quantité de graisse, eventuellement des matières amylacées de complément, assaisonnée et mise dans un boyau à saucisse, parfois cuite; la saucisse terminée, ou son contenu avant boudinage, peut être fumée; commercialisée avec ou sans peau. La chair du thon est fréquemment utilisée pour la fabrication des saucisses de poisson (ex.: + TUNA LINKS).
Commercialisé frais, en semi-conserve, en conserve ou pasteurisé.
Voir aussi + FISH WIENER (E.U.).

355

FISH SCALES — ÉCAILLES DE POISSON

DAN: Fiskeskæl
DUT: Visschubben
FIN: Kalansuomu
GER: Fischschuppe
GRE: Lépia psarioú
ICE: Hreistur
ITA: Scaglie de pesce
JPN: Sakana-no-uroko, gyorin
NOR: Fiskeskjell, (risp)
POL: Łuski rybne
POR: Escamas de peixe
RUS: Рыбная чешуя
SCC: Krljušt
SCR: Riblje ljuske
SPA: Escamas de pescado
SWE: Fiskfjäll
TUR: Balık pulu

Scales from fish such as herring and allied spp. are used for the preparation of pearl essence and for coating imitation pearls.
See also + GUANIN, + PEARL ESSENCE.

Les écailles de poisson (notamment du hareng et espèces voisines) servent à la préparation de l'essence d'Orient et au revêtement des fausses perles.
Voir aussi + GUANINE, + ESSENCE D'ORIENT.

356

FISH SCRAP

(U.S.A.)

(i) Other term for + FISH WASTE.

(i) + DÉCHETS DE POISSON.

(ii) Unground fish meal as it leaves the dryer (U.S.A.).

(ii) Chair du poisson après dessication, prête pour le broyage (E.U.).

357

FISH SILAGE — POISSON ENSILÉ

DAN: Fiskeensilage
DUT: Vissilage
FIN: Happo-tai fermentoinnilla sääilötty kala, rehulaatu
GER: Fischsilage
ITA: Residui de pesce indrolizzati
NOR: Fiskeensilage
POL: Hydrolizat rybny (paszowy), siloryb
POR: Peixe ensilado
RUS: Гидролизат (из отходов)
SCC: Riblja pulpa
SCR: Riblja pulpa
SPA: Pescado `ensilado'
SWE: Fiskensilage

Liquefied fish or fish waste produced as a result of self-digestion after the addition of acid, or as a result of fermentation of the waste mixed with molasses and yeast; the liquid silage can be concentrated to bring the water content down from about 80% to 50%; used for animal feeding, usually in areas close to the point of manufacture.
See + ANIMAL FEEDING STUFF.

Produit plus ou moins liquéfié résultant de la digestion par voie enzymatique ou chimique (acides) de déchets de poisson mélangés à des mélasses et levures; le liquide peut être concentré de façon à réduire la teneur en eau de 80% à 50%; sert pour l'alimentation des animaux, habituellement dans des régions proches des points de fabrication
Voir + ALIMENTS SIMPLES POUR ANIMAUX.

358

FISH SKIN — PEAU DE POISSON

DAN: Fiskeskind
DUT: Vishuiden
FIN: Kalannahka
GER: Fischhaut
GRE: Dérmate ixthíos
ICE: Fiskroð
ITA: Pelle di pesce
JPN: Gyo-hi, sakana no kawa
NOR: Fiskeskinn
POL: Skóra rybia
POR: Pele de peixe
RUS: Рыбная кожа
SCC: Riblja koža
SCR: Riblja koža
SPA: Pieles de pescado
SWE: Fiskskinn
TUR: Balık derisi

Used for the manufacture of glue, and of leather; e.g. from sharks, but also other spp.

Sert à la fabrication de colles et de cuirs; ex. requins et autres espèces.

359

FISH SOUP — SOUPE DE POISSON

DAN: Fiskesuppe
DUT: Vissoep
FIN: Kalakeitto
GER: Fischsuppe
GRE: Psarosoupa
ICE: Fisksúpa
ITA: Brodo di pesce in scatola
JPN: Fisshu sûpu, uo-jiru
NOR: Fiskesuppe
POL: Zupa rybna
POR: Sopa de peixe
RUS: Рыбный суп
SCC: Riblja čorba
SCR: Riblja juha
SPA: Sopa de pescado
SWE: Fisksoppa
TUR: Balık çorbası

Soup made from fish or other marine animals, seasoning added and eventually served with flavouring vegetables, sometimes containing pieces of fish.
Marketed canned, dried or bottled (Netherlands).
See also + FISH CHOWDER, + BOUILLABAISSE.

Soupe à base de poissons ou autres animaux marins, assaisonnée et éventuellement accompagnée de légumes aromatiques; contient parfois des morceaux des poissons de préparation.
Commercialisée en conserve, déshydratée ou en bocal (Pays-Bas).
Voir aussi + POTAGE AU POISSON, + BOUILLABAISSE.

360

FISH STEARIN — STÉARINE DE POISSON

DAN: Fiskestearin
DUT: Visstearine
FIN: Kalastearriini
ICE: Fisk-sterin
ITA: Stearina di pesce
JPN: Gyo-rô, gyo-shi
NOR: Fiskestearin
POL: Stearyna rybna
POR: Estearina de peixe
RUS: Рыбный стеарин
SCC: Riblji stearin
SCR: Riblji stearin
SPA: Estearina de pescado
SWE: Fiskstearin
TUR: Balık stearini

A solid produced by separating chilled + FISH OILS: used mainly for manufacture of lubricants and low grade soaps.

Solide produit par décantation des + HUILES DE POISSON réfrigérées; sert surtout à la fabrication de lubrifiants et de savons de basse qualité.

361

FISH STICKS — BÂTONNETS DE POISSON

DAN: Fish sticks
DUT: Visvingers, fishsticks
FIN: Kalapuikko
GER: Fischstäbchen
ICE: Fiskstautar
ITA: Pesce fritto a bastonicini
JPN: Fisshu suchikku
NOR: Fish sticks
POL: Pałeczki rybne
POR: Palitos de peixe
RUS: Рыбные палочки
SPA: Tacos de pescado
SWE: Fiskpinnar

Uniform rectangular sticks of fish cut from a block of frozen white fish fillets, breaded, fried in fat or left uncooked; after packing quick frozen.
Also called FISH FINGERS.
In Canada minimum weight is one ounce (about 28 g) and the largest dimension must be at least three times that of the next largest dimension.
See also + CRAB STICKS.

Morceaux rectangulaires de poisson coupés dans un bloc de filets de poisson maigre congelé, puis panés et frits dans une matière grasse ou laissés crus; congelés après l'empaquetage.
Au Canada, le poids net minimum est une once (environ 28 g) et la longueur du morceau doit être au moins trois fois sa largeur ou sa hauteur.
Voir aussi + BÂTONNETS DE CRABE.

362

FISH TONGUES — LANGUES DE POISSON

DAN: Fisketunger
DUT: Vistongen
FIN: Kalankieli
GER: Fischzunge
GRE: Psaróglosses
ICE: Gellur
ITA: Linque di pesce
JPN: Uo no shita
NOR: Fisketunger
POL: Języki rybne
POR: Línguas de peixe
RUS: Рыбные языки
SCC: Riblji jezik
SCR: Riblji jezik
SPA: Lenguas de pescado
SWE: Fisktungor
TUR: Balık dili

Sometimes with cheeks; marketed fresh, frozen or cured.

Commercialisées, quelquefois avec les joues de poisson, fraîches, congelées ou préparées.

363

FISH WASTE — DÉCHETS DE POISSON

DAN: Fiskeaffald
DUT: Visafval
FIN: Kalanperkausjäte
GER: Fischabfälle
GRE: Aporrímata psarioú
ICE: Fiskúrgangur
ITA: Residui di pesce
JPN: Gyokasu, gyorui-no-haikibutsu
NOR: Fiskeavfall
POL: Odpady rybne
POR: Desperdícios de peixe
RUS: Рыбые обрезки
SCC: Riblji otpaci
SCR: Riblji otpaci
SPA: Desperdicios de pescado
SWE: Fiskavfall
TUR: Balık artlkları

All parts of the fish discarded during processing for human consumption; also called + FISH SCRAP, FISH OFFAL; filleted offal also called GURRY (U.S.A.)
Used for the manufacture of fish meal and oil, for feeding to pets, fur-bearing animals and hatchery fish, and for the manufacture of a variety of by-products, including + PEARL ESSENCE, + ISINGLASS, + GLUE, PROTEINS, VITAMINS.
In various countries the equivalent to fish waste is also used synonymously to + TRASH FISH and + INDUSTRIAL FISH.
See also + ANIMAL FEEDING STUFFS.

Toutes les parties de poisson enlevées pendant le parage pour la consommation humaine.
Servent à la fabrication de farines de poisson et d'huiles, destinées à l'alimentation des animaux domestiques, des animaux à fourrure ou pour la pisciculture; servent également à la fabrication de sous-produits dont + l'ESSENCE D'ORIENT, + l'ICHTHYOCOLLE, + la COLLE, PROTÉINES, VITAMINES
Voir aussi + ALIMENTS SIMPLES POUR ANIMAUX.

364

FISH WIENER
(U.S.A.)

DUT: Gerookte visworst
FIN: Savustettu kalamakkara
GER: Geräucherte Fischwurst
ICE: Reyktar fiskpylsur
ITA: Salsicce affumicate di pesce
NOR: Wienerpølse av fisk
POR: Salsicha de peixe fumado
SCC: Riblja viršla
SCR: Dimljena riblja kobasica
SPA: Salchichas de pescado ahumado
SWE: Rökt fiskkorv

Term used in U.S.A. for smoked + FISH SAUSAGE.

Terme employé aux Etats-Unis pour désigner la + SAUCISSE DE POISSON fumée.

365

FIVEBEARD ROCKLING — MOTELLE À CINQ BARBILLONS

DAN: Femtrådet havkvabbe
DUT: Vijfdradige meun
FIN: Viisiviiksimade
GER: Fünfbärtelige Seequape
GRE: Gaïdourópsaro
ITA: Motella
NOR: Femtrådet tangbrosme
POL: Onos, mostelka
POR: Laibeque-de-cinco-barbilhos
RUS: Пятиусый налим
SCC: Ugorova majka
SCR: Ugorova mater
SPA: Mollareta
SWE: Femtömmad skärlänga
TUR: Gelincik

Ciliata mustela or/ou Onos mustela

Belonging to the family *Gadidae*.
See also + ROCKLING.

De la famille des *Gadidae*.
Voir aussi + MOTELLE.

366

FLAKE

One of the recommended trade names of + DOG FISH in U.K.; may also be called + HUSS or + RIGG.
In New Zealand, a trade name for + SCHOOL SHARK.

Nom recommandé pour + CHIEN au Royaume-Uni.

367

FLAKED CODFISH — FLOCONS DE MORUE

(i) Other term used for + SHREDDED COD; see this entry.

(ii) May also refer to salted cod that has been dried on flakes (raised platforms for natural air drying).

Similar product in Japan is + SOBORO.

(i) Terme synonyme de + RETAILLES DE MORUE; voir cette rubrique.

(ii) Peut également désigner la morue salée, séchée sur claies (plateformes dressées pour le séchage à l'air).

Produit semblable au Japon, le + SOBORO.

368

FLAPPER SKATE — POCHETEAU GRIS

DAN: Skade
DUT: Vleet
FIN: Silorausku
GER: Glattrochen
GRE: Sélahi-vathi
ICE: Skata
ITA: Razza bavosa
KOR: 가오리과, gaorigwa
NOR: Storskate, glattrokke
POL: Raja gładka
POR: Raja-oirega
RUS: Гладкий скат
SCC: Volina mrkulja
SCR: Raža velika, volina

SPA: Raya noruega
SWE: Slätrocka
TUR: Vatoz

Raja batis or/ou Raja macrorhynchus

(Atlantic/Mediterranean)
Also called TRUE SKATE, BLUE SKATE, GRAY SKATE, BLUET.
See also + SKATE and + RAY.

(Atlantique/Méditerranée)
Appelé encore RAIE GRISE, POCHETEAU BLANC.
Voir aussi + RAIE.

369

FLATFISH — POISSON PLAT

DAN: Fladfisk, flynderfisk
DUT: Platvis
FIN: Kampela, pallas
GER: Plattfisch
GRE: Glossoïdí
ICE: Flatfiskur
ITA: Pleuronettiformi pesci ossei piatti
JPN: Hirame-karei-rui
KOR: 넙치과, neopchigwa
NOR: Flyndrefisk, (flatfisk)
POL: Płastugi
POR: Peixe chato
RUS: Камбалообразные
SPA: Pez plano
SWE: Flundrefisk, flatfisk, plattfisk
TUR: Yassi balik

Any fish or the order *Heterosomata*, e.g. halibut, turbot, plaice, sole, flounder, etc.

Tout poisson de l'ordre des *Heterosomata*, ex.: flétan, turbot, plie, sole, flet, etc.

370

FLATHEAD FLOUNDER — BALAI JAPONAIS

JPN: Akagarei
KOR: 홍가자미, honggajami

Hippoglossoides dubius

(Japan)
Belonging to the *Pleuronectidae*; see + FLOUNDER; same genus as + AMERICAN PLAICE.
One of the most valued species of flatfish in northern Japan.
Marketed fresh.

(Japon)
De la famille *Pleuronectidae*; voir + FLET; du même genre que la + PLIE CANADIENNE.
L'une des meilleures espèces de poisson plat dans le nord du Japon.
Commercialisé frais.

Hippoglossoides elassodon

FLATHEAD SOLE
(North Pacific)

371

FLATHEAD — PLATY CEPHALIDÉ

FIN: Lättäsimppu
GER: Krokodilfisch
JPN: Kochi
POL: Płaskogłów
POR: Sapateiro, labeça-chata
RUS: Перкофосовые, птероспаровые, бембропсовые, хемероцетовые

PERCOPHIDIDAE

(i) (Cosmopolitan) — (i) (Cosmopolite)

Bembros anatirostris (a)

DUCKBILL FLATHEAD
(Atlantic – N.America) — *(Atlantique – Amérique du Nord)*

Bembros gobioides (b)

GOBY FLATHEAD
(Atlantic – N.America) — *(Atlantique – Amérique du Nord)*

PLATYCEPHALIDAE

(ii) (Indo-Pacific/E. Atlantic/Mediterranean) — (ii) (Indo-Pacifique/Atlantique E./Méditerranée)

Platycephalus indicus (a)

BARTAIL FLATHEAD
(Indo-Pacific/E. Mediterranean)

In Australia, refers to *Neoplatycephalus spp.* and Trudis spp.; SAND FLATHEAD (*Trudis bassensis*) and LONGNOSE FLATHEAD (*Trudis caeruleopunctatus*). Marketed fresh whole fish and fillets.

PLATYCÉPHALE INDIEN
(Indo-Pacifique/Méditerranée orientale)

En Australie, s'applique aux espèces *Neoplatycephalus* et *Trudis* (ex. *Trudis bassensis* et *Trudis caeruleopunctatus*). Commercialisé entier et en filets.

(iii) In Australia and New Zealand DEEPSEA FLATHEAD or SPINY FLATHEAD refers to *Hoplichthys haswelli*.

(iii) En Australie et Nouvelle-Zélande DEEPSEA FLATHEAD (anglais) se réfère au *Hoplichthys haswelli*.

372

FLATHEAD SKATE

KOR: 가오리과, gaorigwa

Raja rosispinis

(Pacific – N.America/Siberia)
See also + SKATE.

(Pacifique – Amérique du Nord/Sibérie)
Voir aussi + RAIE.

373

FLECKHERING — HARENG FLAQUE

(Germany) — *(Allemagne)*

DAN: Flækket røget sild
DUT: Goudharing
GER: Fleckhering
POR: Arenque fumado a quente

Herring split down the back like kippered herring and hot-smoked.
Also called 'KIPPER AUF NORWEGISCHE ART'.

Hareng ouvert le long du dos comme le kipper, et fumé à chaud.
Egalement appelé 'KIPPER AUF NORWEGISCHE ART'.

374

FLETCH

(N.America)

Any of the four longitudinal segments or portions of flesh, which has been removed from a halibut carcass by knife cuts made parallel to the backbone of the fish.
Also called FLITCH.

Désigne un des quatre morceaux ou portions de chair de flétan, coupés parallèlement à l'arête dorsale.
Appelé aussi FLITCH.

375

FLOUNDER — FLET COMMUN

DAN: Skrubbe, flynder
DUT: Bot
FIN: Kampela
GER: Flunder, Butt, Struffbutt
GRE: Chamatída
ICE: Flundra
ITA: Passera pianuzza
JPN: Karei
KOR: 강도다리속, gangdodarisok
NOR: Skrubbe
POL: Stornia
POR: Solha das pendras patrúcia
RUS: Речная камбала
SCC: Iverak, pašara
SCR: Iverak, jandroga
SPA: Platija
SWE: Skrubba, skrubbskädda, Skrubb-flundra, flundra
TUR: Derepisisi

Platichthys flesus

(i) (Atlantic/North Sea)

(i) (Atlantique/Mer du Nord)

Should be referred to as EUROPEAN FLOUNDER.Also called BUTT, MUD FLOUNDER, WHITE FLUKE or FLUKE.

Marketed
Fresh: whole gutted, or as fillets, with or without skin.
Frozen: whole gutted, or as fillets, with or without skin.
Smoked: whole, headed and gutted fish, salted and hot smoked.

Commercialisé
Frais : entier et vidé; en filets avec ou sans peau.
Congelé : entier et vidé; en filets avec ou sans peau.
Fumé : entier, étêté et vidé, puis salé et fumé à chaud.

(ii) Flounder is also used as a general name for various flatfishes, especially *Pleuronectidae* (in N.America called RIGHTEYE FLOUNDER) and *Bothidae* (in N.America called LEFTEYE FLOUNDER); these are all listed under individual names e.g.:
+ ARCTIC FLOUNDER,
+ ARROW TOOTH FLOUNDER, + FLUKE,
+ SMOOTH FLOUNDER,
+ STARRY FLOUNDER,
+ WINTER FLOUNDER,
+ YELLOWTAIL FLOUNDER.

(ii) Il existe une grande variété de poissons plats, dont les *Pleuronectidae* et les *Bothidae* (quelquefois désignés comme PLIE) répertoriés sous leur nom individuel, par exemple:
+ FLÉTAN DU PACIFIQUE,
+ CARDEAU, + PLIE LISSE,
+ PLIE DU PACIFQUE, + PLIE ROUGE, + LIMANDE À QUEUE JAUNE.

For example, in ICNAF statistics the group 'FLOUNDER' comprises the following species;
+ AMERICAN PLAICE,
+ GREENLAND HALIBUT,
+ SUMMER FLOUNDER,
+ WINTER FLOUNDER,
+ WITCH and + YELLOWTAIL FLOUNDER.

Par exemple, dans les statistiques de l'ICNAF, le groupe 'FLOUNDER' (anglais) comprend les espéces suivantes: + BALAI,
+ FLÉTAN NOIR, + CARDEAU D'ÉTÉ, + PLIE ROUGE, + PLIE GRISE et + LIMANDE À QUEUE JAUNE.

Other species also belong to the *Pleuronectidae*, e.g.
+ HALIBUT, + PLAICE, + SOLE,
+ WITCH, + REX SOLE, etc. In the U.S.A. many flounders are referred to as + SOLE.

D'autres espèces appartiennent également à la famille des *Pleuronectidae*, par ex. le + FLÉTAN, le
+ CARRELET, la + SOLE, la
+ PLIE GRISE, etc.

In New Zealand FLOUNDER refers to some *Rhombosolea* species, while others are referred to as + SOLE.

En Nouvelle-Zélande FLOUNDER (anglais) se réfère aux espèces *Rhombosolea* tandis que d'autres se rapportent à + SOLE (anglais).

376

FLUKE — CARDEAU

DUT: (c) Zomervogel
KOR: 넙치속, neopchisok
POR: Carta, Falso-alabóte

PARALICHTHYS spp.

(Atlantic – N.America)

(Atlantique – Amérique du Nord)

Belonging to the family *Bothidae*:

De la famille des *Bothidae*:

Paralichthys albigutta (a)

GULF FLOUNDER — **CARDEAU À TROIS YEUX**

Paralichthys oblongus (b)

FOURSPOT FLOUNDER — **CARDEAU À QUATRE OCELLES**

Paralichthys dentatus (c)

+ SUMMER FLOUNDER — **+ CARDEAU D'ÉTÉ**
peut être commercialisé sous le nom de CARDIN DU CANADA.

Paralichthys lethostigma (d)

SOUTHERN FLOUNDER

Paralichthys olivaceus (e)

+ BASTARD HALIBUT — **+ CARDEAU HIRAME**
(N.W. Pacific) — *(Pacifique nord-ouest)*
Other *Paralichthys spp.* might be referred to as halibut, e.g.
+ CALIFORNIA HALIBUT.

D'autres espèces *Paralichthys* sont appelées flétans, ex.:
+ FLÉTAN DE CALIFORNIE.

See also + FLOUNDER.

377

FLYING FISH — EXOCET (POISSON VOLANT)

DAN: Flyvefisk
DUT: Vligende vis
FIN: Liitokala
GER: Fliegender Fisch
GRE: Chelidonópsaro
ICE: Flugfiskur
ITA: Pesce volante, esoceto volante

JPN: Tobiuo
KOR: 샹날치, sangnalchi
NOR: Flygefisk
POL: Ptaszor
POR: Peixe-voador
RUS: Летучие рыбы
SCC: Lastavica, poletuša
SCR: Poletuša
SPA: Pez volador
SWE: Flygfisk (a) Större flygfisk
TUR: Uçan balık

EXOCOETIDAE

(Cosmopolitan, in tropical seas) *(Cosmopolite, eaux tropicales)*

Exocoetus volitans (a)

TROPICAL TWO-WING FLYINGFISH *(N.America)*

EXOCET VOLANT *(Amérique du Nord)*

Exocoetus obtusirostris (b)

OCEANIC TWO-WING FLYINGFISH *(N.America)*

EXOCET BOULEDOGUE *(Amérique du Nord)*

CYPSELURUS spp. (c)

(N.American/Japan) *(Amérique du Nord/Japon)*

PROGNICHTHYS spp. (d)

(Japan)
Marketed fresh or dried in Japan.

(Japon)
Commercialisés frais ou séchés au Japon.

378

FLYING GURNARDS — POULE DE MER

DAN: Flyveknurhane
FIN: Perhossimppu
GER: Flughahn
GRE: Chelidonópsaro
ITA: Civetta di mare
JPN: Semi hôbô
POL: Strwolotka
POR: Cabrinha-de-leque
RUS: Долгоперовые, крылоперовые
SCC: Morski kokot
SCR: Kokot letac
SWE: Flygsimpa
TUR: Uçan

DACTYLOPTÈRIDAE

(Atlantic – Europe/N.America)
Especially *Dactylopterus volitans* (Europe) and *Cephalacantus volitans* (N.America).

(Atlantique – Europe/Amérique du Nord)
Notamment *Dactylopterus volitans*, (Europe) et *Cephalacantus volitans* (Amérique du Nord). Appelé aussi DACTYLOPTÈRE et HIRONDELLE.

379

FLYING SQUID — CALMAR

DAN: Blæksprutte
GER: Pfeilkalmar
GRE: Thrápsalo
ICE: Smokkfiskur, kolkrabbi
ITA: Totano
KOR: 살오징어속, salojingeo
POL: Kalmar latający
POR: Potra, pota-europeia
RUS: Кальмар-стрелка
SCC: Lignjun, totanj
SCR: Lignjun, totan
SPA: Volador, tota
TUR: Uçan kalamar

Todarodes sagittatus

TOUTENON COMMUN
(Atlantic – Europe)

(Atlantique – Europe)
Also called by its french name CALMAR.

Marketed
Fresh: whole, ungutted; split or gutted.
Frozen: whole, ungutted or gutted, split.
Dried: sun-dried (Mediterranean).
Canned: precooked, put in cans with edible oil or in its own ink.

Commercialisé
Frais : entier et non vidé; tranché ou vidé.
Congelé : entier et non vidé; ou vidé et tranché.
Séché : au soleil (Méditerranée).
Conserve : précuit, mis en boîtes avec de l'huile comestible, ou recouvert de l'encre même du calmar.

380

FOOTS

ICE: Grútur
JPN: Kanyu no niziru
KOR: 대구속, daegusok
NOR: Fot
POR: Sedimentos

Liquor remaining from steamed cod livers after removal of oil; may be concentrated for use as animal food, manufacture of cod liver meal.
Also liquor remaining after cooked fish is pressed in fish meal manufacture.

Résidu liquide, après l'extraction de l'huile des foies de morue passés à la vapeur; peut être concentré pour l'alimentation du bétail ou ajouté dans la fabrication de la farine de foie de morue. Aussi résidu liquide de poisson cuit au cours de la fabrication de farine de poisson.

381

FORKBEARD — PHYCIS

DAN: (a) Skælbrosme, (b) Sortvels
DUT: (a) Sluismeester Gaffelkabeljauw, (b) Vorskwab
FIN: (a) Suomuturska, (b) Mustaturska
GER: (a) Gabeldorsch, (b) Froschquappe
GRE: Pontikós
ICE: Litla brosma
ITA: Musdea bianco, mustella
NOR: (a) Skjellbrosme, (b) Paddetorsk
POL: (a) Widlak, (b) Zabogłw
POR: (a) Abrótia-do-alto, (b) Rainúnculo-negro
RUS: Американские морские налимы; плоскоголовые налимы
SCC: Tabinja, grunjeva mati
SCR: Tabinja
SPA: Brótola de fango, brótola de roca
SWE: (a) Fjällbrosme, (b) Paddtorsk

Two species belonging to the family *Gadidae*:

Deux espèces de la famille des *Gadidae*:

Urophycis blennoides or/ou Phycis blennoides (a)

GREATER FORKBEARD
(N. Atlantic)
Also called FORKED HAKE.

Appelé aussi PHYCIS DE FOND
(Atlantique Nord)

Raniceps raninus (b)

LESSER FORKBEARD
(Atlantic)
Also called TADPOLE FISH, TRIFURCATED HAKE.

GRENOUILLE DE MER
(Atlantique)

382

FOURBEARD ROCKLING — MOTELLE À QUATRE BARBILLONS

DAN: Firtrådet havkvabbe
DUT: Vierdradige meun
FIN: Neliviiksimade
GER: Vierbärtelige Seequappe
ICE: Blákjafta
KOR: 수염대구, suyeomdaegu
NOR: Firskjegget tangbrosme
POL: Motela
POR: Peixe-chumbo
RUS: Четырехусый (морской) налим, мотелла
SWE: Fyrömmad skälånga

Enchelyopus cimbrius or/ou Onos cimbrius

(Atlantic – Europe/N.America)
Belongs to the family *Gadidae*.
See also + ROCKLING.

(Atlantique – Europe/Amérique du Nord)
De la famille des *Gadidae*.
Voir aussi + MOTELLE.

383

FREEZE DRYING — CRYO-GERSSICATION

DAN: Frysetørring
DUT: Vriesdrogen
FIN: Pakkaskuivaus
GER: Gefriertrocknung
ICE: Frostþurrkun
ITA: Essicazione per refrigerazione accelerata
JPN: Tôketsu-kansô
NOR: Frysetörking
POL: Liofilizacja
POR: Secagem por meio de refrigeraçao
RUS: Сублимационная сушка, лиофилизация
SCC: Liofilizacija
SCR: Mršava riba
SPA: Criodesecación
SWE: Frystorkning
TUR: Dondurup kurutma

A process of dehydration under vacuum starting from the frozen state. The frozen substance having been placed under reduced pressure, the existing ice is sublimated (directly transformed to vapour), leaving a fine, porous structure favourable to rehydration.
See also + DRIED FISH, + DEHYDRATED FISH.

Aussi appelée LYOPHILISATION. Procédé de déshydratation sous vide à partir de l'état congelé. La matière congelée étant placée sous pression réduite, la glace formée se sublime (passe directement à l'état de vapeur) en laissant une structure finement poreuse favorisant la réhydratation.
Voir aussi + POISSON SÉCHÉ, + POISSON DÉSHYDRATÉ.

384

FRESH FISH — POISSON FRAIS

DAN: Fersk fisk
DUT: Verse vis
FIN: Tuore kala
GER: Frischfisch
GRE: Nopí ihthís
ICE: Ferskur fiskur
ITA: Pesce fresco
JPN: Sengyo
NOR: Fersk fisk
POL: Ryba świeża
POR: Peixe fresco
RUS: Свежая рыба
SCC: Sveža riba
SCR: Svježa riba
SPA: Pescado fresco
SWE: Färsk fisk
TUR: Taze balık

(i) In terms of quality, fish that has spoiled little or not at all.

(i) Sur le plan de la qualité, poisson qui n'a subi aucune détérioration.

(ii) As marketing term, fish that is preserved by chilling.

(ii) Commercialement, poisson conservé par réfrigération.

(iii) Fish or parts of fish in their natural state (as opposed to + FROZEN FISH, etc.).

(iii) Poisson ou parties de poisson à l'état naturel, par oppositions à + POISSON CONGELÉ, etc.

(iv) In Germany the term 'Frischfisch' is also used synonymously with + WHITE FISH.

(iv) En Allemagne, le terme 'Frischfisch' est utilisé pour + POISSON MAIGRE.

(v) In U.S.A. may refer to thawed fish packaged for sale as fresh fish.

(v) Aux E.U. peut s'appliquer au poisson décongelé vendu empaqueté comme poisson frais.

385

FRESHWATER PRAWN — BOUQUET PINTADE

ITA: Gambero americano d'aequa solce
KOR: 징거미새우과, jinggeomisaeugwa
POL: Krewetka słodkowodna
POR: Camarão-americano-do-rio
RUS: Пресноводная креветка
TUR: Tatlı su midye türü

Macrobrachium carcinus

(Freshwater/Atlantic/Pacific – N.America)
Belongs to the family *Palaemonidae* (see + PRAWN and + SHRIMP).

(Eaux douces/Atlantique/Pacifique Amérique du Nord)
De la famille des *Palaemonidae* (voir + CREVETTE).

386

FRIED FISH — POISSON FRIT

DAN: Stegt fisk
DUT: Gebakken vis
FIN: Friteerattu, uppopaistettu kala
GER: Bratfisch
GRE: Psári tiganitó
ICE: Steiktur fiskur
ITA: Pesce fritto
JPN: Sankana-no-furai, sakana-no-tempura
NOR: Stekt fisk
POL: Ryba smażona
POR: Peixe frito
RUS: Жареная рыба
SCC: Pržena riba
SCR: Pržena riba
SPA: Pescado frito
SWE: Stekt fisk
TUR: Tavada balık kızartması

Fish or pieces of fish dipped in batter or breaded and fried in oil or in edible deep fat, sold hot or cold (either chilled or frozen); the pieces may be whole fillets or pieces of fillet, steaks, or small fish that have been headed and cleaned.

Poissons ou morceaux de poisson trempés dans une pâte, ou panés, et frits dans de l'huile comestible, vendus chauds ou froids (réfrigérés ou congelés), existant sous forme de filets, de morceaux de filets, de tranches ou de petits poissons étêtés et nettoyés.

387

FRIGATE TUNA — AUXIDE

DAN: Auxide
DUT: Fregatmakreel
FIN: Auksidi
GER: fregattmakrele
GRE: Kopani-Kopanaki
ITA: Tombarello
JPN: Hira-soda, soda-gatsuo
KOR: 뭉치다래, mungchidarae
NOR: Auxid
POL: Tazar
POR: Judeu-liso
RUS: Макрелевый тунец, обыкновенная макрель-фрегат
SCC: Rumbac, trup
SCR: Trup, rumbac
SPA: Melva
SWE: Auxid
TUR: Gobene, tombile

Auxis thazard

(Cosmopolitan)
Also called FRIGATE MACKEREL (U.S.A.), PLAIN BONITO, LEADENALL, BULLET MACKEREL, MARU FRIGATE MACKEREL; used in some tuna industries; see also + TUNA.

(Cosmopolite)
Aussi appelé MELVA (Espagnol). Utilisé dans l'industrie du thon; voir aussi + THON.

388

FRILL SHARK — REQUIN LÉZARD

DAN: Kravehaj
FIN: Kaulushai
GER: Kragenhai, Krausenhai
ITA: Squalo serpente
JPN: Rabuka
NOR: Kragehai
POL: Chlamida
POR: Tubarão-cobra
RUS: Плащеносная акула, плащенос(ец)
SWE: Kråshaj

Chlamydoselachus anguineus

(Widespread)
See also + SHARK.

(Répandu)
Voir aussi + REQUIN.

389

FROG FLOUNDER — CARLOTTIN MEITAGARE

JPN: Meitagarei
KOR: 도다리, dodari

Pleuronichthys cornutus

(Japan)
Belonging to the family *Pleuronectidae*.
Marketed fresh or alive.
See also + FLOUNDER.

(Japon)
De la famille des *Pleuronectidae*.
Commercialisé frais ou vivant.
Voir aussi + FLET.

390

FROG — GRENOUILLE

DAN: Frø
DUT: Kikker, Kikvors
FIN: Sammakko
GER: Frosch
GRE: Vátrahi
ICE: Froskur
ITA: Rana
JPN: Kaeru
NOR: Frosk
POL: Żaba
POR: Rã
RUS: Лягушки
SPA: Rana
SWE: Groda
TUR: Kurbağa

RANIDAE

(Cosmopolitan)
Skinned frog legs are marketed fresh or frozen.

(Cosmopolite)
Les cuisses dépouillées sont commercialisées fraîches ou congelées.

391

FROSTFISH — SABRE ARGENTÉ

DAN: Strømpebåndsfisk
FIN: Hopeahuotrakala
GER: Degenfisch
GRE: Spathópsaro-ilios
ITA: Pesce sciabola
NOR: Reimfisk
POL: Pałasz ogoniasty
POR: Peixe-espada
RUS: Хвостатый лепидоп, хвостатая сабля-рыба
SCC: Zmijičnjak repaš
SCR: Zmijicnjak repaš, sablja
SPA: Espadilla
SWE: Strumpebandsfisk

Lepidopus caudatus

(Cosmopolitan in warm seas)
Belongs to the family *Trichiuridae* (see + CUTLASSFISH).
See also + SCABBARDFISH.

(Cosmopolite, eaux chaudes)
Aussi appelé SABRE D'ARGENT.
Famille des *Trichiuridae* (voir aussi + POISSON SABRE).
Voir aussi + JARRETIÈRE.

392

FROZEN FISH — POISSON CONGELÉ

DAN: Frossen fisk
DUT: Bevroren vis
FIN: Pakastekala
GER: Gefrierfisch, Gefrorener Fisch
GRE: Katepsigméni ihthís
ICE: Freðfiskur, frystur fiskur
ITA: Pesce congelato
JPN: Reitô-gyo
NOR: Frossen fisk
POL: Ryba mrożona
POR: Peixe congelado
RUS: Мороженная рыба
SCC: Smrznuta riba
SCR: Smrznuta riba
SPA: Pescado congelado
SWE: Fryst fisk
TUR: Donmuş balık

Fish that has been subjected to freezing in a manner to preserve the inherent quality of the fish by reducing their average temperature to 18°C (0°F) or lower, and which are then kept at a temperature of 18°C (0°F) or lower. The reduction of temperature in the fish has to be achieved in a sufficiently short time to give the product best quality; this depends on the type of product (fillets, whole fish, precooked fish, etc.).
Regulations with regard to maximum time have been laid down in various countries.
The term 'frozen fish' is synonymously used with DEEP FROZEN FISH and QUICK FROZEN FISH.

Poisson traité par congélation de manière à conserver les qualités inhérentes au poisson dont la température moyenne a été abaissée à 18°C (0°F) ou moins, et maintenue à 18°C (0°F) ou moins.
L'abaissement de température du poisson doit être effectué dans un temps suffisamment court pour donner au produit la meilleure qualité, temps qui varie suivant le genre de produit (filets, poisson entier, poisson précuit, etc.).
Des réglementations relatives à cette limite maximum de temps ont été prises dans différents pays.
Le terme 'poisson congelé' est synonyme de POISSON SURGELÉ et de POISSON RAPIDEMENT CONGELÉ.

393

FUNORI — FUNORI

Name employed in Japan for *Gloiopeltis spp*. Seaweeds utilised for adhesive.

Terme employé au Japon pour désigner les espèces *Gloiopeltis*. Algues utilisées dans la fabrication des adhésifs.

394

FURIKAKE — FURIKAKE

(Japan) — *(Japon)*

+ FISH FLOUR dried after cooking with seasonings and then mixed with spices or other ingredients.

+ FARINE DE POISSON comestible, séchée après cuisson avec assaisonnement, puis mélangée à des épices ou autres ingrédients.

395

FUSHI-RUSI — FUSHI-RUSI

(Japan) — *(Japon)*

Dried strips of fish produced by repeated smouldering and drying after boiling; used as condiment or seasoning for various soups.
The term is usually preceded by the name of the fish, e.g. from mackerel, SABA-BUSHI (phonetic assimilation) or + KATSUOBUSHI (from skipjack).
See also + NAMARIBUSHI.

Lanières de poisson séchées, préparées en les faisant mijoter et sécher à plusieurs reprises; servent de condiment ou d'assaisonnement pour différents potages.
Le terme est généralement précédé du nom du poisson utilisé, par ex.: avec du maquereau: SABABUSHI (orthographe phonétique) avec du Listao: + KATSUOBUSHI.
Voir aussi + NAMARIBUSHI.

G

396

GABEL ROLLMOPS — GABEL ROLLMOPS

(Germany) — *(Allemagne)*

DUT: Rolmopsjes
FIN: Marinoitu silakkarulla
GER: Gabelrollmops
POL: Rolmopsy śledziowe

Small + ROLLMOPS from fillets of small Baltic herring, with or without skin, usually prepared without added vegetables, etc., in a light vinegar brine, also with wine or in sauces, mayonnaise, remoulade.
See + DELICATESSEN FISH PRODUCT.

Petits + ROLLMOPS préparés avec les filets de petits harengs de la Baltique avec ou sans peau, généralement sans adjonction de légumes, dans une saumure légère de vinaigre ou de vin, ou en sauce mayonnaise, rémoulade, etc.
Voir + DELICATESSEN FISH PRODUCT.

397

GAFFELBIDDER — GAFFELBIDDER

DAN: Gaffelbidder
DUT: Gaffelbitter
FIN: Haarukkapala
GER: Gabelbissen
ICE: Gaffalbitar
KOR: 청어속, cheongeosok
NOR: Gaffelbiter
RUS: Закуосочный рольмопс
SWE: Gaffelbitar

Different spelling used: GAFFELBITAR, GAFFELBITER, GAFFALBITAR.
Semi-preserved product prepared from fat herring gilled or headless, mildly cured with salt and sugar most often also spices, ripened in barrels at moderate temperature; then filleted, skinned and cut into 'tid bit' pieces, packed with spiced brine, also with vinegar, or with sauces in cans or glass jars.
Also called TIDBITS, HERRING TIDBITS or FORK TIDBITS.
In Iceland 'Gaffalbitar' might also refer to a newly developed product: smoked herring packed in spiced soya-bean sauce.

Peut s'appeler indifféremment: GAFFELBITAR, GAFFELLBITER, GAFFALBITAR.
Semi-conserve préparée à base de harengs gras vidés ou sans tête, macérés en barils, à une température modérée, dans une saumure légère, sucrée, fréquemment avec des épices; les harengs sont ensuite filetés, dépouillés et découpés en 'tid bits' (bouchées) recouverts d'une saumure épicée, avec ou sans vinaigre, ou de sauces, et mis en boîtes ou en bocaux.
Appelés aussi TIDBITS, HERRING TIDBITS ou FORK TIDBITS.
En Islande, 'Gaffalbitar' désigne aussi un nouveau produit: hareng, fumé recouvert de sauce de soja épicée.

See also + ANCHOSEN, + SPICED HERRING, + CUT SPICED HERRING, + HERRING CUTLETS.

Voir aussi + ANCHOSEN, + HARENG/EPICÉ, + CUT SPICED HERRING, + FILETS DE HARENG.

398

GAPER

Le terme 'GAPER' (anglais) est utilisé pour:

(i) Name used for + SOFT SHELL CLAM (*Mya arenaria*).

(i) *Mya arenaria* (voir + MYE).

(ii) Name also used for + COMBER (*Serranus cabrilla*) belonging to the family *Serranidae* (see + SEA BASS).

(ii) *Serranus cabrilla* (voir + SERRAN).

399

GARFISH — ORPHIE COMMUN

DAN: Hornfisk
DUT: Geep
FIN: Nokkakala
GER: Hornhecht
GRE: Zargána
ICE: Geirsili
ITA: Aguglia
NOR: Horngjel
POL: Belona pospolita
POR: Piexe agulha, agulha
RUS: Обыкновенный сарган
SCC: Igla, iglica, jaglica
SCR: Iglica
SPA: Aguja
SWE: Horngädda, näbbgädda
TUR: Zargana

Belone belone

(N.Atlantic – Europe)
(i) Belongs to the family *Belonidae* which are generally designated as + NEEDLEFISH. Also called BILLFISH, GARPIKE, GREENBONE, MACKEREL GUIDE, SEA NEEDLE, GAR, SEA GAR; sold fresh.

(Atlantique Nord – Europe)
(i) Aussi appelé AIGUILLE ou AIGUILLETTE. De la famille des *Belonidae*; généralement appelé + ORPHIE OU + AIGUILLE DE MER. Commercialisé frais.

FIN: Luuhauki
GER: Knochenhecht
ICE: Geirsili
POR: Meía-agulha
SWE: Bengädda

(ii) In Australia refers to *Hemiramphus spp.* (see + HALFBEAK) which belong to the same order as *Belonidae*.

(ii) Le nom ORPHIE se réfère aussi au *Scomberesox torsten* (voir + ORPHIE/BALAOU), qui fait partie du même ordre.

In New Zealand refers to *Hyporhamphus ihi* in the same family (*Hemirhamphidae*).

(iii) In U.S.A. might also refer to the family *Lepisosteidae* (freshwater species), but these are mainly termed GAR.

En Nouvelle-Zélande GARFISH (anglais) se réfère à *Hyporhamphus ihi* de la famille des *Hemirhamphidae*.

400

GÁROS — GÁROS

(Greece) — *(Grèce)*

GRE: Gáros
ITA: Colatura
POR: Garo

Enzymatic preparation from hydrolysed livers of mackerel; used in Greece to accelerate maturing of freshly salted sardine and anchovy.

Préparation enzymatique de foies de maquereaux; utilisée en Grèce pour accélérer la maturation de sardines ou d'anchois fraîchement salés.

401

GARUM — GARUM

GRE: Gáros
ITA: Garum
KOR: 고등어과, godeungeogwa
POL: Garum
POR: Garo
RUS: Гарум
SCC: Garum, sos od ribljih iznutrica
SCR: Garum

Sauce produced in the Mediterranean regions by mixing whole ungutted fish with concentrated brine and exposing the mixture in jars for long periods to the sun.
For similar products see also + FERMENTED FISH SAUCE.
See also + PISSALA (France).

Sauce préparée dans certaines régions méditerranéennes en mélangeant du poisson entier, non vidé, avec une saumure concentrée, et en exposant le mélange en bocaux au soleil pendant une longue période.
Produit semblable: + SAUCE DE POISSON FERMENTÉ.
Voir aussi + PISSALA.

402

GASPÉ CURE — GASPÉ

(Canada) — *(Canada)*

DAN: Gaspévirket klipfisk
ITA: Baccalà san giovanni
POR: Cura do gaspé

Light salted, pickle cured cod that has been dried to a moisture content of 34 to 36%; amber-coloured and translucent product of the Gaspé area.
See also + FALL CURE.

Morue légèrement salée, saumurée et séchée à une teneur en eau de 34 à 36%; le produit transparent et de couleur ambrée se fait dans la région du Gaspé.
Voir aussi + FALL CURE.

403

GEELBECK — TÉRAGLIN

POR: Corvina de boca amarela

Atractoscion aequidens

(S. Africa) — *(Afrique du Sud)*

404

GELATIN(E) — GÉLATINE

DAN: Gelatine
DUT: Gelatine
FIN: Gelatiini
GER: Gelatine
GRE: Želatína
ICE: Gelatini
ITA: Gelatina
JPN: Zeratchin
NOR: Gelatin
POL: Żelatyna
POR: Gelatina
RUS: Желатин
SCC: Želatin, aspik
SCR: Želatina, hladetina
SPA: Gelatina
SWE: Gelatin
TUR: Jelatin

Soluble protein that can be prepared from the skins and swim bladders of fish but largely produced from animal skins and bones; used in the food and other industries.
See also + ISINGLASS.

Protéine hydrosoluble qui peut être préparée à partir de peaux et de vessies natatoires de poissons mais qui est généralement obtenue à partir de peaux et d'os d'animaux terrestres; utilisée dans l'industrie alimentaire.
Voir aussi + ICHTHYOCOLLE.

405

GEMFISH — ESCOLIER ROYAL

KOR: 퉁치속, tongchisok

Rexea solandri

(Australia/New Zealand)
Also called + SOUTHERN KINGFISH, SILVER KINGFISH and HAKE.

(Australie/Nouvelle-Zélande)

Marketed
usually as fillets, fresh or frozen.

Commercialisé
habituellement en filets, frais ou congelés.

406

GHOST SHARK — GHOST SHARK

(Widespread) — *(Répandu)*

KOR: 갈은상어속, galeunsangeosok

Hydrolagus novaezelandiae

DARK GHOST SHARK
(New Zealand) — *(Nouvelle-Zélande)*

HYDROLAGUS spp.

PALE GHOST SHARK
(New Zealand, possibly elsewhere) — *(Nouvelle-Zélande, également ailleurs)*

See also + CHIMAERA, + RABBIT FISH, and + RATFISH. — Voir aussi + CHIMÈRE, et + CHIMÈRE D'AMÉRIQUE.

407

GIANT SEA BASS — BARRÉAN GÉANT

DUT: Californische jodenvis
ITA: Cernia gigante
JPN: Ishinagi
KOR: 돗돔속, dotdomsok
POL: Strzępiel gigantyczny
POR: Mero-gigante-do-Pacifico
RUS: Гигантский морской окунь

Stereolepis gigas

(Pacific – N.America) — *(Pacifique – Amérique du Nord)*
Also called PACIFIC BLACK SEA BASS, BLACK JEWFISH, PACIFIC JEWFISH.

See also + SEA BASS. — Voir aussi + BAR.

408

GIBBING

DAN: Mavedragning
DUT: Kaken
FIN: Kalanperkaus
GER: Kehlen
GRE: Apenteromeni ihthis
ICE: Slógdráttur
ITA: Eviscerazione dagli opercoli
JPN: Tsubonuki
NOR: Fullganing
POL: Odgardlanie
POR: Arenque sem guelras e visceras
RUS: Зябрение
SCC: Liofilizacija
SCR: Liofilizacija
SWE: Ganıng, gälning, fullganing nypning

The process of removing the gills, long gut and stomach from a fish such as the herring by inserting a knife at the gills; the milt or roe and some of the pyloric caeca are left in the fish. Also called GIPPING: e.g. GIBBED HERRING.
See also + GUTTED FISH.

Procédé par lequel on enlève les branchies et les viscères d'un poisson, le hareng par exemple, en insérant un couteau dans les ouïes: la laitance ou la rogue et une partie du caecum pylorique restent dans le poisson.
Voir aussi + POISSON VIDÉ.

409

GILT HEAD BREAM — DORADE ROYALE

DUT: Goudbrasem
FIN: Kultaotsa-ahven
GER: Goldbrasse
GRE: Tsipoúra
ITA: Orata
KOR: 청돔속, cheongdomsok
POL: Dorada
POR: Dourada
RUS: Спарус, аурата, дорада, золотистый спар
SCC: Komarča, lovrata
SCR: Komarca
SPA: Dorado
SWE: Guldbraxen
TUR: Çipura

Sparus aurata

(E. Atlantic/Mediterranean) — *(Atlantique Est/Méditerranée)*
Also called DORADE. — Peut être commercialisé sous le nom de DAURADE.
Recommended trade name: SEA BREAM.

See also + SEA BREAM. — Voir aussi + DORADE.

410

GILT SARDINE — ALLACHE

DUT: Oorsardientje
FIN: Kultasardiini
GER: Sardinelle
GRE: Frissa trichiós
ITA: Alaccia
KOR: 청어과, cheongeogwa
POL: Sardynela atlantycka
POR: Sardinela lombuda
RUS: Круглая (атлантическая, антильская) сардинелла, алаша
SCC: Velika sardina
SCR: Srdela golema
SPA: Alacha
TUR: Sardalya

Sardinella aurita

(Mediterranean) — *(Méditerranée)*

See + SARDINELLA. — Voir + SARDINELLE.

411

GISUKENI — GISUKENI

(Japan) — *(Japon)*

KOR: 멸치속, myeolchi

Small fish such as goby, pond smelt, young porgy, young horse mackerel, anchovy, shrimp, etc., dried simply or after baking or boiling, then soaked in a seasoning made from sugar, soy bean sauce etc., and dried again by smouldering.

Petits poissons tels que jeunes spares, jeunes chinchards, anchois, crevettes etc. simplement séchés, ou, après cuisson, trempés dans une sauce de soja sucrée et assaisonnée, séchés à l'étouffée.

412

GIZZARD SHAD — ALOSE NOYER

KOR: 전어, jeoneo

Dorosoma cepedianum

(Atlantic/Freshwater – N.America)
Also called NANNY SHAD, MUD SHAD, WINTER SHAD.
See also + SHAD.

(Eaux douces/Atlantique – Amérique du Nord)
Aussi appelée ALOSE AMÉRICAINE.
Voir aussi + ALOSE.

413

GLASGOW PALE

(Scotland)

Variety of + EYEMOUTH CURE haddock that is smoked so lightly that it has the barest detectable smoky flavour and almost no colour.

Variante du + EYEMOUTH CURE: églefin si légèrement fumé qu'il a à peine le goût de fumé et n'a pratiquement aucune couleur.

414

GLAZING — GIVRAGE

DAN: Glasering
DUT: Glaceren
FIN: Glaseeraus
GER: Glasieren
GRE: Glasarísma
ICE: Íshúþun
ITA: Glassaggio
JPN: Gureizu
NOR: Glasering
POL: Glazurowanie
POR: Vidragem
RUS: Глазурирование
SCC: Glaziranje
SCR: Glaziranje
SPA: Glaseado
SWE: Glasering
TUR: Glase

The process of protecting unwrapped + FROZEN FISH against drying in cold storage, by dipping in cold water, or by brushing or spraying with cold water, immediately after freezing to form a thin protective skin of ice.

Traitement par l'eau du + POISSON CONGELÉ (aspersion ou trempage) en vue de former à sa surface une mince couche de glace et d'empêcher la déshydratation.

415

GOATFISH — ROUGET-BARBET

DAN: Mulle
DUT: (a) Koning van de poon, mul, (b) Gestreepte zeebarbeel
FIN: Mullo
GER: Meerbarbe
GRE: Barboúni, koutsomoúra
ICE: Sœskeggur
ITA: Triglia
JPN: Himeji
NOR: Mulle
POL: Barwena, Barbata
POR: (a) Salmonete legitimo, (c) Salmonete da vasa
RUS: Барабулевые, султанковые
SCC: Barbun, trlja blatarica
SCR: Trıje, trıje odkamena
SPA: Salmonete
SWE: Mullus
TUR: Tekir, barbunya, Nil barbunyası

MULLIDAE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)
Aussi appelé MULLET.

Mullus surmuletus (a)

+ SURMULLET, + RED MULLET
(Atlantic/Mediterranean)

+ ROUGET-BARBET DE ROCHE
(Atlantique/Méditerranée)

Mullus auratus (b)

RED GOATFISH
(Atlantic – N.America)

ROUGET-BARBET DORÉ
(Atlantique – Amérique du Nord)

Mulls barbatus (c)

STRIPED MULLET
(Atlantic/Mediterranean)

ROUGET-BARBET DE VASE
(Atlantique/Méditerranée)

Upeneus parvus (d)

DWARF GOATFISH
(Atlantic – N.America)

ROUGET-SOURIS MIGNON
(Atlantique – Amérique du Nord)

Pseudupeneus maculatus (e)

ROUGET-BARBET TACHETÉ

Pseudupeneus prayensis (f)

ROUGET-BARBET DU SÉNÉGAL

Mulloidichthys martinicus (g)

CAPUCIN JAUNE

Upeneichthys porosus or/ou Upeneichthys lineatus (h)

RED MULLET
(Australia/New Zealand)
Not to be confused with *Mugilidae* (see + MULLET).

(Australie/Nouvelle-Zélande)
A ne pas confondre avec les *Mugilidae* (voir + MUGE).

416

GOBY — GOBIE

DAN: Kutling
DUT: Grondels
FIN: Tokko
GER: Grundeln
GRE: Govil
ICE: Kytlingur
ITA: Gobido, ghiozzo
JPN: Haze
NOR: Kutlinger
POL: Babka
POR: Caboz
RUS: Бычковые
SCC: Glavoč
SCR: Glavoci
SPA: Góbido
SWE: Smörbult
TUR: Büyük kaya balığı

GOBIIDAE

(Atlantic/Pacific/Freshwater – Cosmopolitan)
Various species in different waters.
Marketed fresh or alive (Japan, Spain); in Japan also dried like + YAKIBOSHI.

(Eaux douces/Atlantique/Pacifique – Cosmopolite)
Les espèces varient suivant les eaux où on les trouve.
Commercialisées fraîches ou vivantes (au Japon et en Espagne); au Japon, également séchées comme pour le + YAKIBOSHI.

417

GOLDEN CURE

DUT: Dubbel gerookte steurharing
GRE: Govii
ITA: Aringhe dorate
POR: Arenque doirado

Milder sort of + RED HERRING that is smoked only for five or six days instead of several weeks.
Also called MEDITERRANEAN CURE. In Canada also called + BLOATER.
See also + RED HERRING

Forme douce du + HARENG ROUGE, fumé pendant cinq ou six jours au lieu de plusieurs semaines.
Voir aussi + HARENG ROUGE, + CRAQUE-LOT (ou BOUFFI).

418

GOLDEN CUTLET

DUT: Koudgerookte vlinders
ITA: Filetti affumicati
POR: Filete fumado

Cold smoked BLOCK FILLET of small haddock or whiting, sometimes dyed; available chilled or frozen.
See + FILLET.

Filet entier, fumé à froid, de petit églefin ou de merlan; quelquefois coloré; commercialisé réfrigéré ou congelé.
Voir + FILET.

419

GOLDFISH — CYPRIN DORE

DAN: Guldfisk
DUT: Goudvis
FIN: Kultakala
GER: Goldfisch
GRE: Cheisopsaro
ITA: Ciprino dorato
JPN: Kingyo
KOR: 붕어, bungeo
NOR: Gullfisk
POL: Karaś zlocisty
POR: Peixe encarnado
RUS: Серебряный карась, золотая рыбка
SWE: Guldfisk
TUR: Kırmızı balık

Carassius auratus

(Freshwater)
Originally Japan, introduced in many countries.

(Eaux douces)
D'origine japonaise, a été introduit dans de nombreux pays.

420

GOLDLINE — SAUPE

DAN: Okseøjefisk
DUT: Gestreepte bokvis
FIN: Boga
GER: Goldstrieme
GRE: Sálpa-sárpa
ITA: Salpa
NOR: Okseøyefisk
POL: Salpa
POR: Salema
RUS: Сальпа, сарпа
SCC: Orada, salpa, zlatica
SCR: Salpa
SPA: Salema
SWE: Oxögonfisk
TUR: Sarpan, çıtari

Sarpa salpa

(Atlantic Mediterranean)
Belonging to the family *Sparidae* (see + SEA BREAM)

(Atlantique/Méditerranée)
De la famille des *Sparidae* (voir + DORADE).

421

GONADS — GONADES

DAN: Kønsorganer
DUT: Gonaden
FIN: Sukupuolielimet
GRE: Gonades
ITA: Gonadi
JPN: Seishokusen
NOR: Kjønnsorganer
POL: Gonady
POR: Gónades
RUS: Гонады
SPA: Gonadas
SWE: Gonader

Female gonads: see + ROE.
Male gonads: see + MILT.

Gonades femelles: voir + ROGUE.
Gonades mâles: voir + LAITANCE.

422

GOURAMI — GOURAMI

DAN: Guarami
DUT: Goerami
FIN: Gurami
GER: Knurrender Gurami
ITA: Gurami
JPN: Guurami
POL: Gurami olbrzymi
POR: Gurami, Guurami-gigante
RUS: Гурами

Osphronemus goramy

(Freshwater – India/Malaysia/Réunion)
Food fish, weighing up to 20 lb or more.

(Eaux douces – Inde/Malaisie/Réunion)
Poisson comestible pesant jusqu'à 10 kg et plus.

423

GRAVLAX — GRAVLAX

(Sweden) — *(Suède)*

DAN: Gravlaks
DUT: Drooggezouten gekruide zalm
FIN: Graavisuolattu lohi
ICE: Graflax
ITA: Filetti di salmone svedesi
NOR: Gravlaks
POR: Filetes de salmão à sueca
SPA: Filetes de salmón con sal, azucar y especias
SWE: Gravlax

Fillets of salmon rubbed in with a mixture of coarse salt, sugar and white pepper, placed meat-side against meat-side with dill, and pressed in a cool place. Considered to be best after 24 hours.

Filets de saumon macérés dans un mélange de gros sel, de sucre et de poivre blanc, placés côté chair avec de l'aneth et pressés dans un endroit frais, pendant 24 heures.

424

GRAYFISH

KOR: 까치상어과, kkachisangeogwa

Le terme 'GRAYFISH' (anglais) est utilisé pour les espèces suivantes:

(i) Name used for some sharks, particularly + THRESHER SHARK (*Alopias vulpinus*).

(i) *Alopias vulpinus* (voir + RENARD).

(ii) Name is also used for + PACIFIC COD (*Gadus macrocephalus*).

(ii) *Gadus macrocephalus* (+ MORUE DU PACIFIQUE).

(iii) In U.S.A. GRAYFISH might also be used as collective term for two + DOGFISH: PICKED (SPRING) DOGFISH (*Squalus acanthias*) and SMOOTH DOGFISH (*Mustelus canis*) (see + SMOOTH HOUND).

(iii) Aux Etats-Unis: *Squalus acanthias* (voir + AIGUILLAT) et *Mustelus canis* (voir + ÉMISSOLE).

425

GRAYLING — OMBRE

DAN: Stalling
DUT: Vlagzalm
FIN: Harjus
GER: Äsche
ITA: Temolo
KOR: 사루기속, sarugisok
NOR: Harr
POL: Lipień
RUS: Сибирский хариус
SCC: Lipljen
SCR: Lipen
SWE: Harr

Thymallus thymallus

(Freshwater – Europe) — *(Eaux douces – Europe)*

426

GREATER SANDEEL — LANÇON COMMUN

DAN: Tobiskonge
DUT: Smelt, zandspiering
FIN: Isotuulenkala
GER: Grosser Sandaal
GRE: Aminodýtes
ICE: Trönusíli
ITA: Cicerello
NOR: Storsil, stortobis
POL: Dobijak
POR: Galeota-maior
RUS: Песчанка
SCC: Hujka
SCR: Hujka
SPA: Pión
SWE: Tobiskung
TUR: Kum baığı

Hyperoplus lanceolatus or/ou Hyperoplus immaculatus

(N. Atlantic) — *(Atlantique Nord)*

Also called SAND LANCE, LAUNCE, LANCE.

See + SANDEEL. — Voir + LANÇON.

427

GREATER WEEVER — GRANDE VIVE

DAN: Fjæsing
DUT: Grote Pieterman
FIN: Louhikala
GER: Petermann, Petermännchen
GRE: Drákena
ICE: Fjörsungur
ITA: Tracina drago
NOR: Fjesing
POL: Ostrosz drakon
POR: Peixe-aranha-maior
RUS: Большой морской дракон, морской скорпион, амейка
SCC: Pauk, ranj
SCR: Pauk bijeli
SPA: Araña, escorpión
SWE: Fjärsing
TUR: Trakonya

Trachinus draco

(Atlantic/Mediterranean) — *(Atlantique/Méditerranée)*

Also called GREATER WEAVER or STINGFISH.
Landed commercially Belgium, Germany. — Commercialisée en Belgique et en Allemagne.

See also + WEEVER. — Voir aussi + VIVE.

428

GREENBACK FLOUNDER

Rhombosolea tapirina

(Australia/New Zealand) — *(Australie/Nouvelle-Zélande)*

429

GREEN FISH — POISSON SALÉ EN VERT

DAN: Grønsaltet fisk
DUT: Lichtgezouten magere vis
GRE: Psári hygrálato
ICE: Staðinn fiskur
ITA: Pesce salinato e sgocciolato
KOR: 대구속, daegusok
POR: Peixe verde
SPA: Pescado en verde
SWE: Grönsaltad fisk

(i) Salted white fish that, having been stacked for two or three days to press out as much brine as possible, are ready for drying; also called GREEN CURE, GREEN SALTEDFISH.

In France 'SALÉ EN VERT' is also used for skins destined for tanning.

(i) Poisson maigre salé qui, après avoir été entassé pendant deux à trois jours pour en extraire le plus de saumure possible, est prêt pour le séchage.

En France 'SALÉ EN VERT' s'applique aussi aux peaux destinées au tannage.

(ii) GREENFISH (one word) is also an alternative name for + POLLACK.

(ii) GREENFISH (anglais) est aussi un terme alternatif pour + POLLACK (LIEU JAUNE).

(iii) In New Zealand the term GREEN FISH refers to fish caught and stored temporarily (fresh, chilled or frozen) in an unprocessed form.

(iii) En Nouvelle-Zélande le terme GREEN FISH (anglais) se réfère au poisson capturé et stocké temporairement (frais, sur glace ou congelé) sous une forme non transformée.

430

GREENLAND HALIBUT — FLÉTAN NOIR

DAN: Hellefisk
DUT: Groenlandse heilbot, zwarte heilbot
FIN: Grönlanninpallas
GER: Schwarzer Heilbutt
ICE: Grálúþa
ITA: Halibut di groenlandia
JPN: Karasu-garei
NOR: Blåkveite
POL: Halibut niebieski
POR: Alabote-da-gronelândia
RUS: Черный палтус
SPA: Hipogloso negro
SWE: Lilla hällefundran, lilla helgeflundran

Reinhardtius hippoglossoides

(N. Atlantic)
Also called BLACK HALIBUT, BLUE HALIBUT, LESSER HALIBUT, MOCK HALIBUT. In U.S.A. and Canada also called GREENLAND TURBOT or NEWFOUNDLAND TURBOT.

(Atlantique Nord)
Aussi appelé FLÉTAN DU GROËNLAND.

Marketed
Fresh: Steaks or fillets.
Salted: in brine or in dry salt.
Smoked: hot smoked pieces, also sliced salt fish.
Livers: oil + HALIBUT LIVER OIL

Commercialisé
Frais : tranches ou filets.
Salé : en saumure ou au sel sec.
Fumé : morceaux fumés à chaud, ou également tranches de flétan salé.
Foies : + HUILE DE FOIE DE FLÉTAN.

431

GREENLAND RIGHT WHALE — BALEINE FRANCHE

DAN: Grølandshval
DUT: Groenlandse walvis
FIN: Grönlanninvalas
GER: Grönlandwal
ICE: Norðhvalur, sléttbakur
ITA: Balena di groenlandia
JPN: Hokkyokukujira
NOR: Grølandshval
POL: Wal grenlandzki
POR: Baleia-franca-boreal
RUS: Гренландский кнт
SCC: Kit
SCR: Kit
SWE: Grönlandsval, nordval

Balaena mysticetus

(Arctic)
Also called GREENLAND WHALE, RIGHT WHALE, BOWHEAD, ARCTIC RIGHT WHALE, GREAT POLAR WHALE. Protected, not hunted commercially.
See + RIGHT WHALE.

(Arctique)
Espèce protégée dont la chasse est réglementée.

432

GREENLAND SHARK — LAIMARGUE DU GROËNLAND

DAN: Havkal
DUT: Groenlandse haai
FIN: Holkeri
GER: Eishai
ICE: Hákari
ITA: Squalo di groenlandia, lemargo
NOR: Håkjerring
POL: Rekin polarny
POR: Tubarão da Gronelândia
RUS: Гренландская акула, (атлантическая) полярная акула
SPA: Tiburón boreal
SWE: Håkäring

Somniosus microcephalus

(N. Atlantic/Arctic)
Belongs to the family *Squalidae* (see + DOGFISH).
Also called GROUND SHARK, OAKETTLE, OKETTLE.
Consumed fermented (Iceland); liver for oil extraction (Iceland).

(Atlantique/Nord/Arctique)
Famille des *Squalidae* (voir + AIGUILLAT).
Aussi appelé APOCALLE, REQUIN DU GROËNLAND.
Consommé fermenté (Islande); extraction de l'huile du foie.

433

GREEN LAVER

DUT: Eetbaar zeewier
FIN: Putkilevä
ITA: Alga commestible
JPN: Usubaaonori
POL: Alga-zielenica jadalna, enteromorfa
RUS: Морской салат
SPA: Alga marina
SWE: Platt tarmtång

Enteromorpha linza

(Japan)
Edible seaweed; see + LAVERBREAD.

(Japon)
Algue comestible; voir + LAVERBREAD.

434

GREENLING — TERPUGA

FIN: Vihersimppu
JPN: Ainame
POL: Terpuga
POR: Lorcha
RUS: Терпуговые
SWE: Grönfisk

HEXAGRAMMIDAE

(Pacific – N.America)
Most important species being

(Pacifique – Amérique du Nord)
Dont l'espèce la plus importante est:

Ophiodon elongatus

+ LINGCOD
(N.E. Pacific)
The + ATKA MACKEREL also belongs to the *Hexagrammidae* family.

+ TERPUGA BUFFALO
(Pacifique Nord-Est)
+ ATKA MACKEREL appartient aussi à la famille des *Hexagrammidae*.

435

GREEN MUSSEL

Perna canaliculus (a)

GREEN MUSSEL
(New Zealand)
Also known as GREEN-LIPPED MUSSEL and PERNA.

(Nouvelle-Zélande)

Mytilus smaragdinus (b)

GREEN MUSSEL
(S.E. Asia)

436

GRENADIER

FIN: Lestikala
ICE: Langhali
JPN: Sokodaro, nezumi
POL: Buławik
POR: Lagartixa, Granadeiro

MACROURIDAE

(Cosmopolitan)
The *Macrouridae* include *Macrourus* and *Coryphaenoides spp.* Most important commercial species are:

(Cosmopolite)
Les *Macrouridae* comprennent entre autres les espèces des genres *Macrourus* et *Coryphaenoides*. Les espèces commerciales les plus importantes sont:

Macrourus berglax (a)

ROUGHHEAD GRENADIER
(North Atlantic)

GRENADIER
(Atlantique Nord)

Coryphaenoides rupestris (b)

ROUNDNOSE GRENADIER
(North Atlantic)

GRENADIER DE ROCHE
(Atlantique Nord)

Coryphaenoides acrolepis or/ou Coryphaenoides pectoralis (c)

PACIFIC GRENADIER
(Pacific)
Also called RAT, RATTAIL, WHIPTAIL.

(Pacifique)

See also + SOLDIER.

437

GREY GURNARD — GRONDIN GRIS

DAN: Grå knurhane
DUT: Grauwe poon
FIN: Kyhmykurnusimppu
GER: Grauer Knurrhahn
GRE: Kapóni
ICE: Urrari
ITA: Capone gorno
NOR: Knurr
POL: Kurek szary
POR: Cabra morena
RUS: Макрурусовые, долгохвостый морской петух, серая тригла
SCC: Kokotić sivac
SCR: Trilja (prasica), kokot
SPA: Borracho, perlon
SWE: Knorrhane, gnoding, knot
TUR: Benekli kırlangıç

Eutrigla gunardus or/ou Chelidonichthys gurnardus

(N. Atlantic/North Sea)
Also called CROONER, GUNNARD, HARDHEAD, KNOWD, GOWDY; recommened trade name + GURNARD.

(Atlantique Nord/Mer du Nord)

See also + GURNARD.

Voir aussi + GRONDIN.

438

GRILSE

DUT: Jacobzalm
KOR: 연어과, yeoneogwa

+ ATLANTIC SALMON returning from the sea to freshwater after spending only one winter at sea.

+ SAUMON DE L'ATLANTIQUE retournant de la mer en eau douce après avoir passé seulement un hiver en mer.

439

GROOVED CARPET SHELL — PALOURDE

DUT: Tapijtschelp
FIN: Mattosimpukka
GER: Teppichmuschel
GRE: Chávaro
ITA: Vongola nera
KOR: 풀잉어속, pulingeosok
NOR: Gullskjell
POL: Małża bruzdowata
POR: Amêijoa-boa
RUS: Морской петушок крестообразный
SCC: Vrsta školjkeusoljena haringa
SCR: Kucica
SPA: Almeja fina
SWE: Tapesmussla

Tapes decussatus or/ou Venerupis decussatus

(Atlantic – Europe)
Also called + CARPET SHELL *or* CLAM.
Very important in Spain; marketed fresh (in shells, raw or cooked) and canned (in its own juice).

See also + CARPET SHELL.

(Atlantique – Europe)
Appelée aussi CLOVISSE, FLIE ou BLANCHET.
Consommation importante en Espagne; commercialisée fraîche (en coquille, crue ou cuite) en conserve (dans son propre jus).

Voir aussi + CLOVISSE/ PALOURDE.

440

GROUNDFISH — POISSONS DE FOND

DAN: Bundfisk
DUT: Bodemvis
FIN: Pohjakala
GER: Bondenfische
GRE: Benthopelagica
ITA: Pesce demersale
JPN: Sokouo-rui
NOR: Bunnfisk
POL: Ryby denne
POR: Peixe de fundo
RUS: Донные рыбы
SCC: Riba dna
SCR: Pridnena riba
SPA: Peces de Fondo
SWE: Bottenfisk

Those species of fish which normally occur on or close to the sea bed.
Also called DEMERSAL FISH, BOTTOM FISH.

Espèces que l'on trouve normalement sur ou près des fonds marins.
Appelés aussi POISSONS DÉMERSAUX.

441

GROUPER — MÉROU

DAN: Havaborre
FIN: Meriahven
GER: Zackenbarsch
GRE: Rophós
ICE: Vartari
ITA: Cernia, sciarrano
JPN: Hata
KOR: 바리과, barigwa
NOR: Havabbor
POL: Granik
POR: Garoupa, mero
RUS: Груперы, черны, мерои
SCC: Finka, kirnja
SCR: Epinephelus, kirnja, scorpeana, bodeljka
SPA: Mero, cherna, cherne
SWE: Havsabborre, grouper
TUR: Orfoz

General name for family of Serranidae (which also are termed + SEA BASS or + SEA PERCH), but more particularly refers to Epinephelus and Mycteroperca spp., important food fishes in U.S.A.
Species in the Atlantic (N.America):

Désigne globalement la famille des Serranidae (+ BAR) mais de façon particulière les espèces Epinephelus et Mycteroperca, commerce important aux Etats-Unis.
Espèces de l'Atlantique (Amérique du Nord):

Epinephelus itajara (a)

+ JEWFISH — **+ MÉROU GÉANT**

Epinephelus morio (b)

RED GROUPER — **MÉROU ROUGE**

Epinephelus striatus (c)

NASSAU GROUPER — **MÉROU RAYÉ**

Epinephelus nigritus (d)

WARSOW GROUPER — **MÉROU POLONAIS**

Also called BLACK JEWFISH

Epinephelus niveatus (e)

SNOWY GROUPER

Epinephelus drummondhayi (f)

SPECKLED HIND

Epinephelus flavolimbatus (g)

YELLOWEDGE GROUPER

Mycteroperca venenosa (h)

YELLOWFIN GROUPER — **BADÈCHE DE ROCHE**

Mycteroperca bonaci (i)

BLACK GROUPER — **BADÈCHE BONACI**

Mycteroperca microlepis (j)

GAG — **BADÈCHE BAILLON**

Mycteroperca phenex (k)

SCAMP GROUPER

Epinephelus analogus Pacific: (l)

CABRILLA — **MÉROU MARBRÉ**

Also called SPOTTED CABRILLA, ROCK BASS.
Pacifique:

In Australia Epinephelus spp. known as COD.

En Australie, le terme 'cod' désigne les espèces Epinephelus.

Marketed
as fresh fish.

Commercialisé
frais.

442

GRUNT — GRONDEUR

DAN: Gryntefisk
FIN: Murisija
ITA: Burro
JPN: Isaki
POL: Luszczyk
POR: Roncador
RUS: Помадазиевые, ворчуновые, ронковые
SPA: Roncador, burro
SWE: Grunt

General name for fishes of the family *Pomadasyidae* (Atlantic, Pacific – America, Europe); also designated as GRUNTER.
This family includes among others *Pomadasys*, *Parapristipoma*, *Bathystoma* and *Haemulon spp*.

See for example + SARGO (i), + PORKFISH, + PIGFISH.

Désigne de façon générale les poissons de la famille des *Pomadasyidae* (Atlantique, Pacifique – Amérique, Europe).
Cette famille comprend entre autres les espèces *Pomadasys*, *Parapristipoma*, *Bathystoma* et *Haemulon*.

Voir par exemple + SARGUE (i) + DAURADE AMÉRICAINE, + PIGFISH.

443

GUANIN — GUANINE

DAN: Guanin
DUT: Guanine
FIN: Guaniini
GER: Guanin
GRE: Guanini
ICE: Guanin
ITA: Guanina
JPN: Guanin
NOR: Guanin
POR: Guanina
SCC: Guanin
SCR: Guanin
SPA: Guanina
SWE: Guanin
TUR: Guanin

Also spelt GUANINE; extracted from scales of fish such as herring, for manufacture of PEARL ESSENCE; has also been used for conversion to CAFFEINE.

Produit extrait des écailles de poissons tels que le hareng, pour la fabrication d'ESSENCE D'ORIENT; utilisé également pour la synthèse de la CAFÉINE.

444

GUINAMOS ALAMANG — GUINAMOS ALAMANG

(Philippines) — *(Philippines)*

Shrimp paste, similar to + DINAILAN, but salt is added after first drying period; mixture is dried for only one day after it is made into paste.

Pâte de crevettes, semblable au + DNAILAN, mais salée après le premier temps de séchage; le mélange est séché pendant un jour seulement, après la mise en pâte.

445

GUITARFISH — POISSON-GUITARE

DAN: Hvalhaj
DUT: Guitaarrog
FIN: Kitararausku
GER: Geigenrochen
GRE: Rina
ITA: Pesce violino
JPN: Sakatazame
POL: Rocha
POR: Viola
RUS: Рохлевые скаты
SCC: Ražopas
SCR: Ražopas, pasiraža
SPA: Guitarra
SWE: Hajrocka
TUR: Iğnelikeler

RHINOBATIDAE

(Cosmopolitan) — *(Cosmopolite)*
Belong to the order *Rajiformes* (see + RAY). — Appartiennent à l'ordre des *Rajiformes* (voir + RAIE).

Rhinobatus lentiginosus (a)

ATLANTIC GUITARFISH *(Atlantic – N.America)* — **POISSON-GUITARE TACHETÉ** *(Atlantique – Amérique du Nord)*

Zapteryx exasperata (b)

BANDED GUITARFISH *(Pacific – N.America)* — *(Pacifique – Amérique du Nord)*

446

GUMMY SHARK — ÉMISSOLE GOMMÉE

DUT: Zuidelijke gladde haai, stomkophaai
GER: Australischer Glatthai
ITA: Palombo antartico
JPN: Hoshizame, hoshibuka
KOR: 까치상어과, kkachisangeogwa
POL: Mustel
POR: Cação antártico
RUS: Обыкновенные куньи акулы
SPA: Musola
TUR: Köpek baığı

MUSTELUS spp. Mustelus antarcticus (a)

(Australia) — *(Australie)*

Mustelus lenticulatus (b)

(New Zealand) — *(Nouvelle-Zélande)*
Also called + RIG.

See also + SMOOTH HOUND and + DOGFISH. — Voir aussi + ÉMISSOLE et + AIGUILLAT.

447

GURNARD — GRONDIN ou TRIGLE

DAN: Knurhane
DUT: Poon (a) grauwe poon, (c) engelse poon, (e) gestreepte poon, (f) rode poon
FIN: Kurnusimppu

GER: Knurrhahn
GRE: Kapóni
ICE: Urrari
ITA: Pesce capone
JPN: Hôbô, kanagashira
NOR: Knurrfisk
POL: Kurek
POR: Cabra, ruivo
RUS: Морские петухи триглы
SCC: Kokotić
SCR: Lastavica, lastavica prasica
SPA: Rubios
SWE: Knorrhane, knot
TUR: Kırlangıç

TRIGLA spp.

(Atlantic – Europe) *(Atlantique - Europe)*

Eutrigla gurnardus or/ou Chelidonichthys gurnardus (a)

+ GREY GURNARD *(N. Atlantic/North Sea)*
+ GRONDIN GRIS *(Atlantique Nord/Mer du Nord)*

Trigla lyra (b)

+ PIPER *(Atlantic)*
+ GRONDIN LYRE *(Atlantique)*

Aspitrigla cuculus or/ou Chelidonichthys cuculus (c)

+ RED GURNARD *(N. Atlantic)*
+ GRONDIN ROUGE *(Atlantique Nord)*

Aspitrigla obscura or/ou Chelidonichthys obscura (d)

+ SHINING GURNARD *(Atlantic/Mediterranean)* *Also called LONG-FINNNED GURNARD*
+ GRONDIN MORRUDE *(Atlantique/Méditerranée)*

Trigloporus lastoviza or/ou Chelidonichthys lastoviza (e)

+ STREAKED GURNARD *(Atlantic/Mediterranean)*
+ GRONDIN CAMARD *(Atlantique/Méditerranée)*

Trigla lucerna (f)

+ YELLOW GURNARD *(Atlantic/Mediteranean)* *Also called TUB GURNARD*
+ GRONDIN PERLON *(Atlantique/Méditerranée)*

Marketed fresh and frozen (whole or fillet), also canned (in own juice).
The name Gurnard is also used for some other species of the family *Triglidae* (see e.g. + KANAGASHIRA GURNARD, + ARMED GURNARD).
In North America fish of the family *Triglidae* are commonly named + SEA ROBIN.

Commercialisé frais et surgelé (entier ou en filets); également en conserve dans son jus.
Certaines autres espèces de la famille des *Triglidae* sont appelées Grondins (voir par exemple + ''KANAGASHIRA GURNARD'', + MALLARMAT).

See also + FLYING GURNARD and + HOBO GURNARD.

Voir aussi + TRIBLE, + DACTYLOPTÈRE, et + GRONDIN JAPONAIS.

See also under the individual entries.
In Australia and New Zealand + RED GURNARD refers to *Chelidonichthys kumu*.

Voir aussi les rubriques individuelles.
En Australie et Nouvelle-Zélande + RED GURNARD (anglais) se réfère à *Chelidonichthys kumu*.

448

GUTS — VISCÈRES

DAN: Indvolde
DUT: Ingewanden
FIN: Sisälmykset
GER: Gedärme
GRE: Endósthia
ICE: Slóg
ITA: Interiora
JPN: Wata, naizô, zômotsu
KOR: 빨강부치, ppalgangbuchi
NOR: Slo
POL: Wnętrzności
POR: Visceras
RUS: Внутренности
SPA: Visceras
SWE: Rens, inälvor
TUR: Bağirsaklar

The word guts in this nomenclature is synonymous with ENTRAILS, INTESTINES or VISCERA; guts is the term generally used in the trade.
See also + GUTTED FISH.

Dans cette nomenclature, le terme est synonyme de ENTRAILLES ou INTESTINS; viscères est le mot généralement employé.
Voir aussi + POISSON VIDÉ.

449

GUTTED FISH — POISSON VIDÉ

DAN: Renset fisk
DUT: Gestripte vis, gelubde vis
FIN: Perrattu kala
GER: Ausgenommener Fisch
GRE: Apenteroméni ihthís
ICE: Slægður fiskur
ITA: Pesce sventrato
JPN: Wata-nuki, tsubo-nuki
NOR: Sløyd fisk
POL: Ryba patroszona
POR: Peixe eviscerado
RUS: Рыба очищенная от внутренностей
SCC: Riba očišćena od utrobe
SCR: Riba kojoj je izvadjena utroba
SPA: Pescado eviscerado
SWE: Rensad fisk
TUR: Ayıkalnmıç balık

Fish from which the guts have been removed; alternative term is EVISCERATED FISH. In U.S.A. the term DRAWN FISH is mainly used; various special types of gutting, e.g. + GIBBING, + NOBBING.

Poisson dont les viscères ont été enlevée; terme alternatif: POISSON ÉVISCÉRÉ.
Voir + VISCÈRES, et différentes méthodes d' + ÉVISCÉRATION.

450

GYOMISO — GYOMISO

(Japan) *(Japon)*

Fermented fish paste prepared from mixture of macerated fish flesh, salt and wheat bran, inoculated with a fungus called Aspergillus oryzae, formerly produced in industrial scale; more common similar product + UOMISO.

Pâte de poisson fermentée préparée avec un mélange de chair de poisson macérée, de sel, de son, mélange auquel on ajoute un champignon, l'Aspergillus oryzae; autrefois fabriquée à l'échelle industrielle. Produit semblable plus commun: le + UOMISO

H

451

HABERDINE

DUT: Labberdaan
FIN: Iso turska
ICE: Stórporskur
NOR: Stortorsk
POR: Bacalhau graúdo

Name sometimes given to large cod used for salting.

Nom donné parfois au cabillaud de grande taille destiné au salage.

452

HADDOCK — ÉGLEFIN

DAN: Kuller, hvilling
DUT: Schelvis
FIN: Kolja
GER: Schellfisch
GRE: Gádos sp, bakaliaros
ICE: Ýsa
ITA: Asinello
NOR: Hyse, kolje
POL: Plamiak, łupacz
POR: Arinca
RUS: Пикша
SCC: Vrsta bakalara
SCR: Ugotica
SPA: Eglefino
SWE: Kolja

Melanogrammus aeglefinus or/ou Gadus aeglefinus

(N. Atlantic/Arctic)
Also called GIBBER, + CHAT or PINGER or SEED HADDOCK (small haddock); + JUMBO (large haddock).
Boston Fish Exchange: U.S.A
Large: over 2§ lb.
Scord: 1§ to 2§ lb.
Snapper: under 1§ lb.

(Atlantique Nord/Arctique)
Aussi appelé ÂNON.

Marketed
Fresh: whole, gutted, with or without heads; single fillets with or without skin; block fillets, with or without skin (small fish); steaks.
Frozen: whole, gutted, with or without heads; single fillets with or without skin; block fillets, with or without skin (small fish) breaded cooked or uncooked, sticks and portions; smoked varieties.
Smoked: headed split finnans, boneless finnans, trimmed finnans (+ FINNAN HADDOCK); single fillets, usually with skin on; black fillets, usually with skin off (+ GOLDEN CUTLET); all cold smoked. E.g. + EYEMOUTH CURE, + GLASGLOW PALE, + LONDON CUT CURE, BERVIE CURE, BODDAM CURE, + SMOKIE etc. Headed and gutted, whole small haddock or pieces or steaks (cutlets); hot smoked (+ ARBROATH SMOKIE); smoked haddock products are marketed chilled and frozen.
Salted: dried salted products made in same way as salted cod.
Rizzared: made by lightly salting overnight, partially drying and then broiling.
Vinagar cured: fillets brined, cooked in vinegar solution with onion and spices and packed in sealed glass containers with vinegar sauce and spices.
Canned: cooked flakes or pieces of flesh also in sauces (e.g. + ESCABECHE).
Roe: fresh; boiled; smoked; canned.
Livers: used indiscriminately with cod livers for oil extraction, etc. See + COD LIVER, + FISH LIVER.

Commercialisé
Frais : entier, vidé, avec ou sans tête; filets simples avec ou sans peau; filets entiers avec ou sans peau (petit églefin); tranches.
Congelé : entier, vidé; avec ou sans tête; filets simples avec ou sans peau; filets entiers avec ou sans peau (petit églefin), panés, cuits ou crus; bâtonnets et portions; produits fumés.
Fumé : tranché et étêté; sans arête; paré (+ FINNAN HADDOCK), filets simples généralement avec la peau; filets entiers, généralement sans peau (+ GOLDEN CUTLET): tous les produits sont fumés à froid.
Ex + EYEMOUTH CURE.
+ GLASGOW PALE,
+ LONDON CUT CURE, BERVIE CURE, BODDAM CURE, + SMOKIE, étêté et vidé; petit poisson entier, morceaux ou tranches; fumés à chaud + ARBROATH SMOKIE); tous produits vendus réfrigérés et surgelés.
Salé : mêmes préparations que la morue salée.
Rizzard : salé légèrement pendant une nuit, partiellement séché, puis grillé.
Au vinaigre : filets saumurés cuits au court-bouillon et mis en bocaux avec une sauce vinaigrée et des épices.
Conserve : flocons cuits ou morceaux en sauces (ex. + ESCABÈCHE).
Rogue : frais; cuits; fumés; en conserve.
Foies : assimilés aux foies de morue pour l'extraction de l'huile: voir + FOIE DE MORUE, + FOIE DE POISSON. In France, 'HADDOCK' designates smoked haddock. En France, 'HADDOCK' désigne l'églefin fumé.

453

HADDOCK CHOWDER — SOUPE D'ÉGLEFIN

DUT: Schelvis hutspot in blik
FIN: Koljamuhennos
GER: Schellfish-suppe
ITA: Zuppa i asinello
POR: Sopa de arinca
SPA: Sopa de eglefino
SWE: Koljestuvning

Steamed flakes of haddock flesh packed with potatoes in cans with broth made from salt pork, flour, onion, fish broth and seasoning; heat processed (N.America).

Flocons de chair d'églefin cuit à la vapeur, mis en conserve avec des pommes de terre et un bouillon à base de porc salé, farine, oignon, bouillon de poisson et assaisonnement; traité à chaud (Amérique du Nord).

454

HAKE — MERLU

DAN: (a) Kulmule, (k) Skægbrosmer
DUT: Heek

FIN: (k) Kummeliturska
GER: (a) Seehecht
GRE: Bakaliáros
ICE: Lýsingur
ITA: Nasello
NOR: Lysing
POL: Morszczuk
POR: (a) Pescada, pescada-branca, pescada-marmota, pescadinha
RUS: Мерлуза, хек
SCC: Oslić
SCR: Oslic
SPA: Merluza
SWE: Kummelsläktet, (a) Kummel
TUR: Berlâm

(i) Various *Merluccius* and *Urophycis spp.* the most important being:

(i) Il existe différentes espèces *Merluccius* et *Urophycis* dont les plus importantes sont:

Meiluccius merluccius (a)

HAKE
(EUROPE)
(N.E. Atlantic/North Sea)
Also called MERLUCE, SEA LUCE, SEA PIKE and + SILVER HAKE (U.K.)

MERLU COMMUN
(EUROPE)
(Atlantique N.E./Mer du Nord), quelquefois appelé à tort COLIN (voir + LIEU NOIR, COLIN NOIR).
Appelé aussi MERLUCHE, MERLUCHON ou COLINET (petit)

Merluccius hubbsi (b)

+ SOUTHWEST ALTANTIC HAKE
(S.W. Atlantic)
Also called ATLANTIC HAKE (U.K.)

+ MERLU ARGENTIN
(Atlantique S.O.)

Merluccius bilinearis (c)

+ SILVER HAKE
(N.W. Atlantic)
Also called WHITING (N.America), ATLANTIC HAKE (U.K.)

+ MERLU ARGENTÉ
(Atlantique N.O.)

Merluccius capensis (d)

+ CAPE HAKE
(S.E. Atlantic/S.W. Indian Ocean)
Also called STOCKFISH, ATLANTIC HAKE (U.K.)

+ MERLU BLANC DU CAP
(Atlantique S.E./Océan indienS.O.)
Appelé STOCKFISH

Merluccius paradoxus (e)

+ CAPE HAKE
(S.E. Atlantic)

MERLU NOIR DU CAP
(Atlantique S.E.)

Merluccius gayi (f)

+ CHILEAN HAKE
(S.E. Pacific)
Also called PACIFIC HAKE (U.K.)

+ MERLU DU CHILI
(Pacifique S.E.)
Appelé aussi MERLU DU PACIFIQUE (R.U.)

Merluccius senegalensis (g)

BLACK HAKE
(E. Atlantic – N.W. & N. Africa)

MERLU DU SÉNÉGAL
(Atlantique Est – Afrique Nord & N.O.)

Merluccius productus (h)

+ PACIFIC HAKE
(N.E. Pacific)
Also called PACIFIC WHITING

+ MERLU DU PACIFIQUE
(Pacifique N.E.)

Merluccius polli (i)

(E. Atlantic – W. Africa)

MERLU D'AFRIQUE TROPICALE
(Atlantique E. – Afrique O.)

Merluccius polylepis (j)

(S.E. Pacific)

MERLU MAGELLANIQUE
(Pacifique S.E.)

Merluccius albidus (k)

MERLU DU LARGE

Merluccius australis (l)

NEW ZEALAND HAKE
(New Zealand/Patagonia, Chile, Argentina)

MERLU AUSTRAL
(Nouvelle-Zélande/Patagonie, Chili, Argentine)

Urophycis chuss (m)

+ RED HAKE
(Atlantic)

+ PHYCIS ECUREUIL
(Atlantique)

Urophycis tenuis (n)

+ WHITE HAKE
(Atlantic)

+ PHYCIS BLANC
(Atlantique)
En France, les Urophycis spp. peuvent être commercialisés sous le nom de MERLUCHE.

Macruronus magellanicus (o)

PATAGONIAN WHIPHAKE
(Patagonia, Chile, Argentina)
Also known as LONGTAIL HAKE, MERLUZA DE COLA

(Patagonie, Chili, Argentine)

Macruronus novaezelandiae (p)

+ HOKI
(Australia, New Zealand)

(Australie, Nouvelle-Zélande)

Marketed
Main marketing methods are:
Fresh: fillets and steaks.
Frozen: whole (headed or gutted); fillets and steaks.
Smoked: fillets and hot-smoked pieces (steaks).
Salted: dry salted and dried split headless fish; may be canned (Canada).

Commercialisé
Principales formes de commercialisation:
Frais : Filets et tranches.
Congelé : entier (étêté ou vidé); filets et tranches.
Fumé : filets et morceaux (tranches) fumés à chaud.
Salé : poisson tranché étêté, salé à sec et séché; peut être mis en conserve (Canada).

(ii) The name 'HAKE' has been wrongly used for + GEMFISH (*Rexea solandri*) in New Zealand.

(ii) Le nom 'HAKE' (anglais) utilisé à tort + GEMFISH (anglais) (*Rexea solandri*), en Nouvelle-Zélande

455

HALFBEAK — DEMI-BEC

FIN: Puolinokkakalat, (a) Balao
GER: Halbschnabelhecht
ITA: Mezzo-becco
JPN: Sayori
KOR: 살공치속, salgongchisok
POL: Półdziobiec
POR: Meia-agulha
RUS: Полурыловые
SWE: Halvnäbb

HEMIRAMPHIDAE

(Atlantic/Pacific – N.America) (Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)
Appelé + BALAOU (Antilles); ce nom en Europe désigne *Scomberesox sp.*

Hyporhamphus unifasciatus (a)

COMMON HALFBEAK (Atlantic/Pacific)
DEMI-BEC BLANC (Atlantique/Pacifique)

Hemiramphus balao (b)

BALAO HALFBEAK (Atlantic)
DEMI-BEC BALAOU (Atlantique)

Hemiramphus brasiliensis (c)

BALLYHOO (Atlantic)
DEMI-BEC DU BRÉSIL (Atlantique)

Hemiramphus saltator (d)

LONGFIN HALFBEAK (Pacific N. – America)
DEMI-BEC OISILLON (Pacifique – Amérique du Nord)

Hemiramphus far (e)

BLACK-BARRED HALFBEAK (Australia)
DEMI-BEC BAGNARD (Australie)

Hemiramphus australis (f)

SEA-GARFISH (Australia)
DEMI-BEC D'AUSTRALIE (Australie)

Arrhamphus sclerolepis (g)

SNUBNOSED GARFISH (Australia)
DEMI-BEC TIMENTON (Australie)

Hyporhamphus ihi (h)

GARFISH (New Zealand)
Also known as PIPER.
GARFISH (anglais) (Nouvelle-Zélande)
Connu aussi sous le nom de PIPER (anglais).

456

HALFMOON — CALICAGÈNE DEMI-LUNE

POL: Skubacz
POR: Escoprião
RUS: Кифозовые
TUR: Yarım ay

KYPHOSIDAE

(Pacific) (Pacifique)

Medialuna californiensis (a)

HALFMOON (Pacific – N.America)
CALICAGÈNE DEMI-LUNE (Pacifique – Amérique du Nord)

Scorpis aequipinnis (b)

BLUE MAOMAO (Australia/New Zealand)
A related and similar species is called SWEEP.
CALICAGÈNE AZUR (Australie/Nouvelle-Zélande)

457

HALF-SALTED FISH — POISSON DEMI-SWEL

DAN: Letsaltet fisk
DUT: Matig gezouten vis
FIN: Kevytsuolattu kala
GRE: Psári elafrá alatisméno
ICE: Halsaltðaur fiskur, nætursaltaður fiskur
ITA: Pesce semi-salato
JPN: Usujio
NOR: Lettsaltet fisk
POL: Ryba solankowana
POR: Peixe semi-salgado
RUS: Рыба малосоленая
SCC: Polu usoljena riba
SCR: Polu-Soljena riba
SPA: Pescado semi-salado
SWE: Lättsaltad fisk
TUR: Yari tuzlu balık

(i) Fish removed from brine before it is fully cured; also called HALF-FREESH FISH.

(ii) Also synonymously used to + MEDIUM SALTED FISH.

(i) Poisson retiré de la saumure avant salage complet.

(ii) Synonyme de + POISSON MOYENNEMENT SALÉ.

458

HALIBUT — FLÉTAN

DAN: Helleflynder
DUT: Heilbot
FIN: (a) Ruijanpallas, (b) Tyynenmerenpallas
GER: Heilbutt
GRE: Hippóglossa
ICE: Flyðya, lúða, heilagfiski
ITA: Halibut
JPN: Ohyô
KOR: 넙치, neopchi
NOR: Kveite
POL: Halibut
POR: Alabote-do-Atlântico
RUS: Атлантический палтус
SCC: Halibut
SCR: Koniski jezik
SPA: Halibut, fletan, hipogloso
SWE: Hälleflundra, helgeflundra

Hippoglossus hippoglossus (a)

(i) ATLANTIC HALIBUT (N. Atlantic/Arctic)
(i) FLÉTAN DE L'ATLANTIQUE (Atlantique Nord/Arctique)

Hippoglossus stenolepis (b)

PACIFIC HALIBUT (Pacific – Canada)Also called *BUTT; small halibut sometimes called CHICKEN HALIBUT.*
FLÉTAN DU PACIFIQUE (Pacifique – Canada)

Marketed
Fresh: whole, headed or not, and gutted; + FLETCH (N.America) or fillets; steaks.
Frozen: whole, gutted with or without heads, fillets with skin; steaks; fletches; portions; cheeks (meaty portions from the sides of large heads) (North America).

Commercialisé
Frais : entier, avec ou sans tête; + FLETCH (Amérique du Nord) ou filets; tranches.
Congelé : entier, vidé avec ou sans tête; filets avec la peau; tranches; fletches; portions; joues (parties charnues du côté de la tête du gros flétan) (Amérique du Nord).

Dried: strips of meat air-dried for some weeks after brining, called + RACKLING (Norway, Pacific, U.S.A.).
Smoked: small pieces of meat heavily smoked for several days after dry-salting and drying (East coast U.S.A.); also hot-smoked pieces, with or without skin (Germany).
Skins: some used for leather manufacture.
Livers: valuable source of vitamin-rich liver oil.

Séché : bandes de chair séchées à l'air pendant plusieurs semaines, après saumurage, appelées + RACKLING (Norvège, Pacifique, E.U.).
Fumé : petits morceaux de chair fortement fumés pendant plusieurs jours après salage à sec et séchage (côte est des E.U.); morceaux fumés à chaud, avec ou sans peau (Allemagne).
Peaux : certaines sont utilisées pour la fabrication du cuir.
Foies : source importante d'huile de foie riche en vitamines.

(ii) The name halibut is also used in connection with other flatfish species, e.g. see: + GREENLAND HALIBUT, + CALIFORNIA HALIBUT, + BASTARD HALIBUT, + ARROWTOOTH HALIBUT, etc.

(ii) On appelle encore flétans certains poissons plats: + FLÉTAN NOIR, + FLÉTAN DE CALIFORNIE, etc.

459

HALIBUT LIVER OIL — HUILE DE FOIE DE FLÉTAN

DAN: Helleflynderleverolie
DUT: Heilbot levertraan
FIN: Ruijanpallasmaksaöljy
GER: Heilbuttleberöl, Heilbuttlebertran
ICE: Lúðulýsi
JPN: Ohyô kanyu
NOR: Kveitetran
POL: Olej zwątrób halibuta
POR: Óleo de fígado de alabote
RUS: Масло из печени палтуса
SPA: Aceite de higado de halibut
SWE: Helgeflundreleverolja

Oil extracted from halibut livers, very rich in vitamins A and D.
Oil also extracted from GREENLAND HALIBUT.
In Japan arrow toothed flatfish is used for the production of high potency vitamin oil.

Huile extraite des foies de flétans, très riche en vitamines A et D.
On extrait également l'huile du + FLÉTAN DU GROËNLAND.
Au Japon, les poissons plats de la famille du flétan sont exploités pour la production d'huile très riche en vitamines.

460

HAMAYAKI-DAI — HAMAYAKIDAI

(Japan) — *(Japon)*

Small porgy, sometimes eviscerated, skewered with bamboo pins, then dried after being toasted on fire. Also dried in heated solid salt.

Petits spares, parfois éviscérés, accompagnés de pousses de bambou, puis séchés après avoir été grillés au feu.
Aussi séchés dans du sel chaud.

461

HAMMERHEAD SHARK — REQUIN-MARTEAU

DAN: Hammerhaj
DUT: (a) Hammerhaai
FIN: Vasarahai
GER: Hammerhai
GRE: Pateritsa, zýgaina
ITA: Pesce martello
JPN: Shiroshumoku, shumokuzame
KOR: 귀상어, gwisangeo
NOR: Hammerhai
POL: Rekin młot
POR: Tubarâo-martelo
RUS: Молотоголовые акулы
SCC: Čekićarka
SCR: Mlat, jaram
SPA: Pez martillo
SWE: Hammarhaj
TUR: Çekiç

SPHYRINDAE

(Cosmopolitan) — *(Cosmopolite)*

Sphyma zygaena (a)

(Atlantic/Mediterranean/Pacific – Europe/N.America/Japan)
Also called COMMON HAMMERHEAD (Europe) or SMOOTH HAMMERHEAD (N.America).

REQUIN-MARTEAU COMMUN
(Atlantique/Méditerranée/Pacifique – Europe/Amérique du Nord/Japon)
Appelé en Europe REQUIN-MARTEAU COMMUN et, en Amérique du Nord REQUIN-MARTEAU LISSE.

Sphyrna mokarran (b)

GREAT HAMMERHEAD
(Cosmopolitan in warm seas)
For ways of marketing, see + SHARK.

GRAND REQUIN-MARTEAU
(Cosmopolite, mers chaudes)
Pour la commercialisation, voir + REQUIN.

462

HAMPEN — HAMPEN

(Japan) — *(Japon)*

RUS: Полиприон-апуку

Fish jelly product made by putting kneaded shark meat mixed with ground yam potato into boiling water. As it has a sponge-like texture, it floats when put into soup. See + KAMABOKO (Japan).

Gelée de poisson faite à base de chair de requin mélangée avec des pommes de terre, cuite à l'eau bouillante. Sa texture étant spongieuse, elle reste à la surface des soupes auxquelles elle est ajoutée.
Voir + KAMABOKO (Japon).

463

HAPUKU — CERNIER DE JUAN FERNANDEZ

FIN: Hylkyahven
GER: Neuseelundischer wrackbarsch
GRE: Vláchos
ITA: Cernia Neozelandese

JPN: Minami-osuzuki
POL: Wrakoń
POR: Cherne da Novazelândia
SCC: Kirnja
SCR: Kirnja
SPA: Cherna
SWE: Vrakfisk

Polyprion oxygeneios

(New Zealand/Australia, S.America)
Also called GROPER, JUAN FERNANDEZ WRECKFISH; see + WRECKFISH.
This species may be labelled SEA BASS or WRECKFISH in U.S.A. Mainly marketed fresh, filleted or as steaks; also as frozen fillets; suitable for all methods of cooking including smoking.
Roe marketed smoked.
In trade often not distinguished from the related BASS GROPER (*Polyprion moeone*).

(Nouvelle-Zélande/Australie, Amérique du Sud)
Voir + CERNIER ATLANTIQUE
Principalement commercialisé frais, en filets ou en steaks; également en filets congelés; convient à toutes les méthodes de préparation y compris le fumage.
Rogues commercialisées fumées.
N'est pas souvent distingué de BASS GROPER (anglais) (*Polyprion moeone*).

464

HARD CLAM

DUT: Venusschelp
GER: Venusmuschel
GRE: Ahiváda
ITA: Vongole dure
JPN: Hamaguri, hokkigai
KOR: 비늘백합속, bineulbaekhapsok
POL: Małże venus
POR: Clame
RUS: Морской моллюск (венерка)
TUR: Midye türü

Name used for various species of clams:

S'applique à différentes espèces de clams:

Mercenaria mercenaria

(Atlantic – N.America)
(see + QUAHAUG)

(Atlantique – Amérique du Nord)
(voir + PRAIRE)

Saxidomus nuttali or/ou Venus mortoni

(Pacific – N.America)

(Pacifique – Amérique du Nord)

Protothaca thaca or/ou Mesodesma donacium

(Pacific – S. America)

(Pacifique – Amérique du Sud)

MERETRIX spp.

Meretrix lusoria or/ou Meretrix lamareki

(Pacific – Japan)
See also + CLAM.

(Pacifique – Japon)
Voir aussi + CLAM.

465

HARD CURE

DAN: Hårdsaltet fisk
DUT: Zwaar gezouten en/of gerookte vis
FIN: Kovasuolattu ja kuivattu kala
GER: Hartsalzung
GRE: Psári xeró alatiséno
ICE: Fullþburrkaður fiskur
ITA: Pesce salato a secco e asciugato
JPN: Karajio, kowajio, katashio
NOR: Skarpsaltet og tørket fisk
POL: Mocne solenie, suszenie
POR: Cura carregada
RUS: Консервирование
SCC: Jaka obrada
SCR: Jako obradjena riba-jako soljena ili dimljena riba
SWE: Hårdsalted och torkad fisk
TUR: Lakerda veya tuzlu balık

White fish, particularly cod, that have been dry-salted and dried to a moisture content of 40% or less; also called FULL CURED FISH, FULL PICKLE FISH.
(Compare with + SOFT CURE.)
Less precisely, the term HARD CURE may refer to white or fatty fish that have been subjected to prolonged salting (see + HEAVY SALTED FISH) or smoking (see + HARD SMOKED FISH.)
In Germany the term 'HARTSALZUNG' (hard cure) refers to white fish that have been dry-salted to a salt content of more than 13% within the tissue or more than 20% in the tissue water.
See also + HARD SALTED HERRING.

Poisson, généralement morue, qui a été salé à sec et séché à un degré d'humidité de 40% ou moins; peut désigner, d'une façon plus vague, du poisson maigre ou gras qui a subi un salage ou un fumage prolongé.
(Comparer avec + SOFT CURE.)
(Voir + HEAVY SALTED FISH et HARD SMOKED FISH.)
En Allemagne, le terme 'HARTSALZUNG' s'applique au poisson maigre salé à 13% à l'intérieur des tissus de à 20% dans les humeurs.
Voir aussi + HARD SALTED HERRING.

466

HARDHEAD

Name employed for various species of different families:

Le terme 'HARDHEAD' (anglais) est utilisé pour les espèces suivantes.

(i) (*Othodon microlepidotus*) (Freshwater – N.America) Belongs to the family *Cyprinidae* (see + CARP). Also called BLACKFISH, SACRAMENTO ROCKFISH.

(i) *Orthodon microlepidotus* (Eaux douces – Amérique du Nord). De la famille des *Cyprinidae* (voir + CARPE).

(ii) Also used for + ATLANTIC CROAKER (*Micropogon undulatus*), belonging to the family *Sciaendiae*

(ii) *Micropogon undulatus* (voir + TAMBOUR BRÉSILIEN), de la famille des *Sciaenidae*.

(iii) Also used for + GREY GURNARD (*Eutrigla gurnadus*), belonging to the family *Triglidae*.

(iii) *Eutrigla gurnadus* (+ GRONDIN GRIS) de la famille des *Triglidae*.

(iv) Also used for + PACIFIC GREY WHALE (*Eschrichtius glaucus*).

(iv) *Eschrichtius glaucus* (+ BALEINE GRISE DE CALIFORNIE).

467

HARD SALTED HERRING — HARENG FORTEMENT SALÉ

DAN: Hårdrtsaltet sild
DUT: Zwaar gezouten haring
FIN: Kovasuolattu silli

GER: Hartgesalzener hering
GRE: Réges paités
ICE: Harðsöltuð sild
ITA: Aringhe sursalate
JPN: Katashio nishin
NOR: Skarpsaltet sild
POL: Śledź mocno solony
POR: Arenque muito salgado
RUS: Крепкосоленая сельдь
SCC: Jako usoljena haringa
SCR: Jako soljena heringa
SWE: Härdsaltad sill
TUR: Sert tuzlu ringa

Herring, whole gibbed or gutted, salted in barrels, also in watertight containers (basins) with 25 to 33% of its weight of salt (salt content within the tissue about 24%). In Germany different trade designations are used: 'FETTHERING' from fat herring with gonads only slightly or not developed. 'VOLLHERING' filled with gonads; if not assorted, 'VOLLFETTHERING'; 'IHLENHERING' (or 'YHLENHERING') are also hard salt cured herring, but spawned and low fat content. 'WRACKHERING' are assorted hard salted herring, which may be lightly damaged but not broken in pieces; all products marketed in barrels of 102 litre capacity and assorted in sizes of herring (e.g. below 600, 601 to 700 herring per barrel, etc). See + MATTIE, CROWN BRAND.

Hareng entier et vidé, salé en barils ou en récipients étanches avec une proportion de 25 à 33% de son poids de sel (teneur en sel à l'intérieur des tissus, environ 24%). En Allemagne, cette préparation s'appelle: 'FETTHERING' quand elle est faite avec des harengs gras dont les gonades sout peu ou pas développées. 'VOLLHERING', avec des harengs pleins. 'VOLLFETTHERING' non triés 'IHLENHERING' (or YHLENHERING) sont des harengs pris après le frai et dont la teneur en graisse est faible, également fortement salés. 'WRACKHERING' sont des harengs assortis, fortement salés, mais qui ont été légèrement endommagés pendant la préparation. Tous ces produits sont commercialisés en barils de 102 litres et triés par taille (ex: jusqu'à 600 harengs par baril, de 601 à 700 harengs par baril, etc.). Voir + MATTIE, + CROWN BRAND.

468

HARD SALTED SALMON — SAUMON FORTEMENT SALE

DAN: Hårdsaltet laks
DUT: Zwaar gezouten zalm
FIN: Kovasuolattu lohi
GER: Hartgesalzener Lachs
ICE: Harðsaitaður lax
ITA: Salomone in salamoia
JPN: Shio-zake
NOR: Spekelaks
POL: Łosoś mocno solony
POR: Saimão muito salgado
RUS: Крепкосоленая лосось
SCC: Jako usoljeni losos
SCR: Jako soljeni losos
SPA: Salmon en salmuera
SWE: Hårdsaltad lax
TUR: Sert tuzlu som iyice tuzlanmiş som

Split salmon or salmon sides pickle-salted in vats and packed in brine in barrels; salted until thoroughly impregnated; usually Pacific salmon spp. (U.S.A.); also called + PICKLED SALMON.

Saumon tranché ou demi-saumons salés à sec en cuves puis mis en barils avec une saumure jusqu'à imprégnation complète; préparation faite généralement avec des espèces du Pacifique (E.U.); appelée aussi + PICKLED SALMON (SAUMON SALÉ À SEC).

469

HARD SMOKED FISH — POISSON FORTEMENT FUME

DAN: Stærktøget, koldrøget fisk
DUT: Dubbelgerookte vis
FIN: Voimakkaasti savustettu kala
GER: Hartgeräucherter Fisch
GRE: Psári kapnistó
ICE: Reyktur fiskur
ITA: Pesce affumicato duro
JPN: Kunsei, reikun-hin
NOR: Hardrøkt fisk
POL: Ryba wędzona na zimno
POR: Peixe fortement fumado
RUS: Сильно копченая рыба
SCC: Jako dimljena riba
SCR: Jako hladno dimljena riba
SPA: Pescado ahumado en frío
SWE: Hårdrökt fisk
TUR: Lyice füme edilmiş balik

Fish subjected to prolonged periods of cold smoke until hard; e.g. + GOLDEN CURE (hard smoked herring), or + RED HERRING.

Poisson traité par fumage à froid prolongé jusqu'à durcissement; ex: + GOLDEN CURE (hareng fortement fumé), ou + HARENG ROUGE.

470

HARENG SAUR (*France*) — HARENG SAUR (*France*)

DUT: Spekbokking, engelse bokking, zalm-bokking
GER: Lachshering, Lachsbückling
GRE: Réges kaenistés
ITA: Aringa affumicata
POR: Arenque salgado

Salted herring, partially desalted and cold smoked; whole ungutted or gibbed; also heads and gut removed; curing time with salt is 2 to 3 weeks; called; 'DEMI-SWEL' when subject to prolonged desalting for more than 46 hours and lightly cold-smoked. Also called familiarly 'GENDARME'. Similar products in Germany: LACHSHERING (whole), LACHSBÜCKLING (headed).

Hareng salé, partiellement dessalé et fumé à froid, entier, non vidé, ou vidé, aussi étêté; le salage dure 2 à 3 semaines; appelé 'DEMI-SWEL' quand il a été soumis à un dessalage prolongé pendant plus de 48 heures et légèrement fumé à froid. Aussi appelé familièrement 'GENDARME'. Produit semblables en Allemagne: LACHSHERING (entier), LACHSBÜCKLING (étêté).

471

HARVESTFISH — STROMATÉE LUNE

FIN: Voikala
POL: Błyszczyk
POR: (a) Pâmpano lua, (b) Pâmpano-manteiga
RUS: Помпаны
SWE: Smörfisk

PEPRILUS spp.

Name applied to Stromateidae (see + BUTTERFISH and + POMFRET) more particularly refers to:

Nom employé pour les Stromateidae (voir + STROMATÉE et + CASTAGNOLE); et particulièrement pour:

Peprilus paru or/ou Peprilus alepidotus (a)

HARVESTFISH
(Atlantic, N.America)

STROMATÉE LUNE
(Atlantique, Amérique du Nord)
Also called STARFISH

472

HEADED FISH — POISSON ÉTÊTÉ

DAN: Hovedskåret fisk
FIN: Päätön kala
GER: Geköpfter Fisch
GRE: Psári aképhalo
ICE: Hausaður fiskur
ITA: Pesce decapitato
JPN: Mutô-gyo, kashira otoshi
NOR: Hodekappet fisk
POL: Ryba odgłowiona
POR: Peixe descabeçado
RUS: Тушка рыбы
SCC: Obrezana riba
SCR: Obrezana riba, postrižena riba
SPA: Pescado descabezado
SWE: Huvudkapad fisk
TUR: Başı kesilmiş balık

Fish from which the heads have been cut or broken off; other terms employed are BEHEADED FISH, HEADLESS FISH, HEADOFF FISH, HEADED FISH WITH BONE.

Poisson dont la tête a été coupée ou décollée.

473

HEAVY SALTED FISH — POISSON FORTEMENT SALÉ

DAN: Fudsaltet og tørret fisk
DUT: Zwaar gezouten vis
FIN: Kovasuolattu kala
GER: Hartgesalzener Fisch
GRE: Psári xeró alatisméno
ICE: Harðsaltur fiskur
ITA: Pesce fortemente salato
JPN: Katashio, kowajio, karashio
NOR: Skarpsaltet fisk
POL: Ryba mocno solona
POR: Peixe fortemente salgado
RUS: Крепкосоленая рыба
SCC: Jako usoljena riba
SCR: Jako soljena riba
SPA: Pescado sobresalado
SWE: Härdsaltad fisk
TUR: Çok tuzlu balik

Fisch cured by adding salt so that product contains approximately 40% salt on dry weight basis. Moisture content for heavy salted cod is as follows:
(Canada)
EXTRA HARD DRIED, not over 35%
HARD DRIED, not over 40%
DRY, 40% to 42%
SEMI-DRY, 42% to 44%
ORDINARY CURE, 44% to 50%
SOFT DRIED, over 50% but not exceeding 54%.
See also + HARD SALTED SALMON, + HARD SALTED HERRNIG.

Poisson traité au sel de façon à ce que sa teneur en sel soit d'environ 40% du poids sec. La teneur en eau de la morue fortement salée varie comme suit:
(Canada)
EXTRA-SWEC, pas plus de 35%
TRÈS SEC, pas plus de 40%
SEC, de 40% à 42%
DEMI-SWEC, de 42% à 44%
SÉCHAGE ORDINAIRE, de 44% à 50%
SÉCHAGE FAIBLE, plus de 50% sans dépasser 54%
Voir aussi + HARD SALTED SALMON, + HARD SALTED HERRING.

474

HEAVY SALTED SOFT CURE

(North America)

DAN: Fudsaltet og lettøret fisk
DUT: Zwaar gezouten, licht gedroogde vis
FIN: Kovasuolattu kala ilman kuivausta
ICE: Blautsaltaður, fullstaðinn fiskur
ITA: Pesce fortemente salato e asciugato
POR: Cura lenta de peixe de salga carregada
SWE: Hårdsaltad fisk

Product obtained by heavy salting but without hard drying, so that salt content averages about 17% on weight basis and moisture content about 47%.

Produit obtenu après un fort salage, mais sans séchage, de sorte que la teneur en sel s'établit à environ 17% et la teneur en eau à environ 47%.

475

HENFISH

(i) Name used for + LUMPFISH (*Cyclopterus lumpus*) belonging to the family *Cyclopteridae*.

(i) Nom employé pour désigner l'espèce *Cyclopterus lumpus* (+ LUMPE) de la famille des *Cyclopteridae*.

(ii) Name also used for + PLAICE (Europe) (*Pleuronectes platessa*).

(ii) 'HENFISH' (anglais) s'applique aussi au *Pleuronectes platessa* (+ CARRELET).

476

HERLING

DUT: Zeeforel
ITA: Trotella
POL: Młoda troć wędrowna
POR: Truta
RUS: Молодь форели

Young + SEA TROUT.

Jeune + TRUITE DE MER.

477

HERRING — HARENG

DAN: Sild
DUT: Haring
FIN: Silli, tyynenmerensilli
GER: Hering
GRE: Régha
ICE: Síld
ITA: Aringa
JPN: Nishin, kadoiwashi
KOR: 청어속, cheongeosok
NOR: Sild
POL: Śledź
POR: Arenque
RUS: Атлантическая (мурманская, многопозвонковая) сельдь
SCC: Haringa, sled
SCR: Heringa, sledy
SPA: Arenque
SWE: Sill, strömming
TUR: Ringa

Clupea harengus harengus (a)

(Atlantic)
(i) Also called DIGBY, MATTIE, SILD or YAWLING (young); SEA-HERRING (U.S.A.).

(Atlantique)

Clupea harengus pallasii (b)

+ PACIFIC or NORTH PACIFIC HERRING

+ HARENG DU PACIFIQUE
(Pacifique Nord)

Marketed

Fresh: whole ungutted; whole gutted, head and tail removed; boned (block fillet with backbone and principal bones removed).

Frozen: whole ungutted; whole gutted, head and tail removed, boned (block fillet with backbone and principal bones removed); single fillets.

Smoked: cold or hot-smoked; + KIPPER, + BONELESS KIPPER, + KIPPER FILLET, + KIPPER SNACK, + BLOATER, + RED HERRING, + BUCKLING, + HARENG SAUR.

Salted: + SCOTCH CURED HERRING, + MATJE CURED HERRING, + HARD SALTED HERRING, + MATTIE, + KLON-DYKED HERRING, + DRY SALTED HERRING, pickled, headless, split or filleted, + DUTCH CURED HERRING, + ALASKA SCOTCH CURED HERRING, + NORWEGIAN CURED HERRING, + CUT HERRING, etc.

Dried: minced flesh.

VARIOUS SEMI-PRESERVES:

Vinagar cured: whole or gutted; fillets; e.g. + BISMARCK HERRING, + ROLLMOPS, + SOUSED HERRING, + KRONSARDINER, etc.

Spice cured: e.g. + APPETITSILD, + CUT SPICED HERRING, + GAFFELBIDDER, + ANCHOVIS.

Jellied: e.g. + HERRING IN JELLY (+ KOCHFISCHWAREN).

Fried: + BRATHERING. Most of the semipreserved herring product are marketed in cans, glass jars or other containers, e.g. plastics, also with preserving additives.

Canned: gutted, headed and tailed herring or sild, also fillets, bits, etc., partly precooked, in oil, in own juice, in brine and in a large variety of sauces and creams, including mustard, beer, lemon, wine, etc. but particularly tomato sauce; also with vegetables, fruit or other ingredients; also smoked as + KIPPERS, + KIPPER FILLETS, + KIPPER SNACKS in edible oil; also fried, packed in vinegar-acidified brine or sauces; in some countries, CANNED HERRING of certain size are called CANNED SARDINE; the term CANNED SILD is in some cases restricted to herring of a certain length.

Roe: fresh, frozen, salted, also used for + CAVIAR SUBSTITUTE, also smoked and canned, in Japan also dried in the sun.

Milt: fresh, frozen, e.g. for + HERRING MILT SAUCE; canned.

By-products: herring are a valuable source of raw material for meal and oil manufacture; also used as bait for fishing; pearl essence from scales.

Note: Herring are referred to under numerous headings throughout this dictionary

(ii) The name 'herring' might also be used in connection with other species of the family *Clupeidae*, e.g. *Ethmidium maculatus* (Pacific – S. America) (related to + MACHETE); *Etrumeus spp.* (see + ROUND HERRING); or *Alosa spp.*(see + SHAD).

(iii) In Australia the name PERTH HERRING refers to *Fluvialosa vlaminghi*.

Commercialisé

Frais : entier, non vidé; entier et vidé, sans tête ni queue; sans arête (filet entier dépourvu d'arête centrale et des plus grosses arêtes).

Congelé : entier, non vidé; entier et vidé, sans tête ni queue; désarêté (filet entier dépourvu d'arête centrale et des plus grosses arêtes); filets simples.

Fumé : à froid ou à chaud: + KIPPER, + KIPPER DÉSARÊTÉ, + FILET DE KIPPER, + KIPPER SNACK, + CRAQUELOT, + HARENG ROUGE, + BUCKLING, + HARENG SAUR.

Salé : + SCOTCH CURED HERRING, + MATJE CURED HERRING, + HARENG FORTEMENT SALÉ, + MATTIE, + KLON-DYKED HERRING, + HARENG SALÉ À SEC, saumuré et étêté, tranché ou fileté; + DUTCH CURED HERRING, + ALASKA SCOTCH CURED HERRING, + NORWEGIAN CURED HERRING, + CUT HERRING, etc.

Séché : chair hachée.

SEMI-CONSERVES:

Au vinaigre : hareng entier ou vidé; filets, ex: + HARENG BISMARCK, + ROLLMOPS, + HARENG MARINÉ, + KRONSARDINER, etc.

Épicé : ex: + APPETITSILD, + CUT SPICED HERRING, + GAFFELBIDDER, + ANCHOVIS.

En gelée : Ex: + HARENG EN GELÉE (+ KOCHFISCHWAREN).

Frit : + BRATHERING. La plupart des semi-conserves de hareng sont commercialisées en boîtes, en bocaux ou autres emballages, dont la matière plastique, également avec adjonction d'antiseptiques.

Conserve : hareng vidé, sans tête ni queue; filets, bouchées, etc., partiellement précuisinés, avec de l'huile, dans son jus au naturel, ou avec de nombreuses sauces et crèmes, y compris la moutarde, la bière, le citron, le vin, etc. mais tout particulièrement avec de la sauce tomate; ou encore avec des légumes, des fruits ou autres ingrédients; également fumé, comme les + KIPPER,) + FILETS DE KIPPER, + KIPPER SNACKS dans de l'huile; également frit, recouvert d'une saumure vinaigrée ou de sauces; dans certains pays, le HARENG EN CONSERVE d'une certaine taille s'appelle SARDINE EN CONSERVE; le terme CANNED SILD est parfois limité aux harengs d'une certaine taille.

Rogue : frais, surgelés, salés; utilisés aussi comme + SUCCÉDANÉ DE CAVIAR; également fumés et en conserve; au Japon, séchés au soleil.

Laitance : fraîche, surgelée, ex: + SAUCE DE LAITANCE DE HARENG; en conserve.

Sous-produits : le hareng est une source importante de matière première dans la fabrication de farine et d'huile de poisson; appât pour la pêche; les écailles fournissent l'essence d'Orient.

Note : Dans cette nomenclature, de nombreux paragraphes se rapportent aux harengs.

(iv) In New Zealand the name HERRING refers to
+ YELLOW-EYE MULLET (*Aldrichetta forsteri*) (see + MULLET).
The herring family (*Clupeidae*) is represented by the + PILCHARD and the + SPRAT species *Sprattus antipodum* and *S. muelleri*.

(iv) En Nouvelle-Zélande le nom HERRING (anglais) se réfère à *Aldrichetta forsteri*, voir + MULLET)
La famille du hareng (*Clupeidae*) est représentée par le + PILCHARD et le + SPRAT de l'espèce *Sprattus antipodum* et *S. muelleri*.

478

HERRING CUTLETS — FILETS DE HARENG

DUT: Stukjes haring in saus
FIN: Silli haarukkapaloina
GER: Heringshappen
ITA: Cotolette di aringa
POR: Bocados de filetes de arenque
SPA: Trocitos de filetes de arenque
SWE: Skivsill
TUR: Parçalanmiş ringa

Small pieces of boneless skinless fillets of herring packed in various sauces (wine, sour cream or tomato cocktail).
In Germany also with skin and bones as + MARINADE or + KOCHFISCHWAREN; in Norway the term is used for canned small pieces of young herring packed in oil or sauces.
See also + GAFFELBIDDER.

Petits morceaux de filets de hareng sans arête ni peau, préparés avec des sauces variées (vin, crème, tomate).
En Allemagne, on y laisse la peau et les arêtes, voir + MARINADE ou + KOCHFISCHWAREN; en Norvège, le terme s'applique pour des morceaux de harengs jeunes, en conserve, à l'huile ou en sauces.
Voir aussi + GAFFELBIDDER.

479

HERRING IN JELLY — HARENG EN GELÉE

DAN: Síld i gele
DUT: Haring in gelei
FIN: Silliä geleessä
GER: Hering in Gelee
ICE: Síld í hlaupi
ITA: Aringa in gelatina
POL: Śledź w galarecie
POR: Arenque em geleia
RUS: Сельдь в желе
SCC: Haringa u aspiku
SCR: Hering u želeu, heringa u aspiku
SPA: Arenque a la gelatina
SWE: Sill i gele
TUR: Jöle içinde ringa

Cooked fish product prepared with herring, packed in jelly, also slices of cucumber, carrots and spices added.
Also called ASPIC HERRING, JELLY HERRING, + KOCHFISCHWAREN.

Produit cuit préparé avec du hareng recouvert de gelée; se fait aussi avec des tranches de concombre, de carotte, et des épices.
Appelé encore HARENG EN ASPIC, JELLY HERRING, + KOCHFISCHWAREN.

480

HERRING IN SOUR CREAM SAUCE — HARENG À LA CRÈME

DUT: Haring in zure roomsaus
FIN: Silliä semtanakastikkeessa
GER: Hering in saurer Sahne
ITA: Aringhe alla cream acida
POL: Śledź w sosle śmietankowym
POR: Arenque em creme ácido
RUS: Сельдь в сметанном соусе
SCC: Haringa u umaku od kisele pavlake
SCR: Heringa u kiselom umaku i dodatcima
SPA: Arenque en slasa a la crema
SWE: Sill i sur gräddsås
TUR: Ringa (ekş i krema içinde)

Fillets of salted herring, partly desalted and marinated with vinegar or marinated herring fillets prepared with different supplements, like wine, spices, sour cream, sweet cream, sieved herring milt, onions, cucumbers, etc.
In Germany also called 'EINGELEGTE HERINGE NACH HAUSFRAUENART' (pickled herring in housewife's manner).
Marketed SEMI-PRESERVED; also packed in cans or glass jars.

Filets de harengs salés, partiellement dessalés, et marinés avec du vinaigre, ou filets de harengs, marinés, et préparés avec différents ingrédients comme le vin, les épices, crème sure, crème sucrée, de laitances de hareng passées, oignons, concombres, etc.
En Allemagne appelés aussi 'EINGELEGTE HERINGE NACH HAUSFRAUENART' (hareng mariné à la ménagère).
Commercialisés en SEMI-CONSERVE également mis en boîtes ou en bocaux.

481

HERRING IN WINE SAUCE — HARENG MARINÉ AU VIN

DUT: Haring in wijnsaus
FIN: Silliä viinikastikkeessa
GER: Hering in Weinsosse
ICE: Síld í vínsósu
ITA: Aringhe al vino bianco
POR: Arenque em molho de vinho
SCC: Haringa u umaku od vina
SCR: Heringa u umaku od vina
SPA: Arenques en salsa de vino
SWE: Sill i vinsås
TUR: Şarap soslu ringa

Vinegar-cured herring fillets packed in a sauce made from white wine, vinegar, onions, sugar and spices.

Marketed
SEMI-PRESERVED.
Canned: precooked herring fillets; packed in liquid wine sauce or with binding material, thickened sauces, with wine as flavouring ingredient; sometimes named according to the kind of wine, e.g. in Malaga wine sauce.

Filets de hareng macérés dans du vinaigre et recouverts d'une sauce à base de vin blanc, vinaigre, oignon, sucre et épices.

Commercialisé
SEMI-CONSERVE.
Conserve : filets de harengs cuits recouverts d'une sauce au vin liquide ou liée, ou de sauces liées dont le vin est l'arme dominant, sauces appelées parfois d'après le vin utilisé, ex. sauce au Malaga.

482

HERRING MEAL — FARINE DE HARENG

DAN: Sildemel
DUT: Haringmeel
FIN: Sillijauho, rehulaatu
GER: Heringsmehl
GRE: Ichthyálevro appo régges
ICE: Síldarmjöl
ITA: Farina di aringhe
JPN: Nishin gyofun
NOR: Sildemel
POL: Mączka śledziowa
POR: Farinha de arenque
RUS: Мука из сельди
SCC: Brašno od haringe
SCR: Riblje brašno od heringe
SPA: Harina de arenque
SWE: Sillmjöl
TUR: Ringa unu

Fish meal prepared from herring and herring waste; see + FISH MEAL.
In Japan, oriental saury, mackerel, sardines etc., are mainly used for the production of fish meal.

Farine préparée avec des harengs et déchets de hareng; voir + FARINE DE POISSON.
Au Japon, on utilise principalement pour la production de farine de poisson, les orphies, maquereaux, sardines, etc.

483

HERRING MILT SAUCE — SAUCE DE LAITANCE DE HARENG

DUT: Haringhomsaus
FIN: Sillinmaitikastike
GER: Michnersosse, Milchnertunke
ICE: Sviljasósa
ITA: Salsa di latte di aringhe
POR: Molho de lácteas do aronque
SPA: Salsa de criadillas de arenque
SWE: Sillmjölkesås

Herring milts mixed with vinegar sauce and strained through a sieve to remove membranes; used for packing vinegar cured herring products.

Laitances de harengs assaisonnées de sauce vinaigrée et passées pour en éliminer les membranes; sauce utilisée pour accompagner les harengs préparés au vinaigre.

484

HERRING OIL — HUILE DE HARENG

DAN: Sildeolie
DUT: Haringolie
FIN: Silliöljy
GER: Heringsöl
GRE: Ladi apo régges
ICE: Síldarlýsi
ITA: Olio de aringhe
JPN: Nishin yu
NOR: Sildolje
POL: Olej śledziowy
POR: Óleo de arenque
RUS: Масло из сельди
SCC: Ulje od haringe
SCR: Riblje ulje od heringe
SPA: Aceite de arenque
SWE: Sillolja
TUR: Ringa yağı

Fish body oil extracted from herring, usually by cooking and pressing.

Huile extraite du hareng, d'ordinaire par cuisson et pression.

485

HERRING SALAD — SALADE DE HARENG

DAN: Sildesalat
DUT: Haringsalade
FIN: Siilisalaatti
GER: Heringssalat
ICE: Síldarsalat
ITA: Insalata di aringhe
NOR: Sildesalat
POL: Sałatka śledziowa
POR: Salada de arenque
RUS: Салат из сельди
SCC: Salata od haringe
SCR: Salata od heringe
SPA: Ensalada de arenques
SWE: Sillsallad
TUR: Ringa salatası

Delicatessen products made from vinegar cured, mostly diced, herring fillets, e.g. + SAUER-LAPPEN; also from salt herring, e.g. + MATJE CURED HERRING (ii), + SPICE CURED HERRING, mixed together with diced cucumbers, onions, vegetables, spices and mayonnaise; may be packed unprocessed in containers which are not air-tight, also in glass jars or cans. Recipes vary from country to country, but many originate from Germany; typical are WHITE HERRING SALAD, and RED HERRING SALAD (from added pickled red beetroot); also DRY HERRING SALAD (Trockener Heringssalat) only prepared with some oil, also with vinegar.

Hors-d'œuvre à base de filets de hareng préparés au vinaigre, généralement coupés en dés, ex. + SAUERLAPPEN; se fait également avec du hareng salé, ex. + MATJE CURED HERRING (ii), + HARENG AUX ÉPICES, mélangés avec des concombres, des oignons, des légumes coupés en dés, des épices et de la mayonnaise; cette préparation peut être mise telle quelle, non stérilisée, dans des récipients non-étanches; également en bocaux ou en boîtes. Les recettes varient suivant les pays d'origine, mais la plupart viennent d'Allemagne: SALADE DE HARENG BLANC, SALADE DE HARENG ROUGE (avec addition de betterave rouge); ou encore SALADE DE HARENG SEC (Trockener Heringssalat) à l'huile et au vinaigre.

486

HERINGSSTIP — HERINGSSTIP

(Germany) — *(Allemagne)*

Pieces of marinated herring fillets, also from salt herring with sliced or diced onions, cucumbers, also celery, spices and mayonnaise; also with herring milt sauce added.
Minimum herring content: 50%.

Morceaux de filets de harengs marinés, ou de harengs salés, accompagnés de tranches ou de dés d'oignon, de concombre, de céleri, d'épices et de mayonnaise; peuvent également être assaisonnés de sauce de laitance de harengs.
Contenu minimum en hareng: 50%.

487

HILSA

KOR: 청어속, cheongeosok
POR: Hilsa

Clupea ilisha

(Freshwater – India)
Also spelt HILSAH.

(Eaux douces – Inde)

488

HOBO GURNARD — GRONDIN JAPONAIS

JPN: Hôbô
KOR: 성대속, seongdaesok

CHELIDONICHTHYS & PETRYGOTRIGLA spp.

(Japan)
Several species are fished commercially in Japanese waters; marketed fresh, sometimes alive.

(Japon)
Pêche commerciale de plusieurs espèces au Japon, commercialisées fraîches, parfois vivantes.

489

HOGCHOKER — SOLE BAVOCHE

Trinectes maculatus

(Atlantic – U.S.A.)
Belongs to the family *Soleidae* (see + SOLE).
In Eastern U.S.A. the name HOGCHOKER refers to *Achitus fasciatus* (similar to + LINED SOLE).

(Atlantique – E.U.)
De la famille des *Soleidae* (voir + SOLE).

490

HOKI

FIN: Hoki
GER: Langschwanz-Seehecht
ITA: Nasello azzurro
JPN: Hoki
POL: Miruna nowozelandzka
POR: Granedeiro-azul
RUS: Новозеландский макруронус
SPA: Merluza azul

Macruronus novaezelandiae

(Australia, New Zealand)
Belongs to the family *Merlucciidae* (see + HAKE).
Also called BLUE HAKE, BLUE GRENADIER and (in New Zealand) WHIPTAIL.
In block form called NEW ZEALAND WHITING.

Marketed
fresh as fillets.

(Australie, Nouvelle-Zélande)
Appartient à la famille des *Merlucciidae* (voir + MERLU).
Appelé aussi BLUE HAKE, BLUE GRENADIER (anglais) et (en Nouvelle-Zélande) WHIPTAIL.

Commercialisé
frais en filets.

Frozen: Boneless fillets skin off/on; headed and gutted, fillets.
Often processed into FISH BLOCKS for reprocessing into FISH FINGERS, or other ready-to-cook fish protons.
Also used for + SURIMI.

Congelé : Filets sans arêtes, avec ou sans peau, étêtés et vidés, en filets.
Souvent transformé en BLOCS DE POISSON pour la retransformation en BÂTONNETS DE POISSON, ou autres portions prêtes à cuire.
Utilisé aussi pour + SURIMI.

491

HOMOGENISED CONDENSED FISH — HYDROLY SAT

DUT: Ingedampte vis
FIN: Homogenoitu kalatiiviste
ITA: Pesce omogeinizzato condensato
POR: Peixe condensado homogeneizado

A liquid product from whole fish or offal containing about 50% of moisture, prepared as an alternative to fish meal (U.S.A.).
The term LIQUID FISH is used synonymously.
Should not be confused with + CONDENSED FISH SOLUBLES.

Sorte d'autolysat à base de poisson entier ou de déchets, contenant environ 50% d'eau; produit préparé à la place de la farine de poisson (Etats-Unis).
Terme synonyme de POISSON LIQUIDE.
Ne pas confondre avec + SOLUBLES DE POISSON.

492

HORSE MACKEREL — CHINCHARD

DAN: Hestemakrel
DUT: Horsmakreel, mmarsbanker
FIN: Piikkimakrilli
GER: Bastardmakrele, Holzmakrele, Stöcker
GRE: Savrídi
ICE: Brynstirtla
ITA: Suro, sugarello
JPN: Muroaji, maaji, aji
KOR: 전갱이, jeongaengi
NOR: Taggmakrell
POL: Ostrobok, trzogon
POR: Carapau, chicharro
RUS: Ставриды; сигарные (десятиперые) ставриды
SCC: Šnjur, šarun, širun
SCR: Trnobok, Šnjur, Šarun
SPA: Jurel, chicharro
SWE: Taggmakrill
TUR: Istavrit

TRACHURUS spp.

DECAPTERUS spp.

Also known as + JACK MACKEREL or + SCAD; also called BUCK MACKEREL, MAASBANKER (S. Africa).

Belonging to the family *Carangidae* (see + JACK).

Appelé aussi + SAUREL, CARANGUE.
De la famille des *Carangidae* (voir + CARANGUE).

Trachurus trachurus (a)

HORSE MACKEREL
(Atlantic – Europe)

CHINCHARD COMMUN
(Atlantique – Europe)

Trachurus symmetricus (b)

JACK MACKEREL
(Pacific – N.America)

CHINCHARD GROS YEUX
(Pacifique – Amérique du Nord)

MAASBANKER
(S. Africa)

MAASBANKER
(Afrique de Sud)

Trachurus japonicus (c)

(Pacific – Japan)

CHINCHARD DU JAPON
(Pacifique – Japon)

Trachurus mediterraneus (d)

SCAD
(Mediterranean)

CHINCHARD À QUEUE JAUNE
(Méditerranée)

Trachurus picturatus (e)

(Mediterranean)

CHINCHARD BLEU
(Méditerranée)

Trachurus declivis (f)

JACK MACKEREL
(Indo-Pacific – Australia/ New Zealand)

(Indo-Pacifique – Australie/ Nouvelle-Zélande)

Decapterus macarellus (g)

MACKEREL SCAD
(Atlantic – N.America)

COMÈTE MAQUEREAU
(Atlantique – Amérique du Nord)

Decapterus punctatus (h)

ROUND SCAD
(Atlantic – N.America)
Also called CIGARFISH, ROUND ROBIN. Important food fish in Japan, Spain and South Africa.

COMÈTE DE ST. HÉLÈNE
(Atlantique – Amérique du Nord)
Très important pour la consommation au Japon, en Espagne et en Afrique du Sud.

Marketed
Frozen: Japan.
Dried-salted: Africa (+ BOKKEM), Japan (+ SHIOBOSHI and + KUSAYA).
Smoked: similar manner to kipper.
Canned: whole or fillets, in own juice or with oil; in South Africa processed like herring. Used as raw material for fish meal manufacture (S. Africa).

Commercialisé
Congelé : Japon.
Séché-salé : Afrique (+ BOKKEM) Japon (+ SHIOBOSHI et + KUSAYA).
Fumé : même méthode que pour le kipper.
Conserve : entier ou en filets; au naturel ou avec de l'huile; en Afrique du Sud, traité comme le hareng. Utilisé comme matière première pour la fabrication de farine de poisson (Afrique du Sud).

493

HORSETAIL TANG

FIN: Sargassolevä
ITA: Sargasso
JPN: Hondawara
POL: Gronorost sargassum
POR: Alga
RUS: Бурые водоросли

Sargassum enerve

(Japan)
Seaweed.

(Japon)
Algue.

494

HOT-MARINATED FISH — POISSON MARINÉ À CHAUD

DUT: Vis, ingelegd in hete azijn
FIN: Kuumamarinoitu kala
ITA: Pesce marinato a caldo
POR: Peixe em vinagre quente
SCC: Toplo marinirana riba
SCR: Toplo marinirana riba
SPA: Pescado escabethado en caliente
SWE: Varmmarinerad fisk
TUR: Sıcak marinasyon

Fish that have been marinated in hot vinegar. See also + KOCHFISCHWAREN (Germany).

Poisson qui a été mariné dans du vinaigre chaud. Voir aussi + KOCHFISCHWAREN (Allemagne).

495

HOT-SMOKED FISH — POISSON FUMÉ À CHAUD

DAN: Varmrøget fisk
DUT: Warm gerookte vis, gestoomde vis
FIN: Lämminsavustettu kala
GER: Heissgeräucherter Fisch
GRE: Psári kapnistó
ICE: Heitreyktur fiskur
ITA: Pesce affumicato a caldo
JPN: Onkun
NOR: Varmrøt fisk
POL: Ryba wędzona na gorąca
POR: Peixe fumado a quente
RUS: Рыба горячего копчения
SCC: Toplo dimljena riba
SCR: Toplo dimljena riba
SPA: Pescado ahumado en caliente
SWE: Varmrökt fisk
TUR: Sıcak füme balık

Fish cured in hot smoke at temperature up to 250°F (about 120°C) so that the protein is coagulated and the product can be eaten without further cooking. Temperature in the fish must reach at least 140°F (60°C); various products, e.g. + BUCKLING, + FLECKHERING (Germany), + KIELER SPROTTEN (Germany), + BLOATER (i), + SMOKIE.

Poisson traité par fumage à une température maximum de 250°F (environ 120°C) de sorte que, les protéines étant coagulées, le produit est prêt à la consommation sans cuisson préalable. La température du poisson doit atteindre un minimum de 140°F (60°C); différents produits de fumage à chaud: + BUCKLING, + FLECKHERING (Allemagne) + KIELER SPROTTEN (Allemagne), + CRAQUELOT, + SMOKIE.

496

HOUTING — CORÉGONE

DAN: Snæbel
DUT: Houting
FIN: Siika, järvisiika
GER: Schnepel, Schnäpel
GRE: Korégonos
ITA: Coregone musino
KOR: 우레기속, uraegisok

NOR: Sik, nebbsik
POL: Sielawa
POR: Coregono bicudo
RUS: Европейская ряпушка
SCR: Ozimica
SWE: Sik, älvsik, näbbsik

Coregonus oxyrhynchus

(Atlantic/North Sea)

Marketed
fresh, whole gutted.
See also + WHITEFISH.

(Atlantique/Mer du Nord)

Commercialisé
frais, entier et vidé.
Voir aussi + CORÉGONE.

497

HUMANTIN — CENTRINE

GER: Meersau
GRE: Gourounópsara
ITA: Pesce porco
POL: Brązosz
POR: Peixe-porco
RUS: Акула-свинья, обыкновенная центрина
SCC: Vrsta ajkule
SCR: Morski prasac
SPA: Cerdo marino
TUR: Domuz baiği

Oxynotus centrina

CENTRINE COMMUNE

(Atlantic/Mediterranean – Europe)

Belongs to the family *Squalidae* (see + DOGFISH). Also called ANGULAR ROUGH SHARK.

(Atlantique/Méditerranée – Europe)

De la famille des *Squalidae* (voir + AIGUILLAT).

498

HUMPBACK WHALE — JUBARTE

DAN: Pukkelhval
DUT: Bulitrug
FIN: Ryhävalas
GER: Buckelwal
ICE: Hnufubakur
ITA: Megattera, balenottera gobba
JPN: Zatôkujira
KOR: 혹등고래, hokdeunggorae
NOR: Knølhval
POL: Humbak
POR: Baleia-de-bossas
RUS: Горбач (усатый кит)
SCC: Grbavi kit
SCR: Vrsta kita
SPA: Baliena nudosa, ballena jorobada
SWE: Knölval, puckelval

Megaptera novaenglia or/ou Megaptera nodosa

(Cosmopolitan)
Also see HUNCHBACKED WHALE.

See + WHALES.

(Cosmopolite)

Voir + BALEINES.

499

HUSS

One of the recommended trade names for + DOGFISH in U.K.; may also be called + FLAKE or + RIGG.

Nom recommandé pour les + CHIEN en Grande-Bretagne.

500

IDE — VÉRON

DAN: Rimte
DUT: Winde
FIN: Säyne
GER: Aland
GRE: Leukískos-tsiróni
ITA: Ido
KOR: 야레속, yaresok
NOR: Vederbuk
POL: Jaź
POR: Escalo-prateado
RUS: Язь
SCC: Jež
SCR: Jez
SPA: Cacho, cachuelo
SWE: Id

Leuciscus idus

(Freshwater – Europe) — *(Eaux douces – Europe)*

501

INASAL — INASAL

(Philippines) — *(Philippines)*

Broiled product made from sardine or herring.

Produit obtenu à partir de sardine ou de hareng grillé.

502

INCONNU — INCONNU

FIN: Nelma
GER: Weisslachs
POL: Białorybica nelma
RUS: Нельма, белорыбица

Stenodus leucichthys nelma

(Freshwater – N.America)
Belonging to the family Coregonidae.
Marketed locally, fresh, dried or smoked.

(Eaux douces – Amérique du Nord)
De la famille des Coregonidae.
Commercialisé localement, frais, séché ou fumé.

503

INDIAN CURE SALMON — SAUMON À L'INDIENNE

(U.S.A.) — *(E.U.)*

Brined salmon sides or strips of meat, hard smoked for about two weeks at temperatures not higher than 21°C to 36°C; also called BELEKE, HARD SMOKED SALMON, INDIAN HARD CURED SALMON, INDIAN STYLE SALMON.

Moitiés de saumon ou tranches de chair de saumon saumurées, fortement fumées pendant environ deux semaines à des températures ne dépassant pas 21 à 36°C; appelé aussi BELEKE, SAUMON FORTEMENT FUMÉ, INDIAN HARD CURED SALMON.

504

INDIAN MACKEREL — MAQUEREAU DU PACIFIQUE

DUT: Indische makreel
GER: Indische Makrele
ITA: Sgombro indiano
POL: Kanagurta
POR: Cavala-do-Índico
RUS: Тропические скумбрин

RASTRELLIGER spp.

(Indian and Pacific Oceans) — *(Océans indien et Pacifique)*

Rastrelliger brachysoma

SHORT MACKEREL
(Asia)
Used in similar ways to + MACKEREL.
See also + COLOMBO CURE, and + DAENG (Philippines).

MAQUEREAU TRAPU
(Asie)
Utilisé de la même manière que le + MAQUEREAU,
Voir aussi + SALÉ COLOMBO et + DAENG (Philippines).

505

INDIAN PORPOISE

DUT: Indische bruinvis
GER: Indischer Tümmler
KOR: 쇠물돼지, soemuldwaeji
POR: Toninha

Neomeris phocaenoides

(Indo-Pacific) — *(Indo-Pacifique)*

See + PORPOISE. — Voir + MARSOUIN.

506

INDUSTRIAL FISH

DAN: Industrifisk
DUT: Voedervis, industrievis
FIN: Teollisuuskala, rehulaatu
GER: Futterfisch, Industriefisch
NOR: Industrifisk
POL: Ryba przemysłowa łowiona głównie na cele paszowe
POR: Peixe para farinha
RUS: Промысловая рыба
SWE: Industrifisk
TUR: Endustriyel balık

Usually fish caught specifically for reduction into meal and oil; in some countries it might also refer

Habituellement, poisson destiné spécifiquement à la réduction en farine et en huile; dans certains pays,

to fish used for other processing (e.g. canning). Also used synonymously to + TRASH FISH.
See also + FISH WASTE.

peut se référer également au poisson utilisé à d'autres fin industrielles (par exemple conserves).
Synonyme de + POISSON DE REBUT.
Voir aussi + DÉCHETS DE POISSON.

507

INK — ENCRE

DUT: Inkt
FIN: Mustekalan muste
GER: Tinte
GRE: Meláni
ICE: Blek (úr smokkfisk)
ITA: Nero di seppia, inchiostro
JPN: Sumi, bokujû
NOR: Blekk fra blekksprut
POL: Ciemny płyn gruczołu mątwy, atrament, sepia
POR: Tinta
RUS: Сепия (жидкость выпускаемая каракатицей)
SCC: Mastilo
SCR: Crnilo glavonozaca
SPA: Tinta
SWE: Bläck
TUR: Mürekkep

Blackish-coloured liquid released by Cephalopoda into the surrounding water when danger threatens; sometimes used in the sauce when canning Cephalopoda.

Liquide noirâtre que les Cephlopoda émettent dans leur environment lorsqu'ils se sentent menacés; utilisé parfois dans la sauce lors de la mise en conserve de ces Cephalopoda.

508

IRISH MOSS — CARRAGHÉEN

DAN: Irsk mos
DUT: Iers mos
FIN: Irlannin levä
GER: Irisches Moos
ICE: Fjörugrös
ITA: Muschio irlandese
JPN: Tsunomata, sugi-nori, shikinnori
NOR: Krusflik, vorteflik
POL: Czerwona alga, irlandzki mech
POR: Carragenina
RUS: Ирландский лишайник
SPA: Carragahen
SWE: Irländsk mossa
TUR: Irlanda yosunu

Chondrus crispus

Gigartina stellata

+ RED ALGAE harvested and dried as a source of + CARRAGEENIN; also called CARRAGEEN or CARRAGEEN MOSS.

+ ALGUE ROUGE recueillie et séchée, utilisée comme matière première pour l'obtention de carragheene; appelée aussi MOUSSE D'IRLANDE.

509

IRRADIATION — IRRADIATION

DAN: Bestråling
DUT: Bestraling
FIN: Säteilysäilöntä
GER: Bestrahlung, Bestrahlungskonservierung
ICE: Geislun
ITA: Irradiazione
JPN: Shôsha
NOR: Bestråling
POL: Napromieniowanie
POR: Irradiação
RUS: Иррадиация
SCC: Radijacija
SCR: Radijacija
SPA: Irradiación
SWE: Strålkonservering
TUR: Irradiyasyon

A method for preserving fish by exposure to ionising radiation from radioactive isotopes or an electron source. At pasteurisation doses of 150,000 to 450,000 rads over 90% of the spoilage bacteria are killed and the shelf life to the fish at 0°C to 20°C is extended by about 2 weeks.
See also + PASTEURISED FISH.

Méthode de conservation du poisson par exposition aux radiations ionisées provenant d'isotopes radioactifs ou d'une source d'électrons. Aux doses de pasteurisation 150,000 à 450,000 rads plus de 90% des bactéries sont détruites et le stockage du poisson de 0°C à 20°C peut être prolongé d'environ deux semaines.
Voir aussi + POISSON PASTEURISÉ.

510

ISINGLASS — ICHTYOCOLLE

DAN: Hasblas
DUT: Visgelatine
FIN: Selvike uimarakosta
GER: Hausenblase
GRE: Ihthiókolla
ICE: Sundmaga-hlaup
ITA: Colla di pesce
JPN: Gyokô
NOR: Husblas
POL: Żelatyna rybna
POR: Cola de peixe
RUS: Рыбный желатин
SPA: Cola de pescado
SWE: Husbloss

Gelatin product from the collagen in the outer layer of the wall of the swim bladder, the best grade is reputed to be made from sturgeon swim bladders, but those from cod, hake, ling and other spp. give a good product; used for clarification of wine and beer, and to a lesser extent for edible jelly and adhesive manufacture.

Produit gélatineux tiré du collagène de la paroi extérieure des vessies natatoires, dont celles de l'esturgeon sont reconnues comme donnant la meilleure qualité; les vessies natatoires de la morue, du merlu, de la lingue et espèces voisines donnent également un bon produit.
Utilisé pour clarifier le vin et la bière et pour la fabrication

Grades include LYRE, HEART-SHAPED, LEAF and BOOK.
See also + GELATIN.

de gelées comestibles ou d'adhésifs.
Il existe plusieurs qualités: EN LYRE, EN CŒUR, EN FEUILLE ET EN LIVRE.
Voir aussi + GÉLATINE.

511

ITALIAN SARDEL — ANCHOIS ITALIEN

DUT: Gezouten ansjovis
FIN: Kovasuolattu anjovis
ITA: Acciughe alla carne
KOR: 멸치속, myeolchisok
POR: Anchova à italiana
SCC: Slani inćun
SCR: Slani incún
SWE: Sardell

Heavily salted anchovy allowed to mature over a long period.

Anchois fortement salé, et laissé pendant une longue période jusqu'à maturation.

512

IVORY — IVOIRE

DAN: Hvaltand
DUT: Ivoor
FIN: Norsunluu, mursunja valaiden hampaat
GER: Elfenbein
GRE: Elephantostoún
ICE: Hvaltennur, rostungstennur
ITA: Avorio
JPN: Kujira no ha, sei-uchi no ha
NOR: Elfenben
POL: Kość słoniowa
POR: Marfim
RUS: Слоновая кость
SCC: Slonovača morskih životinja
SCR: Slonovaca morskih zivotinja
SPA: Marfil
SWE: Elfenben
TUR: Fildişi

Marine sources of ivory are the toothed whales and the walrus.

On trouve l'ivoire chez les denticètes et les morses.

J

513

JACK MACKEREL

KOR: 전갱이, jeongaengi
TUR: Karagöz istavrit

(a) Other name used for + HORSE MACKEREL (*Trachurus* and *Decapterus spp.*) which belong to the family *Carangidae*.
(b) In North America also more generally employed for this family, especially *Caranx spp.* (see + JACK).
(c) In Australia and New Zealand refers to *Trachurus declivis* and *T. novaezelandiae*.
See also + SCAD.

Le nom 'JACK MACKEREL' (anglais) désigne:
(a) Les espèces *Trachurus* et *Decapterus* (voir + CHINCHARD).
(b) En Amérique du Nord, généralement les poissons de la famille des *Carangidae*, dont font partie les espèces *Trachurus* et *Decapterus*.
(c) En Australie et Nouvelle-Zélande, s'applique à *Trachurus declivis* et *T. novazelandiae*.
Voir + CARANGUE.

514

JACK — CARANGUE

DAN: Hestemakrel
FIN: Piikkimakrilli
GER: Bastardmakrele
GRE: Kocáli
ITA: Carangidi
JPN: Hiraaji
NOR: Taggmakrell
POL: Karanks, trewal
POR: Carangídeos
RUS: Каранксы, каранги; сериолы, желтохвосты
SCC: Trnobokan
SWE: Taggmakrill, pompano

Name employed for Carangidae (also designated as + SCAD or + POMPANO); especially refers to the following species:

Désigne de façon générale les espèces de la famille des Carangidae (qui comprend aussi les + POMPANO et les + SAUREL).

CARANX spp. (a)

(Atlantic/Pacific – Cosmopolitan)
For example:

(Atlantique/Pacifique – Cosmopolite)
Par exemple:

Caranx crysos

BLUE RUNNER
(Atlantic – N.America)
Also called RUNNER, HARDTAIL, CREVALLE.

CARANGUE COUBALI
(Atlantique – Amérique du Nord)

Caranx hippos

+ CREVALLE JACK
(Atlantic – N.America)
Also called CREVALLE. In Australia and New Zealand Caranx spp. are generally called + TREVALLY.

CARANGUE CREVALLE
(Atlantique – Amérique du Nord)

HEMICARANX spp. (b)

(Atlantic) *(Atlantique)*

SERIOLA spp. (c)

+ YELLOWTAIL
(Cosmopolitan)

+ SÉRIOLE
(Cosmopolite)

SERIOLLELA spp. (d)

In U.S.A. the name JACK also refers to Trachurus and Decapterus spp. (see + HORSE MACKEREL, + JACK MACKEREL), which also belong to the family *Carangidae*.

515

JACOPEVER — SÉBASTE DU CAP

GER: Kap-Rotbarsch
KOR: 조피볼락, jopibollak
POL: Karmazyn kapski
POR: Centeril ho-do Cabo
RUS: Кармазин

Sebastichthys capensis

(S. Africa) *(Afrique du Sud)*

516

JAPANESE CANNED FISH PUDDING — PÂTÉ DE POISSON EN CONSERVE

(Japon)

JPN: Kamaboko kanzume

Fish flesh ground and seasoned with salt, sugar and + MIRIN, boiled, steamed or broiled; in some cases the surface is baked and then canned.
See + KAMABOKO.

Chair de poisson broyée et assaisonnée de sel, sucre et + MIRIN, puis cuite à l'eau ou à la vapeur ou grillée; dans certains cas, cuite en surface puis mise en boîtes.
Voir + KAMABOKO.

517

JAPANESE EEL — ANGUILLE DU JAPON

DUT: Japanse paling
FIN: Japaninankerias
GER: Japanischer Aal
GRE: Chéli
ITA: Anguilla giapponese
JPN: Unagi
KOR: 뱀장어, baemjangeo
NOR: Ål
POL: Węgorz japoński

POR: Enguia japonesa
RUS: Японскнй речной угорь
SCC: Japanska jegulja
SCR: Jegulja japanska
SPA: Anguila
SWE: Japansk ål
TUR: Japon yılan balığı

Anguilla japonica

(Japan)
Ways of marketing, see + EEL.

(Japon)
Pour la commercialisation, voir + ANGUILLE.

518

JAPANESE PILCHARD — SARDINOPS DU JAPON

DUT: Japanse pelser
FIN: Japaninsardiini
GER: Japanische Sardine
ITA: Sardina giapponese
JPN: Iwashi
POL: Sardynka japońska
POR: Sardinopa-japonesa, Japanska sardin
RUS: Сардина-иваси
SWE: Japon sardalyası

Sarinops melanosticta

(Japan)
Also called SARDINE.
See + PILCHARD and + SARDINE.

(Japon)
Appelé aussi SARDINE.
Voir + PICHARD et + SARDINE.

519

JAPAN SEA BASS — BAR DU JAPON

ITA: Spigola giapponese
JPN: Suzuki, fukko
KOR: 숭어, nongeo
POL: Japoński morski sandacz
POR: Robalo japonês
RUS: Японский морской судак
TUR: Japon levreği

Lateolabrax japonicus

(Pacific – Japan)
One of the best food fish in Japan; marketed alive or fresh.
See also + SEA BASS.

(Pacifique – Japon)
L'un des poissons les plus appréciés au Japon; commercialisé vivant ou frais.
Voir aussi + BAR.

520

JELLIED EELS — ANGUILLES EN GELÉE

DAN: Ål i gele
DUT: Paling in gelei
FIN: Ankeriasta geleessä
GER: Aal in Gelee
ICE: Áll í hlaupi
ITA: Anguille in gelatina
POL: Węgorze w galarecie
POR: Enguias em geleia
RUS: Угорь в желе
SCC: Jegulja u aspiku
SCR: Jeguija u želeu, jegulja u aspiku
SPA: Anguilas en gelatina
SWE: Ål i gelé, inlagd ål
TUR: Yilan balığı jölesi

Pieces of steaks of small eels, precooked in light brine or vinegar and salt solution; packed when cool into gelatin solution or aspic in cans or glass jars; SEMI-PRESERVE (cooked fish product); also canned.
See + EEL.

Morceaux ou tranches de petites anguilles, précuits dans une saumure légère ou dans un court-bouillon; après refroidissement, recouverts de gélatine ou en aspic et mis en boîtes ou en bocaux: SEMI-CONSERVE (produit cuisiné); également en conserve.
Voir + ANGUILLE.

521

JELLY FISH — MÉDUSE

GER: Qualle
JPN: Kurage
POL: Meduza
POR: Medusa
RUS: Медуза
TUR: Deniz anasi

RHOPILEMA spp. Rhopilema esculenta

(Japan)
Dehydrated with salt and alum, mostly used for Chinese dishes (Japan).

(Japon)
Déshydratée avec du sel et de l'alun; surtout utilisée pour les plats chinois (Japon).

522

JEWFISH — MÉROU GÉANT

FIN: Raitameriahven
GER: Judenfisch
ITA: Cernia gigante
KOR: 바리과, barigwa
NOR: Jødefisk
POL: Itajara zmienna
POR: Mero-tigre
RUS: Гигантский окунь, малоглазый групер
SWE: Fläckig judefisk

Epinephelus itajara or/ou Promicrops itajara

(Atlantic – N.America)
(i) Belongs to the family *Serranidae* (see + GROUPER).

(ii) The name 'JEWFISH' is also used for + MEAGRE (*Argyrosomus regius*) belonging to the family *Sciaenidae* (see + CROAKER and + DRUM).

(iii) In Australia the name WESTRALIAN JEWFISH refers to *Glaucosoma hebraicum*. Marketed as fresh fish.

(Atlantique – Amérique du Nord)
(i) De la famille des *Serranidae* (voir + MÉROU).

523

JOEY

DUT: Paapje
FIN: Pikkumakrilli
ITA: Piccolo sgombro
JPN: Kosaba
NOR: Liten makrell, pir
SPA: Pequeña caballa
SWE: Pir

Small mackerel.

Petit maquereau.

524

JOHN DORY — ZÉE ou SAINT-PIERRE

DAN: St. Petersfisk
DUT: Zonnervis (a) Sint pietervis
FIN: Pietarinkala
GER: Heringskönig, Petersfisch
GRE: Christópsaro
ICE: Pétursfiskur
ITA: Pesca san Pietro
JPN: Matôdai
KOR: 달고기, dalgogi
NOR: St. Petersfisk
POL: Piotrosz
POR: Peixe-galo
RUS: Солнечниковые
SCC: Kovač, Petrova riba, šanpjer
SCR: Kovac
SPA: Pez de san Pedro
SWE: St. Persfisk
TUR: Dülger balığı

ZEIDAE

(Cosmopolitan)
Also called DORY, PETER-FINSH.

(Cosmopolite)
Appelé encore JEAN DORÉ.

Zeus faber (a)

JOHN DORY
(Atlantic/Mediterranean/Indo-Pacific Australia, New Zealand)

SAINT-PIERRE
(Atlantique/Méditerranée/Indo-Pacifique Australie, Nouvelle-Zélande)

Zeus capensis (b)

(Africa)

SAINT-PIERRE DU CAP
(Afrique)

Zeus japonicus (c)

SAINT-PIERRE DU PACIFIQUE

Zenopsis ocellata (d)

AMERICAN JOHN DORY
(Atlantic – N.America)

Marketed fresh and hot-smoked (pieces).

SAINT-PIERRE AMÉRICAIN
(Atlantique – Amérique du Nord)

Commercialisé frais et fumé à chaud (morceaux).

525

JUMBO — JUMBO

Name applied to large specimens of several spp., but particularly haddock and skate; in the United States to shrimps.

Nom appliqué aux grosses crevettes (Guyane).

K

526

KABAYAKI — KABAYAKI

(Japan) — *(Japon)*

KOR: 뱀장어 baemjangeo

Eel, split, boned, steamed; then broiled with frequent dipping in TARE (thick sauce made from soy sauce, sugar, + MIRIN etc.); other fish (e.g. saury) may be processed in the same way (SAMMA KABAYAKI); this product is often canned.

Anguille tranchée, désarêtée, cuite à la vapeur; puis grillée avec trempage répété dans le TARE (sauce épaisse à base de sauce de soja, de sucre et de + MIRIN, etc.); d'autres poissons (l'orphie par ex.) peuvent être utilisés de la même manière; (SAMMA KABAYAKI); ce dernier produit est souvent mis en conserve.

527

KABELJOU — MAIGRE DU SUD

FIN: Kotkakala
GER: Adlerfisch
ITA: Bocca d'oro
KOR: 보구치속, boguchisok
POL: Kulbin
POR: Corvina africana
RUS: Австралийский серебристий горбыль
SPA: Corbina
SWE: Corvina africana
SWE: Havsgös

Argyrosomus hololepidotus

(West and South Africa) — *(Afrique du Sud et de l'Ouest)*

Belonging to the family *Sciaenidae*. — De la famille des *Sciaenidae*.

See + DRUM and + CROAKER. — Voir + TAMBOUR.

528

KAHAWAI — KAHAWAI

Arripis trutta

(Australia/New Zealand) — *(Australie/Nouvelle-Zélande)*

Family *Arripidae* — Famille des *Arripidae*

Also called SEA SALMON. Known as + AUSTRALIAN SALMON in Australia.

Marketed

Sometimes fresh (whole), but usually whole frozen for canning.

Commercialisé

Parfois frais (entier), mais habituellement congelé entier pour la conserve.

529

KALBFISCH — KALBFISCH

(Germany) — *(Allemagne)*

KOR: 악상어속, aksangeosok

Trade name for hot-smoked pieces of + PORBEAGLE in Germany.
See also + SPECKFISCH.

Nom commercial donné aux morceaux de + MARAICHE fumés à chaud.
Voir aussi + SPECKFISCH.

530

KAMABOKO — KAMABOKO

(Japan) — *(Japon)*

POL: Kamaboko
RUS: Камобоко

(i) Jelly product made by heating fish meat kneaded with salt; ingredients such as sugar, + MIRIN, egg albumin, and starch is usually added. Various kinds of kamaboko are produced and classified into several categories by heating method, shape or kinds of ingredients. Fried Kamaboko (usually with starch and vegetable such as carrots or burdock added) is called SATSUMAGE, AGE-KAMABOKO or TEMPURA.

(ii) Also used as inclusive term meaning the products made from kneaded fish meat, e.g. kamaboko or + HAMPEN; in this case synonym to + RENSEI-HIN or NERISHEIHIN.

(i) Produit gélatineux fait en chauffant de la chair de poisson pétrie avec du sel; on y ajoute généralement des ingrédients tels que sucre, + MIRIN, blanc d'œuf et amidon. Il existe plusieurs sortes de kamaboko, classées en catégories, suivant la méthode de cuisson, la forme ou les ingrédients qui le composent. Le kamaboko frit (généralement additionné d'amidon et de légumes tels que carottes ou bardane) est appelé SATSUMA-AGE, AGE-KAMABOKO ou TEMPURA.

(ii) Ce terme s'applique aussi aux produits à base de chair de poisson pétrie, ex: kamaboko ou + HAMPEN; dans ce cas, il est synonyme de + RENSEI-HIN ou NERISEIHIN.

531

KANAGASHIRA (GURNARD)

GRE: Kaponi
ITA: Caviglione
JPN: Kangashira
KOR: 성대과, seongdaegwa
POL: Kurek kanagashira
POR: Ruivo
RUS: Лепидотриглы
SCC: Kokotić sivac
SCR: Cepurljica
SPA: Cabete
TUR: Kirlangiç

Name employed in Japan for *Lepidotrigla spp.* (cosmopolitan), marketed fresh in Japan.
See also + GURNARD.

Nom employé au Japon pour *Lepidotrigla spp* (cosmopolite); commercialisé frais (Japon).
Voir aussi + GRONDIN.

532

KAPI *(Thailand)*

KAPI *(Thailande)*

KOR: 주둥치과, judungchigwa

Fermented fish paste product; similar product in Japan, + SHIOKARA.

Pâte de poisson fermentée; produit semblable au Japon, le + SHIOKARA.

533

KARAVALA *(Sri Lanka)*

KARAVALA *(Sri Lanka)*

Whole or gutted fish, washed, salted and sun-dried.

Poisson entier ou vidé, lavé, salé, puis séché au soleil.

534

KATSUO-BUSHI *(Japan)*

KATSUO-BUSHI *(Japon)*

Dried meat of skipjack (JAPANESE TUNA STICKS). Fish is cut longitudinally into four, boned, boiled, simmered, then dried, shape adjusted, and defatted by enzymatic action of moulds; used as condiment.
As general term see + FUSHI-RUSI.

Chair séchée de thonine (BÂTONNETS DE THON DU JAPON). Le poisson est découpé longitudinalement en quatre, désarêté, cuit à l'eau puis à l'étouffée, ensuite séché et calibré, enfin dégraissé par l'action enzymatique de moisissures; sert de condiment.
Voir + FUSHI-RUSI, désignation générale.

535

KAWAKAWA

THONINE ORIENTALE

DAN: Lille tun
DUT: Dwergtonijn
GER: Falscher Bonito
GRE: Karvouni
ICE: Túnfiskur
ITA: Tonnetto orientale
JPN: Suma
KOR: 점다랑어, jeomdarangeo
POL: Tunek wschodni
POR: Merma-oriental
RUS: Малый восточный тунец, пятнистый индо-тихоокеанский тунец
SCC: Luc
SCR: Luc
SPA: Bacoreta oriental
SWE: Tonfisk
TUR: Yazili orkinos

Euthynnus affinis

(Indo-Pacific)
Also called EASTERN LITTLE TUNA, BLACK SKIPJACK, MACKEREL TUNA, LITTLE TUNA;
used in tuna canning industry; see also + TUNA.

(Indo-Pacifique)
Appelé aussi THONINE COMMUNE utilisé dans la conserverie du thon; voir aussi + THON.

536

KAZUNOKO *(Japan)*

KAZUNOKO *(Japon)*

KOR: 청어속, cheongeosok

Herring roe:
(a) Immersed in sea water, washed, then dried (HOSHI-KAZUNOKO).
(b) Immersed in sea water, washed, then drained and salted in brine or in dry salt (SHIO-KAZUNOKO).

Rogue de hareng:
(a) Plongé dans de l'eau de mer, lavé et ensuite séché (HOSHI-KAZUNOKO).
(b) Plongé dans de l'eau de mer, lavé puis égoutté et salé en saumure ou avec du sel sec (SHIO-KAZUNOKO).

537

KEDGEREE

KEDGEREE

Dish made from boiled rice, fish or meat, egg, cream or butter, herbs, etc., sold canned.

Plat préparé à base de riz cuit à l'eau, de poisson ou de viande, d'œufs, de crème ou de beurre, fines herbes, etc., vendu en conserve.

538

KELP

VARECH

DAN: Brunalge
DUT: Bruinzeewier
FIN: Airolevä
GER: Braunalge, Kelp
GRE: Laminária
ICE: þsari
ITA: Laminaria
JPN: Kombu
NOR: Tare, brunalge
POL: Brunatnice-listownice
POR: Alga castanha
RUS: Бурая водоросль
SPA: Alga parda
SWE: Bladtång

+ BROWN ALGAE of *Laminaria spp.*, harvested and dried as a source of + ALGINIC ACID; also for manufacture into meal for ANIMAL FEEDING STUFFS. Also called TANGLE, + SEA CABBAGE.
See also + KOMBU.

+ ALGUE BRUNE de l'espèce *Laminaria* recueillie et séchée pour la production d' + ACIDE ALGINIQUE; sert également à la fabrication de farine pour l'ALIMENTATION DES ANIMAUX.
Voir aussi + KOMBU.

539

KELT

DAN: Nedfaldslaks
DUT: Hengst, ijle zalm
FIN: Kutenut lohi, laskulohi
ICE: Hoplax
JPN: Hotchare, hotchari
POL: Kelt
RUS: Отнерестившийся атлантический лосось
SWE: Vraklax

Salmon after spawning; see + ATLANTIC SALMON.

Saumon ayant frayé; voir + SAUMON DE L'ATLANTIQUE.

540

KENCH CURE — SALAGE À SEC

DAN: Forsaltning
DUT: In lagen droog gezouten vis
FIN: Kuivasuolaus pinoihin
GER: Trockensalzung
ICE: þúrrsaltaður fiskur
ITA: Pesce salinato
JPN: Yamazumi enzô-gyo
POL: Solenie suche ryby białej w stosach
POR: Salga s seco
RUS: Соленая сухая рыба
SPA: Salazonado en verde
SWE: Torrsaltning i stapel

White fish, particularly cod and *allied spp.* (in Germany especially saithe) and salmon, that have been salted by stacking split fish and salt in alternate layers so that the pickle that is formed can drain off freely; also called BULK CURE, BULK SALTED FISH, SALT BULK. See also + DRY SALTED FISH, + SHORE CURE (ii), + LABRADOR CURE.

Se fait en entassant du poisson tranché (particulièrement morue et espèces voisines, et saumon) et du sel en couches alternées, de telle sorte que la saumure qui se forme peut s'écouler librement. Également appelé SALAGE EN VRAC: Voir aussi + POISSON SALÉ À SEC, + SALAGE À TERRE (ii), + LABRADOR CURE.

541

KICHIJI ROCKFISH — SÉBASTE KINKIN

JPN: Kichiji
KOR: 흥살치, hongsalchi

Sebastolobus macrochir

(Japan) — *(Japon)*

Marketed
fresh (Northern Japan)

Commercialisé
frais (Nord du Japon).

See also + ROCKFISH.

Voir aussi + SCORPÈNE.

542

KIELER SPROTTEN — KIELER SPROTTEN

(Germany) — *(Allemagne)*

DAN: Kielersprot
DUT: Kieler sprot
GER: Kieler Sprotten
ITA: Papaline di kiel affumicate
POL: Szprotki kilońskie
POR: Espadilha fumada
RUS: Килерские шпроты
SCC: Toplo dimljena papalina
SCR: Toplo dimljena masna papalina
SPA: Espadines
SWE: Sprotten

Hot-smoked ungutted fat sprats; the designation 'ORIGINAL KIELER SPROTTEN' (or 'ECHTE KIELER SPROTTEN') only from catches in the area of the Kiel bay and processed in or near Kiel (Eckernförde).

Sprats gras, non vidés, fumés à chaud; la désignation 'ORIGINAL KIELER SPROTTEN' (ou 'ECHTE KIELER SPROTTEN') s'applique uniquement au poisson pêché dans la baie de Kiel et traité à Kiel ou ses environs (Eckernförde).

543

KILKA — KILKA

ITA: Papaline del caspio
POL: Kilka
POR: Espadilha do cáspio
RUS: Тюлька, каспийская килька
SCR: Kiljka

(i) Name for fish species: *Clupeonella delicatula*. Also called BLACK SEA SPRAT.

(ii) Preserved product, similar to + ANCHOVIS, made from Kilka. Also called KILLO (C.I.S.).

(i) Désigne une espèce: *Clupeonella delicatula*; apparentée au sprat.

(ii) Produit conservé, semblable aux + ANCHOVIS, à base de Kilka. Appelé aussi KILLO en (C.E.I.).

544

KILLER WHALE — ORQUE

DAN: Spækhugger
DUT: Orka, ork
FIN: Miekkavalas
GER: Schwertwal
GRE: Orka
ICE: Háhyrna
ITA: Orca
JPN: Sakamata, shachi
KOR: 흰줄박이물돼지, huinjulbakimuldwaeji
NOR: Spekkhogger
POL: Orka
POR: Orca
RUS: Косатка
SCC: Kit ubica
SCR: Kit ubica
SPA: Espadarte, orca
SWE: Späckhuggare

Orcinus orca or/ou Orca gladiator

(Cosmopolitan)
Usually too small to be of commercial value.
Also called GRAMPUS.

(Cosmopolite)
Habituellement trop petite pour avoir une valeur commerciale.
Aussi appelée ÉPAULARD.

545

KILLIFISH — FONDULE

DUT: Tandkarper
FIN: Kutevat hammaskarpit
GER: Zahnkarpfen
GRE: Ciprinodonti
ITA: Ciprinodonti
POL: Karpieńcowate
POR: Ciprinodontideos
RUS: Карпозубые
SWE: Egentliga tandkarpar

CYPRINODONTIDAE

(Atlantic/Freshwater/Pacific – N.America)
Include *Cyprinodon*, *Fundulus* and other species.

(Atlantique/Eaux douces/ Pacifique – Amérique du Nord)
Comprennent les espèces *Cyprinodon*, *Fundulus* et autres.

546

KING CRAB — CRABE ROYAL

DAN: Japan-krabbe
DUT: Kamsjatka krab
FIN: Kuningasrapu
GER: Kamschatka-Krabbe
GRE: Vassilikós kávouras
ITA: Granchio reale, grancevola de kamciatka
JPN: Tarabagani
KOR: 왕게과, wanggegwa
NOR: Russisk krabbe
POL: Krab kamczacki
POR: Caranguejo-real
RUS: Камчатский краб
SCC: Kraljevski rak
SCR: Kraljevski rak
SPA: Cangrejo ruso
SWE: Japansk Jättekrabba
TUR: Iri yengeç kerevit

Paralithodes camchatica

(Pacific)
Also called JAPANESE CRAB, ALASKA DEEP SEA CRAB.
Most important species for production of + CRAB MEAT.
For further marketing details, see + CRAB.
In U.S.A. the name KING CRAB might also refer to *Limulus spp.*
In New Zealand the name KING CRAB refers to *Lithodes murrayi* and *Neolithodes brodiei*,
also known as STONE CRABS.

(Pacifique)
La plus importante des espèces dans la production de + CHAIR DE CRABE.
Pour de plus amples détails, voir + CRABE.
En Nouvelle-Zélande le nom KING CRAB (anglais) se réfère à *Lithodes murrayi* et *Neolithodes brodiei*.

547

KINGFISH — THAZARD

FIN: Kuningasmakrilli
GER: Königsmakrele
ITA: Sgombro reale
KOR: 고등어과, godeungeogwa
POL: Makrela kawala
POR: Serra real
RUS: Королевская макрель
SPA: Carita

(i) The name KINGFISH properly refers to a definite species of the + KINGMACKEREL.

(i) Le mot THAZARD désigne une espèce définie de *Scomberomorus sp.* (voir + THAZARD).

Scomberomorus cavalla

(Atlantic – U.S.A. Gulf Coast)

(Atlantique – États-Unis, Côte du Golfe du Mexique)

+ *THAZARD SERRA*
Also called + SIERRA, + KINGMACKEREL, + CERO.

Marketed
Dried: split, washed, dry-salted and dried naturally (U.S.A.).
Smoked: sides are washed, brined, dredged in dry salt, air-dried and cold-smoked for several hours.

Commercialisé
Séché : tranché, lavé, salé à sec et séché à l'air (E.U.).
Fumé : moitiés de poisson lavées, saumurées, saupoudrées de sel sec, séchées à l'air et fumées à froid pendant plusieurs heures.

(ii) In N.America the name KINGFISH refers mainly to some species of the family *Sciaenidae* (see + CROAKER and + DRUM), especially + KING WHITING (*Menticirrhus spp.*) and + WHITE CROAKER (*Genyonemus lineatus*).

(iii) The name is also used for + OPAH (*Lampris guttatus*), belonging to the family *Lamprididae*.

(iv) In Australia and New Zealand the name KINGFISH refers to + YELLOWTAIL (*Seriola lalandi*), and also to the + GEMFISH (*Rexea solandri*), as SOUTHERN or SILVER KINGFISH.

(iv) En Australie et en Nouvelle-Zélande le nom KINGFISH (anglais) se réfère à + SERIOLE (*Seriola lalandi*), et aussi pour + ESCOLIER ROYAL (*Rexea solandri*).

548

KINGKLIP — ABADÈCHE ROYALE DU CAP

GER: Kingclip
POL: Miętus królewski
POR: Maruca-da-África-do-Sul, Abadejo do Cabo
RUS: Черный конгрио

Genypterus capensis or/ou Xiphiurus capensis

(South Africa)
Caught by freezer trawlers and marketed mainly frozen. In New Zealand sometimes used as an alternative trade name for the similar species *Genypterus blacodes*, + LING.

(Afrique du Sud)
Pêché par les chalutiers congélateurs et commercialisé surtout congelé. En Nouvelle-Zélande parfois utilisé comme nom commercial pour les espèces similaires *Genypterus blacodes*.

549

KINGMACKEREL — THAZARD

FIN: (a) Kuningasmakrilli
GER: Königsmakrele
ITA: Sgombro reale
JPN: Sawara
KOR: 고등어과, godeungeogwa
POL: Makrela hiszpańska
POR: Serra
SPA: Carita, sierra
RUS: Пятнистая макрель

For (a) to (e) see under the separate entries.

Pour (a) à (e) voir les rubriques individuelles.

SCOMBEROMORUS spp. or/ou CYBIUM spp.

(Cosmopolitan)
Also designated as + SPANISH MACKEREL or SEERFISH.

(Cosmopolite)
Aussi appelé MAQUEREAU-BONITE.

Scomberomorus cavalla (a)

+ KINGFISH
(Atlantic)

+ THAZARD SERRA
(Atlantique)

Scomberomorus sierra (b)

+ SIERRA
(Pacific – U.S.A.)

+ THAZARD SIERRA
(Pacifique – E.U.)

Scomberomorus commersoni (c)

+ SEER
(Indo-Pacific)
AUSTRALIAN SPANISH MACKEREL

+ THAZARD RAYÉ
(Indo-Pacifique)

Scomberomorus regalis (d)

+ CERO
(Atlantic – U.S. Gulf Coast)

+ THAZARD FRANC
(Atlantique – E.U. Côte du Golfe du Mexique)

Scomberomorus maculatus (e)

+ SPANISH MACKEREL
(Atlantic)

+ THAZARD ATLANTIQUE
(Atlantique)

Scomberomorus concolor (f)

MONTEREY SPANISH MACKEREL
(Pacific – N.America)

THAZARD DE MONTEREY
(Pacifique – Amérique du Nord)

Scomberomorus tritor (g)

W. AFRICAN SPANISH MACKEREL
(Atlantic)

THAZARD BLANC
(Atlantique)

Scomberomorus niphonius (h)

JAPANESE SPANISH MACKEREL
(China/Japan)

THAZARD ORIENTAL
(Chine/Japon)

Scomberomorus semifasciatus (i)

KOREAN MACKEREL
(China/Japan)
Known as BROAD BARRED MACKEREL in Australia.

THAZARD TIGRE
(Chine/Japon)

Scomberomorus guttatus (j)

INDIAN SPANISH MACKEREL
(Indian Ocean)

THAZARD PONCTUÉ
(Océan indien)

Scomberomorus queenslandicus (k)

SCHOOL MACKEREL
(Australia)
KINGMACKEREL are marketed in similar ways to + MACKEREL.

THAZARD DE QUEENSLAND
(Australie)
Commercialié de façon analogue au + MAQUEREAU.

550

KING OF THE HERRING

DUT: (i) Haringkoning
KOR: 은상어속, eunsangeosok

(i) In Europe name used for + OARFISH (*Regalecus glesne*).

(i) En Europe 'ROI DES HARENGS' s'applique au *Regalecus glesne* (famille des *Regalecidae*).

(ii) General name employed for + SHAD (*Alosa spp.*) belonging to the family *Clupeidae*.

(ii) Le nom 'KING OF THE HERRING' (anglais) s'applique aussi aux *Alosa sp.* (voir + ALOSE).

(iii) Name also used for + RABBITFISH (Chimaera monstrosa); see + CHIMAERA.

(iii) Voir + CHIMÈRE.

551

KING WHITING — BOURRUGUE

MENTICIRRHUS spp.

(Cosmopolitan)
In N.America also called + KINGFISH.
The king whiting is of great food importance; belongs to the family *Sciaenidae* (see + GROUPER and + DRUM).

(Cosmopolite)
Poisson de grande importance pour la consommation; de la famille des *Sciaenidae* (voir + TAMBOUR).

Menticirrhus americanus (a)

SOUTHERN KING WHITING
(Atlantic – N.America)
Also called SOUTHERN KINGFISH.

BOURRUGUE DE CRIQUE
(Atlantique – Amérique du Nord)

Menticirrhus undulatus (b)

CALIFORNIA CORBINA
(Pacific – N.America)

BOURRUGUE CALIFORNIENNE
(Pacifique – Amérique du Nord)

Menticirrhus saxatilis (c)

NORTHERN KING WHITING
(Atlantic – N.America)
Also called NORTHERN KINGFISH.

BOURRUGUE RENARD
(Atlantique – Amérique du Nord)

552

KIPPER — KIPPER

DAN: Kipper
DUT: Kipper
FIN: Kylmäsavustettu silli
GER: Kipper
ICE: Kipper
ITA: Aringhe kipper
KOR: 청어속, cheongeosok
NOR: Kippers
POL: Kipersy (śledzie wędzone)
POR: Arenque fumado
RUS: Копченая селедка
SPA: Kipper
SWE: Kipper

Fat herring, split down the back from head to tail, lightly brined and cold smoked; may be artificially coloured; also called KIPPER HERRING, NEWCASTLE KIPPER, see also + HERRING, + KIPPER FILLET; + BONELESS, KIPPER; marketed chilled, frozen or canned (sometimes packed in edible oil - Germany); ground meat made into kipper paste.

Hareng gras fendu le long du dos, de la tête à la queue, légèrement saumuré et fumé à froid; peut être coloré artificiellement; également appelé HARENG KIPPER, NEWCASTLE KIPPER, voir aussi + HARENG, + FILET DE KIPPER, + KIPPER SANS ARÊTE; commercialisé, réfrigéré, surgelé ou en conserve (parfois à l'huile, en Allemagne); avec la chair hachée, on fait la pâte de kipper.

553

KIPPERED PRODUCTS

(U.S.A.)

In U.S.A. the terme 'kippered' is also used in connection with hot-smoked products; the raw fish (fresh or frozen, also fillets or pieces of fillets) are brined, dyed and afterwards hot smoked on trays, e.g. KIPPERED BLACK COD (from sablefish), KIPPERED LING-COD, KIPPERED SHAD or KIPPERED STURGEON. See also + KIPPERED SALMON.

Aux États-Unis, le terme 'kippered' désigne des produits fumés à chaud; le poisson cru (frais ou surgelé, entier, en filets on en morceaux de filet) est saumuré, coloré, puis fumé à chaud sur claies; ex: KIPPERED BLACK COD (avec la morue charbonnière), KIPPERED LINGCOD, KIPPERED SHAD ou KIPPERED STURGEON. Voir aussi + SAUMON FUMÉ.

554

KIPPERED SALMON — SAUMON FUMÉ

DAN: Koldrøget laks
DUT: Gerookte zalm
FIN: Kylmäsavustettu lohi
ICE: Reyktur lax
ITA: Salmone kipper
NOR: Røkelaks
POL: Łosoś wędzony na zimno
POR: Salmão fumado
RUS: Копченый лосось
SCC: Dimljeni losos
SCR: Dimljeni losos
SPA: Salmon ahumado

(i) Cold-smoked salmon (U.K.), whole, headed and split down the back; see + ATLANTIC SALMON.

(ii) Hot-smoked salmon (U.S.A.) usually fillets of white-fleshed chinook; may be artificially dyed before smoking; see + CHINOOK.

(i) En Grande-Bretagne, saumon fumé à froid, après avoir été étêté et fendu le long du dos; voir + SAUMON DE L'ATLANTIQUE.

(ii) Aux États-Unis, saumon fumé à chaud, généralement filets de saumon royal à chair blanche; peut être coloré artificiellement avant fumage; voir par exemple + SAUMON ROYAL.

555

KIPPER FILLETS — FILETS DE KIPPER

DAN: Kipperfilet
DUT: Filets van kipper
FIN: Kylmäsavustettu sillifilee
GER: Kipperfilets
ICE: Reykt síldarflök
ITA: Filetti di aringhe kipper
NOR: Kippersfilet
POL: Kipersy filety
POR: Filetes de arenque fumado
RUS: Копченое филе
SPA: Filetes de arenque ahumado
SWE: Kipperfiléer

Fillets of herring brined and cold smoked; may be artificially coloured; marketed fresh, frozen or canned in oil; may also be produced by cutting fillets from boneless kippers.

Filets de hareng saumurés et fumés à froid; peuvent être colorés artificiellement; commercialisés frais, surgelés ou en conserve à l'huile; peuvent être également faits en levant les filets de kippers sans arête.

556

KIPPER SNACKS

DAN: Kippersnacks
DUT: Kippersnacks
FIN: Kylmäsavustettuja sillifileesnakseja
ITA: Filetti di aringhe kipper in scatola
NOR: Kipper snacks
POR: Bocados de arenque fumado enlatados
SPA: Trozos de filetes de kipper envasados

Pieces of + KIPPER FILLETS packed in cans.
In Norway: canned kippered herring fillets packed in ¼lb or smaller cans.

Morceaux de + FILETS DE KIPPER mis en boîtes.
En Norvège: les filets de hareng fumés sont mis dans des boîtes d'¼ de livre ou moins.

557

KLIPFISH — KLIPFISH

DAN: Klipfisk
DUT: Klipvis
FIN: Kalliokala
GER: Klippfisch
ICE: þurrkaður saltfiskur (fullverkaður)
ITA: Baccalà secco
KOR: 대구, daegusok
NOR: Klippfis
POL: Klipfisz
POR: Peixe salgado e seco
RUS: Клипфиск

Also spelt KLIPPFISH.
Split salted fish from cod species, that has been spread on rocks or special platforms for sun-drying, or, more usually, that has been artificially dried.
In Norway also canned (pre-cooked, with layers of sliced potatoes and onions, in a sauce made from tomato paste, edible oil and spices).
See + COD, + BACALAO.

Ouklippfish.
Poisson, de l'espèce du cabillaud, tranché, salé, qu'on a étendu sur des rochers ou sur claies spéciales pour séchage au soleil ou, plus généralement, séché artificiellement.
En Norvège, également commercialisé en conserve (poisson précuit, avec des couches de rondelles de pommes de terre et d'oignons, dans une sauce à base de concentré de tomates, d'huile et d'épices).
Voir + CABILLAUD, + BACALAO.

558

KLONDYKED HERRING

(U.K.)

DUT: Met zout besprenkelde verse haring
GER: Transportsalzung
KOR: 청어속, cheongeosok
POR: Arenque fresco
SWE: Strösaltad sill

Fresh ungutted herring preserved for a few days by sprinkling with ice and salt. Klondyking also refers to bulk purchasing of fish (especially herring and mackerel) as over-the-side sales.

Hareng frais, non vidé, saupoudré de glace et de sel, pour une conservation limitée à quelques jours. Klondyking se réfère aussi aux achats de poisson en gros (principalement hareng et maquereau) en tant que ventes de bord-à-bord.

559

KOCHFISCHWAREN — KOCHFISCHWAREN

(Germany) — *(Allemagne)*

DUT: Gekookte gemarineerde vis
FIN: Keitinmarinadi
GER: Kochfischwaren
ITA: Pesce marinato a caldo
POR: Peixe cozido em molho
SCC: Kuvana marinada
SCR: Kuhana marinada

Fish or seafood heated in acidified brine 80°C-90°C; 175°-195°F), packed in jelly or sauces; known as COOKED MARINADE or + HOT MARINATED FISH.
Products, e.g. ASPIC HERRING, + HERRING IN JELLY (Hering in Gelee – Germany), + JELLIED EELS.
Also called KOCHMARINADE (obsolete term).
Semi-preserves, also with preserving additives.

Produit de poisson ou autres animaux marins, cuit dans une saumure acidifiée (80°C à 90°C; 175°F à 195°F) couvert de gelée ou de sauces; connu comme POISSON CUIT MARINÉ ou + POISSON MARINÉ À CHAUD.
Voir aussi + ASPIC HERRING, + HARENG EN GELÉE (Hering in Gelee – Allemagne), + ANGUILLES EN GELÉE.
Appelé aussi KOCHMARINADE (terme désuet). Semi-conserves, avec parfois addition d'agents conservateurs.

560

KOMBU — KOMBU

(Japan) — *(Japon)*

DAN: Bladtang
FIN: Airolevä
GER: Zuckertang
GRE: Laminaria
ITA: Laminaria
JPN: Kombu
KOR: 새앙쥐치속, saeangjwichisok
NOR: Sukkertare, tare
POL: Algi brunatnice, listownice
POR: Alga castanha
RUS: Ламинария
SPA: Alga parda
SWE: Bladtång

(i) Japanese name for seaweeds of Laminaria spp. and others; see + KELP.

(ii) Edible dried seaweed product made from *Laminaria spp.* of brown algae; called SAIKU-KOMBU; various kinds are consumed in Japan.

E.g. ORI-KOMBU (tangle stretched, dried, then folded in a uniform length); OBOROKOMBU dried tangle placed into long ribbons after being dipped in vinegar); KOBUMAKI (dried tangle rolled around a piece of fish, then cooked in seasonings); TORORO-KOMBU (dried tangle cut into long, fine linear pieces after being dipped in vinegar); FUNMATSU-KOMBU (pulverised dried tangle); AOITA-KOMBU (tangle dipped in vinegar, boiled in salt water often coloured with blue pigment, and dried); of SU-KOMBU (dried strip of tangle after being soaked in a sweetened vinegar).

(i) Nom japonais d'algues de l'espèce Laminaria et autres; voir + VARECH.

(ii) Produit comestible à base d'algues brunes de l'espèce *Laminaria séchées*; appelé SAIKU-KOMBU; plusieurs sortes sont consommées au Japon.

Ex: ORI-KOMBU (algue étirée, séchée, puis repliée à une longueur uniforme); OBORO-KOMBU (algue séchée mise en longs rubans après avoir été trempée dans du vinaigre); KOBUMAKI (algue séchée, enroulée autour d'un morceau de poisson, puis cuite dans un assaisonnement); TORORO-KOMBU (algue séchée, coupée en lanières fines et longues, séchée après avoir été trempée dans du vinaigre); FUNMATSU-KOMBU (algue séchée pulvérisée); AOITA-KOMBU (algue trempée dans du vinaigre, cuite à l'eau bouillante salée souvent colorée de bleu, et séchée); ou SU-KOMBU (lanières d'algue séchée après avoir été trempée dans du vinaigre doux).

561

KRABBENSALAT — KRABBENSALAT

(Germany) — *(Allemagne)*

DUT: Garnalen salade
FIN: Katkarapusalaatti
GER: Krabbensalat
GRE: Kavourosalata
ITA: Insalata di granchio
POL: Sałatka krabowa
POR: Camarão em maionese
RUS: Крабовый салат
SPA: Ensalada de cangrejo

Cooked shrimps (mostly Crangon crangon) with mayonnaise, also packed in cans or other containers. Marketed semi-preserved. See + FISH SALAD.

Crevettes cuites, principalement de l'espèce Crangon crangon, accompagnées de mayonnaise; commercialisées également en boîtes ou autres récipients, comme semi-conserves. Voir + SALADE DE POISSON.

562

KRILL — KRILL

DAN: Lyskrebs
DUT: Krill
FIN: Krilli
GER: Nordatlantischer Krill
GRE: Eufauseodi
ITA: Eufausiacei
NOR: (i) Storkrill, (ii) Småkrill
POL: Kryl
POR: Krill
RUS: Криль
SCC: Kril
SCR: Raccic svjetlar
SPA: Krill
SWE: Krill

Meganyctiphanes norvegica (a)

(Atlantic)
KRILL look like small shrimp but do not have the characteristically abrupt 'shrimp-bend'. They have large black eyes and under the abdomen are rows of light organs which can be lit up or extinguished. They can reach 5 cm long and live for 2-3 years. Krill are caught with special trawls and fine-mesh dip nets allied with lights.
Various uses, e.g. to make a protein rich meal or, because of organoleptic and pigmenting properties, as a component of wet feed when farming salmonoids.

(Atlantique)
Les KRILL ressemblent à de petites crevettes mais n'en ont pas la courbure dorsale caractéristique. Ils ont de grands yeux noirs et sur l'abdomen, des raies pouvant être luminescentes. Leur longueur peut atteindre 5 cm et ils vivent de 2 à 3 ans. Les Krill sont capturés au moyen de chaluts spéciaux ou de filets levés combinés avec un dispositif de pêche à la lumière.
Utilisés notamment pour la fabrication de farine riche en protéines ou, en raison de leurs propriétés organoleptiques et pigmentées, pour l'alimentation des salmonidés d'élevage.

Thysanoessa inermis (b)

(North Atlantic)
Found in Norwegian coastal water. Reach a length of 3 cm.

(Atlantic Nord)
On le trouve dans les eaux ctières norvégiennes. Il peut atteindre une longueur de 3 cm.

Euphausia superba (c)

In New Zealand, KRILL, RED KRILL or LOBSTER KRILL is the name used for *Munida gregaria*, a + SQUAT LOBSTER (family *Galatheidae*).

See + KRILL, ANTARCTIC.

En Nouvelle-Zélande, KRILL, RED KRILL ou LOBSTER KRILL (anglais) est le nom utilisé pour *Munida gregaria*, Galatées (de la famille des *Galatheidae*).

Voir + KRILL, ANTARCTIQUE.

563

KRILL ANTARCTIC — KRILL ANTARCTIQUE

DAN: Antarkiske lyskrebs
DUT: Krill
FIN: Antarktinen krilli
GER: Antarktischer Krill
ITA: Eufausiacei
JPN: Okiami
NOR: Antarktisk Krill
POL: Kryl antarktyczny
POR: Krill do Antárctico
RUS: Антарктический криль
SCC: Antarktički kril
SCR: Antarkticki svjetlar
SPA: Krill antartico
SWE: Antarktisk Krill

The name Antarctic Krill is commonly applied to large populations of small shrimp-like crustaceans in Antarctic waters composed of up to 80 species of which about 30 are euphausiids. Prominent among the latter are *Euphausia superba*.
Various methods of treatment include freezing in fresh state or after cooking, making paste and for soups, etc.

Le nom Krill de l'Antarctique est ordinairement appliqué à d'importantes populations de crustacés semblables à des crevettes et vivant dans les eaux antarctiques. Elles comprennent jusqu' à 80 espèces dont 30 environ sont des euphausiides. Parmi ces dernières les plus importantes sont les *Euphausia superba*.
Les différentes formes de traitement comprennent: –la congélation en frais ou après cuisson, –la fabrication de pâtes, –la préparation de soupes, etc.

564

KRONSARDINER — KRONSARDINER

DAN: Kronsardiner
FIN: Kruunusardiini
GER: Kronsardinen, Kronsild
NOR: Kronsardiner
SCC: Vrsta sardine
SCR: Kronsardine
SWE: Kronsardiner

(i) In Sweden: Small herring or Baltic herring used as raw material for preserves, mostly in cans. The herring is eviscerated and headed and thoroughly washed.

(ii) In Norway: Small herring eviscerated, headed and vinegar cured; for export.

(iii) In Germany: The term KRONSARDINEN (better KRONSILD) is only used to designate marinated small herring or sprat, mostly from the Baltic sea, also with spices, sugar and other flavouring agents.
Also called: RUSSISCHE SARDINEN, RUSSIAN SARDINE, RUSSLET.
Marketed semi-preserved.

(i) En Suède: Petit hareng ou hareng de la Baltique utilisé comme matière première pour les conserves, surtout en boîtes. Le hareng est éviscéré, étêté et bien lavé.

(ii) En Norvège: Petit hareng, étêté et traité au vinaigre, pour l'exportation.

(iii) En Allemagne: Le terme KRONSARDINEN (ou mieux KRONSILD) sert uniquement à désigner des petits harengs ou sprats marines provenant surtout de la mer Baltique, et préparés avec des épices, du sucre et autres armes.
Appelé aussi SARDINE RUSSE, RUSSLET.
Commercialisé en semi-conserve.

565

KRUPUK

(Indonesia)

Ground shrimp (sometimes other fish) mixed with tapioca flour, salt and seasoning, kneaded with water and steamed in moulds; then cooled, cut into slices and sun-dried; swells and becomes crisp when fried in deep fat.
Also called KHAO KRIAB (Thailand).

KRUPUK

(Indonésie)

Crevettes broyées (ou autres crustacés) mélangées avec de la farine de tapioca, sel et assaisonnement, pétries avec de l'eau, mises en moules et cuites à la vapeur; après refroidissement, le produit est découpé en tranches et séché au soleil; en grande friture, gonfle et devient croustillant.
Appelé aussi KHAO KRIAB (Thaïlande).

566

KUSAYA

(Japan)

KOR: 전갱이과, jeongaengigwa

Horse mackerel (*Decapterus spp*.) dried after soaking in special salt water, preserved for years.

KUSAYA

(Japon)

Chinchard (de l'espèce *Decapterus*) séché après trempage dans une eau salée spéciale, et conservé pendant des années.

L

567

LABERDAN — LABERDAN

(Germany) — *(Allemagne)*

DUT: Labberdaan
KOR: 대구속, daegusok

Beheaded and gutted salt cured cod.

Morue salée étêtée et vidée.

568

LABRADOR CURE — LABRADOR CURE

(Canada) — *(Canada)*

DAN: Labrador-tilvirket fisk
FIN: Labradorinsuolaus
ICE: Labri
ITA: Baccalà labrador
NOR: Labradorbehandlet torsk
KOR: 대구속, daegusok
POR: Cura do labrador
SPA: Bacalao fuertemente salado
SWE: Labradorsaltning

Heavy-salted Kench-cured cod; containing 42 to 50% moisture and 17 to 18% salt; also called LABRADOR FISH, LABRADOR SOFT CURE.

Morue fortement salée à sec dont la teneur en eau est de 42 à 50% et la teneur en sel de 17 à 18%; appelé aussi POISSON LABRADOR, LABRADOR SOFT CURE.

569

LADY FISH — GUINÉE MACHÈTE

FIN: Hopeakala
JPN: Karaiwashi
KOR: 당멸치속, dangmyeolchisok
POL: Elops złotawy, oszczer złotawy
RUS: Большеглазая сельдь
SWE: Elopid

Elops saurus

(Atlantic – North America)
Family of *Elopidae* (see + TARPON);
also called TENPOUNDER.
Of little value as food fish, but highly prized in Florida by sportsmen.

The name LADY FISH might also refer to *Albulidae* (see + BONEFISH): e.g. in international statistics.

(Atlantique – Amérique du Nord)
De la famille des *Elopidae* (voir + TARPON); aussi appelé + BANANE (Antilles). Sans importance dans l'alimentation, mais très apprécié, en Floride, pour la pêche sportive.

Le terme + BANANE (Antilles) s'applique aussi aux *Albulidae*.

570

LAKE HERRING — CORÉGONE CISCO

FIN: Amerikanmuikku
ITA: Agone americano
KOR: 우레기속, uraegisok
POR: Coregono-de-arkedi
SPA: Arenque de lago
TUR: Göl ringası

Coregonus artedii

(Freshwater – N.America)
Also called CISO (N.America), TULLIBEE, CHUB, LAKEFISH.

(Eaux douces – Amérique du Nord)
Appelé aussi HARENG DE LAC.

Marketed
Frozen: whole gutted.
Smoked: whole gutted fish, either fresh or thawed frozen, are washed, drained, dry-salted or brined, and hot smoked (U.S.A.) Used as pet food.
See also + WHITEFISH.

Commercialisé
Congelé : entier et vidé.
Fumé : poisson entier et vidé, soit frais, soit décongelé, lavé, égoutté, salé à sec ou saumuré, puis fumé à chaud (E.U.).
Salé : étêté, vidé et salé à sec en barils (E.U.). Alimentation des animaux domestiques.
Voir aussi + CORÉGONE.

571

LAKERDA — LAKERDA

(Greece, Turkey) — *(Grèce, Turquie)*

GRE: Lakérda
KOR: 줄삼치속, julsamchisok

Product prepared in Greece and Turkey: + ATLANTIC BONITO (*Sarda sarda*) cut in slices and salted in barrels or boxes of 10 kg.

Produit préparé en Grèce et Turquie, à base de + BONITE À DOS RAYÉ (*Sarda sarda*) coupé en tranches et salé dans des barils ou caisses de 10 kg.

572

LAKE TROUT — OMBLE D'AMÉRIQUE

FIN: Harmaanieriä
GER: Saibling
ICE: Murta
ITA: Trota di lago americana
KOR: 연어과, yeoneogwa
POR: Salvelino-lacustre
SCC: Jezerska pastrmka
SCR: Pastrva
SPA: Trucha lacustre
SWE: Kanadaröding

Salvelinus namaycush

(Freshwater/Great Lakes)
Also called TOGUE, TOULADI, GREY TROUT, NAMAYCUSH, GREAT LAKE TROUT.

(Eaux douces/Grands Lacs)
Appelé aussi TRUITE GRISE ou TRUITE DE LAC; mais le nom truite de lac est aussi appliqué à Salvelinus fontinalis + OMBLE DE FONTAINE.

Marketed
fresh, frozen or smoked. The term LAKE TROUT may also include other *Salmonidae*; see + TROUT and + SEA TROUT. See also + CHAR.

Commercialisé
frais surgelé ou fumé. De la famille des *Salmonidae*, ainsi que la + TRUITE et la + TRUITE BRUNE.Voir aussi + OMBLE.

573

LAMAYO
(Philippines)

Fish product consisting of salted partially dried, macerated shrimp.

LAMAYO
(Philippines)

Produit fait avec des crevettes salées, macérées et partiellement séchées.

574

LAMINARIN

FIN: Laminariina
GER: Laminarin
GRE: Laminária
ITA: Laminarina
NOR: Laminarin
POL: Laminaryn (ekstrakt)
POR: Laminarina
RUS: Экстракт ламинарии
SCC: Laminarin
SCR: Laminarin
SWE: Laminarin

Carbohydrate extract, roughly equivalent to the starch in land plants, obtained from + BROWN ALGAE (*Laminaria spp.*).

LAMINARINE

Polysaccharide extrait des algues brunes, en particulier de l'espèce *Laminaria* (+ ALGUE BRUNE), équivalant approximativement à l'amidon des plantes terrestres.

575

LAMPREY

DAN: Niøje, lampret, (a) Flodniøje
DUT: Negenoog, (a) Rivierprik, (d) Beekprik, (e) Zeeprik
FIN: (a) Nahkiainen, (d) Pikkunahkiainen
GER: Neunauge, (a) Flussneunauge, Lamprete
GRE: Lamprena
ICE: (a) Fisksuga
ITA: (a) Lampreda di fiume
JPN: Yatsumeunagl
KOR: 칠성장어과, chilseongjangeogwa
NOR: (a) Elveniøye
POL: Minóg
POR: (a) Lampreia-do-rio, (e) Lampreia-do-mar
RUS: Морская минога
SCC: Paklara
SCR: Paklara rijecna
SPA: Lamprea de rio
SWE: Nejonöga, (a) Flkodnejonöga

LAMPROIE FLUVIALE

PETROMYZONTIDAE

(Freshwater/Atlantic/Pacific)
Similar to + EEL; young fish is usually called PRIDE.

(Eaux douces/Atlantique/Pacifique)
Semblable à + ANGUILLE.

Lampetra fluviatilis (a)

LAMPERN
Also called RIVER LAMPREY, STONE EEL.

LAMPROIE DE RIVIÈRE

Lampetra ayresi (b)

RIVER LAMPREY
(Pacific/Freshwater – N.America)

LAMPROIE DE RIVIÈRE
(Pacifique/Eaux douces – Amérique du Nord)

Lethenteron japonicum or/ou Lampetra japonica (c)

ARCTIC LAMPREY
(Pacific/Freshwater – N.America)

LAMPROIE ARCTIQUE
(Pacifique/Eaux douces – Amérique du Nord)

Lampetra planeri (d)

BROOK LAMPREY
(Freshwater – Europe/ N.America)

LAMPROIE DE RIVIÈRE
(Eaux douces – Europe/ Amérique du Nord)

Petromyzon marinus (e)

+ SEA LAMPREY
(Altantic/Freshwater)
For (e) see separate entry.

+ LAMPROIE MARINE
(Altantique/Eaux douces)
Pour (e) voir la rubrique individuelle.

576

LARGE EYED DENTEX

GER: Grossaugen-Zahnbrasse
GRE: Bálas
ITA: Dentice occhione
KOR: 황돔속, hwangdomsok
POL: Kielczak wielkooki
POR: Cachucho
RUS: Большеглазый зубан
SCC: Zubatac
SCR: Zubataç zubacic, rumeni
SPA: Cachucho
TUR: Irigöz sinagrit, sinarit

DENTÉ À GROS YEUX

Dentex macrophthalmus

Also called DOG's TEETH. See + SEA BREAM.

Voir + DORADE.

577

LARGER SPOTTED DOGFISH

DAN: Storplettet rødhaj
FIN: Täpläpunahai
GER: Grosser Katzenhai
GRE: Skyllopsaro, skylláki, gatos
ITA: Gattopardo
KOR: 두툽상어속, dutupsangeosok
NOR: Storflekket rødhai
POL: Rekinek panterka, rekinek plamisty
POR: Gata, pata-roxa-gata
RUS: Звездчатый морской пес, звездчатая (крупнопятнистая) акула-кошка
SCC: Morska mačka mrkulja

GRANDE ROUSSETTE

SCR: Morska macka, macka mrkulja
SPA: Alitán, gata
SWE: Storfläckig rödhaj
TUR: Kedi balığı

Scyliorhinus stellaris

(Atlantic/Mediterranean)
Also called BULL HUSS, FLAKE, GREATER SPOTTED DOGFISH, NURSE, NURSEHOUND, and RIGG.

(Atlantique/Méditerranée)
Appelé aussi BICHE.

Marketed
fresh (beheaded and skinned) in France and Spain.
See also + DOGFISH.

Commercialisé
frais (étêté et dépouillé) en France et en Espagne.
Voir aussi + AIGUILLAT.

578

LASCAR — SIKE-PÔLE

DAN: Sandtunge
DUT: Franse tong, zandtong
GER: Sandzunge
GRE: Glóssa
ITA: Sogliola del porro
POL: Sola laskara
POR: Linguado da areia
RUS: Морские языки, солеи
SCR: List bradavkar
TUR: Dil balığı

Pegusa lascaris or/ou Solea lascaris

(Atlantic/Mediterranean)
Also called FRENCH SOLE, SAND SOLE.

(Atlantique/Méditerranée)

Marketed
fresh.

In North America the name SAND SOLE refers to *Psettichthys melanostictus* belonging to the family *Pleuronectidae*.
See also + SOLE.

Commercialisé
frais.

Peut être commercialisé sous le nom de SOLE BLONDE.
Voir aussi + SOLE.

579

LATCHET

KOR: 밑성대속, mitseongdaesok

Pterygotrigla polyommata

(Indo-Pacific – Australia)

(Indo-Pacifique – Australie)

Marketed
as fresh fish, skinned and filleted.
See also + YELLOW GURNARD.

Commercialisé
frais, sans peau et en filets.
Voir aussi + GRONDIN PERLON.

580

LAVERBREAD

(Wales)

FIN: Leväkakku
DUT: Zeewierbrood
JPN: Amanori
SWE: Algbröd

Foodstuff prepared from + RED ALGAE, *Porphyra spp.*, by boiling in salt water, cooling, mincing and dyeing; often fried before eating. Similar to + NORI (Japan).

Aliment fait à base d'algues rouges, de l'espèce *Porphyra*, cuites à l'eau bouillante salée, refroidies puis découpées et teintes; souvent préparées en friture. Produit semblable au + NORI (Japon).

581

LEATHER — CUIR

DAN: Læder
DUT: Visleer, visleder, leder
FIN: Nahka
GER: Leder
GRE: Dérma
ICE: Skinn, roð
ITA: Cuoio
JPN: Suisan hikaku
NOR: Lær
POL: Skóra
POR: Coiro
RUS: Кожа
SCC: Koža morskih sisara i riba
SCR: Koža morskih sisavaca i riba
SPA: Cuero
SWE: Läder
TUR: Deri

Skins from seals, walrus, shark, beluga whale, and some food fish such as cod and salmon, can be processed to make satisfactory leather; size of individual skins of most food fish limits their use for leather making.

Les peaux de phoques, morses, requins, beluga et de quelques poissons comestibles tels que la morue et le saumon, peuvent être traitées pour faire un cuir satisfaisant; la taille des peaux de la plupart des poissons comestibles en limite l'utilisation.

582

LEATHER-JACKET

KOR: 참복과, chambokgwa

TETRAODONTIDAE and/et ALUTERIDAE

(Cosmopolitan)
(i) General name used for the families.
Tetraodontidae are referred to as + PUFFER in N.America.
See + PUFFER.

(ii) (In North America the name LEATHERJACKET more specifically refers to

(Cosmopolite)
(i) Désigne globalement les espèces de la famille.
Les *Tetraodontidae* sont appelés + POISSON-ARMÉ en Amérique du Nord.

Oligoplites saurus (Atlantic/Pacific), belonging to the family *Carangidae* (see + JACK, + SCAD and + POMPANO).

(iii) In New Zealand the name LEATHERJACKET refers to *Parika scaber*, which also has the trade name of + CREAMFISH.

(iii) En Nouvelle-Zélande le nom LEATHERJACKET (anglais) se réfère à *Parika scaber*, qui a aussi le nom de + CREAMFISH (anglais).

583

LEMON SHARK — REQUIN CITRON

FIN: Sitruunahai
ITA: Squalo limone
POL: Żarłacz cytrynowy
POR: Tubarão-limão
RUS: Желтая (лимонная) акула, коротокорылая острозубая акула

Negaprion brevirostris

(Atlantic – N.America)
Belongs to the family *Carcharhinidae* (see + REQUIEM SHARK).

(Atlantique – Amérique du Nord)
De la famille des *Carcharhinidae* (voir + REQUIN TIGRE).

584

LEMON SOLE — LIMANDE-SOLE COMMUNE

DAN: Rødtunge
DUT: Tongschar
FIN: Pikkupääkampela
GER: Limande, Echte Rotzunge
ICE: þykkvalúra
ITA: Sogliola limanda
KOR: 찰가자미속, chalgajamisok
NOR: Lomre
POL: Złocica europejska
POR: Solha-limão
RUS: Европейская малоротая (малоголовая) камбала
SPA: Mendo limón lengua lisa
SWE: Bergtunga, bergskädda

Microstomus kitt (a)

(N.E. Atlantic/North Sea)
Also called LEMON DAB, LEMON FISH, MARY SOLE, SMEAR DAB, SWEET FLUKE.

(Atlantique N.E./Mer du Nord)

Marketed

Fresh: whole, gutted fillets with or without skin.

Frozen: whole, gutted; fillets with or without skin, but usually skin on.

Smoked: whole, hot-smoked (Germany – 'RÄUCHERFLUNDER').

Commercialisé

Peut être commercialisé sous le nom de LIMANDE-SOLE.

Frais : entier et vidé; en filets avec ou sans peau.

Congelé : entier et vidé: en filets avec ou sans peau, mais généralement avec la peau.

Fumé : entier, fumé, à chaud (Allemagne – 'RÄUCHERFLUNDER').

Name is also used for + WINTER FLOUNDER (*Pseudopleuronectes americanus*).

Le nom 'LEMON SOLE' (anglais) est aussi utilisé pour *Pseudopleuronectes americanus* (+ PILE ROUGE).

Name is also used for + ENGLISH SOLE (*Parophrys vetulus*).

Le nom 'LEMON SOLE' (anglais) est aussi utilisé pour *Parophrys vetulus* (voir + ENGLISH SOLE).

In New Zealand refers to *Pelotreis flavilatus*.

En Nouvelle-Zélande, s'applique à *Pelotreis flavilatus*.

All belong to the family *Pleuronectidae* (see + FLOUNDER).

De la famille des *Pleuronectidae* (voir + FLET).

585

LESSER CACHALOT — PETIT CACHALOT

DAN: Dvægkaskelot
DUT: Dwergpotvis
FIN: Kääpiökaskelotti
GER: Zwergpottwal
ITA: Capodoglio pigmeo
JPN: Komakkô
NOR: Dvergspermhval
POL: Kaszalot karłowaty
POR: Cachalote-anão
RUS: Малый кашалот
SWE: Dvärgkaskelot
TUR: Kaşalot

Kogia breviceps

(Indo-Pacific/Atlantic)
Small species of SPERM WHALE; see + WHALES.

(Indo-Pacifique/Atlantique)
Petit cétacé de l'espèce du CACHALOT; voir + BALEINES.

586

LESSER SPOTTED DOGFISH — PETITE ROUSSETTE

DAN: Småplettet rødhaj
DUT: Hondshaai
FIN: Pistepunahai
GER: Kleiner Katzenhai
GRE: Skylopsaro, skylláki, gátos
ITA: Gattuccio
KOR: 두툽상어속, dutupsangeosok
NOR: Småflekket rødhai
POL: Rekinek psi
POR: Pata-roxa
RUS: Мелкопятнистая (европейская) кошачья акула, морской пес
SCC: Morska mačka belica
SCR: Morska macka, macka bjelica
SPA: Pintarroja, gato marino
SWE: Småfläckig rodhaj
TUR: Kedi balığı

Scyliorhinus caniculus

(N. Atlantic/North Sea)
Also called FAY DOG, ROUGH DOG, ROUGH HOUND, SMALL SPOTTED DOG, + FLAKE, + HUSS or + RIGG.

See also + DOGFISH.

(Atlantique/Mer du Nord)
Ces trois sélaciens sont surtout vendus 'pelés' et commercialisés sous le nom de ROUSSETTE.

Voir aussi + AIGUILLAT.

587

LIGHT CURE — SALAGE LÉGER

DAN: Letsaltet fisk
DUT: Licht zouten vis
FIN: Kevytsuolattu kala
GER: Mildsalzung
ICE: Léttsaltaður fiskur, linsaltaður fiskur
ITA: Pesce in salamoia leggera
JPN: Usujio, amajio
NOR: Lettsaltet fisk
POL: Lekkie solenie
POR: Cura leve
RUS: Легкое консервирование
SCC: Laka obrada
SCR: Lagano obradjena riba, lagano solijena riba
SPA: Salazon ligera
SWE: Lättsaltad fisk

Fish treated with only small quantities of salt (e.g. 16 to 20 parts per 100 of fish) of left in salt for a short time only (e.g. 3 to 5 days in pickle); product contains 20% to 30% salt on a dry basis; cod and other white fish salted this way.
Also called LIGHT SALTED FISH, SLACK SALTED FISH.
See also + MILD CURED FISH as a more general term applying to both light salting and mild smoking.
In Germany ('MILDSALZUNG') the salt content in the tissue may not be higher than 13%. The flesh must be thoroughly coagulated; see + MATJE CURED HERRING (ii).
Examples for light curing are: + GASPÉ CURE (Canada), + SHORE CURE (ii) (N.America), + FALL CURE (Canada).

Poisson traité avec de petites quantités de sel (de 16 à 20 parties pour 100 parties de poisson) ou laissé dans le sel pendant une courte période (de 3 à 5 jours dans une saumure); la teneur en sel du produit est de 20% à 30% du poids sec; salage recommandé pour la morue et autres poissons maigres.
Voir aussi + MILD CURED FISH, qui s'applique plus généralement pour un salage et un fumage légers.
En Allemagne ('MILDSALZUNG') la proportion de sel dans les tissus ne doit pas être supérieure à 13%. La chair du poisson doit être complètement coagulée; voir + MATJE CURED HERRING (ii).
Exemples de salage léger: + GASPE CURE (Canada), + SALAGE À TERRE (ii) (Amérique du Nord), + FALL CURE (Canada).

588

LIMPET — PATELLE

DAN: Albueskæl
DUT: Patella
FIN: Maljakotilo
GER: Napfschnecke
GRE: Petallída
ITA: Patella
JPN: Yomegakasa
NOR: Albuskjell
POL: Czaszołki (małż)
POR: Lapa
RUS: Блюдечко (моллюска)
SCC: Lupar, prilepak
SCR: Priljepak, lupar
SPA: Lapa

Petella caerulea (a)

(Atlantic – Europe) — *(Atlantique – Europe)*

Acmea testitudinalis (b)

(Atlantic – N.America) — *(Atlantique – Amérique du Nord)*

589

LINED SOLE — SOLE AMÉRICAINE

Achirus lineatus

(Atlantic – N.America)
Belongs to the family Soleidae (see + SOLE).

(Atlantique – Amérique du Nord)
De la famille des Soleidae (voir + SOLE).

590

LING — LINGUE

DAN: Lange
DUT: Leng
FIN: Molva
GER: Leng, Lengfisch
GRE: Pontinki
ICE: Langa
ITA: Molva
NOR: Lange
POL: Molwa
POR: (i) Donzela, (ii) Maruca-do-Chile
RUS: Морская щука, мольва
SCC: Manić morski
SCR: Manjic morski
SPA: Maruca
SWE: Långa
TUR: Gelincik

MOLVA spp.

(i) Generally. But refers especially to *Molva molva* (N.E. Atlantic).Also called DRIZZIE; recommended trade name: LING.
See also + BLUE LING (*Molva dypterygia*) and + MEDITERRANEAN LING (*Molva dypterygia macrophthalma*).

(i) En général. En particulier *Molva molva*.
Appelée aussi JULIENNE.
Voir aussi + LINGUE BLEUE (*Molva dypterygia*) et + MEDITERRANEAN LING (*Molva dypterygia macrophthalma*).

Marketed
Fresh: fillets with or without skin; steaks.
Smoked: cold-smoked fillets, with or without skin, also hot-smoked pieces or steaks (cutlets).
Salted: split fish, wet salted or dried salted; pieces cut from the dried salted split fish known as cutlets.

Commercialisé
Frais : filets avec ou sans peau; tranches.
Fumé : filets avec ou sans peau fumés à froid; morceaux ou tranches fumés à chaud.
Salé : poisson tranché salé en saumure ou à sec ou tranches de poisson salé à sec.

Genypterus blacodes

(New Zealand)

(ii) ABADÈCHE ROSÉE
(Nouvelle-Zélande)

591

LINGCOD — TERPUGA BUFFALO

Ophiodon elongatus

(Pacific – N.America)
Belonging to the family *Hexagrammidae* (see + GREENLING).

(Pacifique – Amérique du Nord)
De la famille des *Hexagrammidae* (voir + GREENLING).

Also called + BLUE COD, BUFFALO COD, GREEN COD, GREENLING, LEOPARD COD, CULTUS COD.

Marketed
Fresh: whole gutted; fillets (Canada).
Frozen: whole gutted; fillets (Canada).
Smoked: pieces of fillet hot-smoked (U.S.A.) (see + KIPPERED PRODUCTS).

Commercialisé
Frais : entier et vidé; filets (Canada).
Congelé : entier et vidé; filets (Canada).
Fumé : morceaux de filets fumés à chaud (E.U.) (voir + KIPPERED PRODUCTS).

592

LITTLE SKATE — RAIE HÉRISSON

KOR: 가오리과, gaorigwa

Raja erinacea

(Atlantic – N.America) — *(Atlantique – Amérique du Nord)*

See also + SKATE. — Voir aussi + RAIE.

593

LITTLE TUNNY — THONINE COMMUNE

DAN: Thunnin
FIN: (a) Tunniina
GER: Falscher Bonito
GRE: Karvoúni
ITA: Tonnetto, alletterato
JPN: Taiwan yaito
NOR: (a) Tunnin
POL: Tunek atlantycki, tunek wschodni
POR: (a) Merma, (b) Merma-oriental
RUS: Лятнистый (малый, малый атлантический) тунец
SCC: Luc
SCR: Luc
SPA: Bacoreta
SWE: (a) Tunnina, (b) Östlig liten bonit
TUR: Yazili orkınos

Also known as MACKEREL TUNA, LITTLE TUNA.

Euthynnus alletteratus or/ou E. quatripunctatus (a)

ATLANTIC LITTLE TUNNY
(Atlantic/Mediterranean) — *(Atlantique/Méditerranée)*
Also called FALSE ALBACORE, BONITO (U.S.A.).

Euthynnus affinis (b)

+ KAWAKAWA — **+ THONINE ORIENTALE**
(Indo-Pacific) — *(Indo-Pacifique)*
Also called BLACK SKIPJACK.

See also + TUNA. — Voir aussi + THON.

594

LIZARDFISH — ANOLI DE MER

DUT: Zeeleguaan
FIN: Sisiliskokala
GER: Eidechsenfisch
GRE: Scarmós
ITA: Pesce ramarro
JPN: Eso
POL: Ryby jaszczurnikowate
POR: Lagarto-do-mar
RUS: Ящероголовые
SCC: Gušteranka
SCR: Zelembac
SPA: Lagarto
TUR: Zurna

SYNODONTIDAE

(Cosmopolitan, in warm seas) — *(Cosmopolite, eaux chaudes)*
A few species are fished commercially in Japan, and marketed fresh; also used for + KAMABOKO. — Aussi appelé LERYARD. Quelques espèces sont pêchées au Japon pour être commercialisées fraîches; utilisées aussi dans la préparation du + KAMABOKO.

595

LOBSTER — HOMARD

DAN: Hummer
DUT: Kreeft, zeekreeft
FIN: Hummeri
GER: Hummer
GRE: Astakós
ICE: Humar
ITA: Astice
JPN: Iseebi
NOR: Hummer
POL: Homar
POR: (a) Lavagante, (b) Lavagante-americano
RUS: Омар
SCC: Hlap, parog
SCR: Rarog, hlap
SPA: Bogavante, lubrigante
SWE: Hummer
TUR: Istakoz

HOMARUS spp.

(Atlantic) — *(Atlantique)*

Homarus gammarus (a)

+ EUROPEAN LOBSTER, COMMON LOBSTER — **+ HOMARD EUROPÉEN**
(Europe) — *(Europe)*

Homarus americanus (b)

+ NORTHERN LOBSTER, AMERICAN LOBSTER — **+ HOMARD AMÉRICAIN**
(N.America) — *(Amérique du Nord)*

Marketed
Live: in wooden or cardboard boxes which may contain insulating materials and ice; lobster remains alive for up to 35 hours depending on conditions.
Fresh: whole boiled; cooked meat.
Frozen: raw or cooked; whole or tails.
Canned: cooked meat in own juice, in jelly, mayonnaise or cream sauce; lobster thermidor; salted meat.

Commercialisé
Vivant : dans des caisses pouvant contenir des matériaux isolants et de la glace; le homard reste en vie jusqu'à 36 heures suivant le conditionnement.
Frais : entier et cuit; chair cuite.
Congelé : cru ou cuit; entier ou queues.
Conserve : chair cuite, au naturel, en gelée, avec de la mayonnaise ou de la crème; homard thermidor; chair salée.

Paste: lobster paste, or mixed with crab; in cans or jars. In Canada LOBSTER PASTE means a ready-to-use edible canned by-product of lobster which may contain maximum 2% cereal filler by weight of the finished paste.
Soup: cream of lobster; LOBSTER BISQUE, LOBSTER DIP; all usually canned; + BISQUE. Commonly prepared like + CRAWFISH, also used for meal, soup powder, etc.

Pâte : pâte de homard; peut être mélangée avec de la chair de crabe; en boîtes ou en bocaux. Au Canada, la PÂTE DE HOMARD est un sous-produit en conserve pouvant contenir jusqu'à 2% de son poids du produit fini en céréales.
Soupe : crème de homard; BISQUE DE HOMARD, SOUPE DE HOMARD; tous produits généralement en conserve; + BISQUE. Préparé comme la + LANGOUSTE, également en farine et en soupe déshydratée, etc.

596

LOCKS — LOCKS

(U.S.A.) — *(E.U.)*

KOR: 연어, yeoneogwa

Mild cured sides, especially of king salmon, cold smoked for one to three days; also frequently called LOX.

Moitiés de saumon, notamment de saumon royal, légèrement salées, fumées à froid pendant un à trois jours.

597

LONDON CUT CURE — HADDOCK COUPÉ DE LONDRES

(U.K.)

Split, smoked haddock prepared chiefly in Grimsby for London market, characterised by leaving backbone on left hand side of fish.

Égelfin tranché et fumé préparé principalement à Grimsby pour le marché de Londres; caractérisé par l'arête centrale laissée sur le côté gauche du poisson.

598

LONGNOSE SKATE — POCHETEAU NOIR

DAN: Plovjernsrokke
DUT: Scherpsnuit rog
FIN: Vannasrausku
GER: Spitzschnauzenrochen
GRE: Sálahi
ICE: Plógskata
ITA: Razza monaca
KOR: 가오리과, gaorigwa
NOR: Spisskate
POL: Raja ostronosa
POR: Raja-bicuda
RUS: Длиннорылый скат
SCC: Dugonosa raža
SCR: Raža klinka, nosatica
SPA: Picón, raya picuda
SWE: Plogjärnsrocka
TUR: Sivriburun vatoz

Raja oxyrhinchus

(Atlantic/North Sea/ Mediterranean) — *(Atlantique/Mer du Nord/ Méditerranée)*

In North America LONGNOSE SKATE refers to Raja rhina (Pacific).
See also + SKATE and + RAY. — Voir aussi + RAIE.

599

LONG ROUGH DAB

Designation in ICES statistics of + AMERICAN PLAICE (*Hippoglossoides platessoides*); for more details see there. — Voir + BALAI.

600

LONG-TAILED TUNA

FIN: (a) Sinitonnikala
ITA: Tonno indiano
JPN: Koshinaga
KOR: 백다랑어, baekdarangeo
POL: Tuńczyk tongol
POR: Atum-do-indico, Atum-tongol
RUS: Длиннохвостый тунец
SCC: Tuna dugoperka
SCR: Vrsta tunja

Thunnus tonggol or/ou Kishinoella tonggol (a)

INDIAN LONG-TAILED TUNA — **THON MIGNON**
(Indian Ocean) — *(Océan indien)*
Also called NORTHERN BLUEFIN (Australia)

Thunnus zacalles or/ou Kishinoeella zacalles (b)

PACIFIC LONG-TAILED TUNA
(Pacific) — *(Pacifique)*
See also + TUNA. — Voir aussi + THON.

601

LOOKDOWN DORY

Cyttus traversi

(Australia, New Zealand) — *(Australie, Nouvelle-Zélande)*
Also known as KING DORY in Australia. — Connu aussi comme KING DORY (anglais) en Australie.

Marketed
usually frozen, as fillets.

Commercialisé
habituellement congelé, en filets.

602

LUMPFISH — LOMPE

DAN: Stenbider, kulso (♀)
DUT: Snotdolf
FIN: Rasvakala
GER: Seehase
ICE: Hrognkelsi
ITA: Ciclottero
JPN: Dango-uo
NOR: Rognkjeks (♀) rognkall (♂)
POL: Tasza
POR: Peixe-lapa
RUS: Пинаго, рыба-воробей
SWE: Sjurygg, stenbit, kvabbso

Cyclopterus lumpus

(N. Atlantic/Arctic)
Also called LUMPSUCKER, + HENFISH, SEAHEN, PADDLE-COCK.

(Atlantique Nord/Arctique)
Appelée aussi + POULE DE MER.

Marketed
Smoked: hot-smoked in pieces or steaks (cutlets).
Roe: Salted, marketed as + CAVIAR SUBSTITUTE.

Commercialisé
Fumé : morceaux ou tranches fumés à chaud.
Rogue : salés, vendu somme + SUCCÉDANÉ DE CAVIAR.

More generally refers also to the family *Cyclopteridae* which are also named LUMPFISH or LUMPSUCKER; in America also called + SNAIL FISH.

Désigne de façon générale les espèces de la famille des *Cyclopteridae* appelées encore POULE DE MER et + LIMACE DE MER (Amérique du Nord).

603

LUTEFISK — LUTEFISK

(Scandinavia) — *(Scandinavie)*

DUT: Geweekte stokvis
FIN: Lipeäkala
GER: Gewässerter Stockfisch
ICE: Lútfiskur
KOR: 대구속, daegusok
NOR: Lutefisk
SWE: Lutfisk

Product prepared by soaking stockfish for several days in solution of soda and lime (LUTE) and then for several days in water to remove chemicals; also called ALKALINE CURED FISH. See also + BERNFISK (Norway/Sweden).

Produit préparé en trempant du stockfish pendant plusieurs jours dans une solution de soude et de chaux (LUTE), puis pendant plusieurs jours encore dans de l'eau jusqu'à élimination des produits chimiques. Appelé aussi ALKALINE CURED FISH. Voir aussi + BERNFISK (Norvège/Suède).

604

LYRE — LYRE

DAN: Husblas
DUT: Gelatine
GER: Hausenblase
GRE: Ittiocolla
POR: Gelatina de peixe
SPA: Cola de pescado

A grade of + ISINGLASS.

Une des qualités d' + ICHTYOCOLLE.

M

605

MACHETE

KOR: 당멸치속, dangmyeolchisok

Le nom 'MACHETE' (anglais) s'applique aux:

(i) In North America refers to *Elops affinis*, belonging to the family *Elopidae* (see + TARPON).

(i) Amérique du Nord: *Elops affinis*, GUINÉE MACHÈTE DU PACIFIQUE de la famille des *Elopidae* (voir + TARPON).

(ii) In South America (Peru) refers to *thmidium chilcae*, related to SHAD; also called MACHUELO; marketed fresh or canned (in tomato sauce).

(ii) Amérique du Sud; *Ethmidium chilcae*.

606

MACKEREL — MAQUEREAU

DAN: Makrel
DUT: (a) Makreel
FIN: (a) Makrilli
GER: Makrele
GRE: Scoumbri
ICE: Makrill
ITA: Maccerello, sgombro
JPN: Saba, hirasaba, marusaba
KOR: 고등어과, godeungeogwa
NOR: Makrell
POL: Makrela
POR: (a) Sarda, (b) Cavala
RUS: Скумбрия
SCC: Skuša
SCR: Skuša
SPA: Caballa
SWE: Makrill
TUR: Uskumru

For (b) see separate entry. See also + SPANISH MACKEREL.

Pour (b) voir cette rubrique.

SCOMBER spp. or/ou PNEUMATOPHORUS spp.

(Cosmopolitan) *(Cosmopolite)*

Scomber Scombrus (a)

MACKEREL *(Atlantic)*

MAQUEREAU COMMUN *(Atlantique)*

Scomber japonicus (b)

+ CHUB MACKEREL or + PACIFIC MACKEREL+ SPANISH MACKEREL *(Cosmopolitan)*

+ MAQUEREAU ESPAGNOL *(Cosmopolite)*

Scomber australasicus (c)

SPOTTED CHUB MACKEREL *(Indo-Pacific)*

Also known as SLIMY MACKEREL in Australia and BLUE MACKEREL in New Zealand.

MAQUEREAU TACHETÉ *(Indo-Pacifique)*

Connu aussi sous le nom de SLIMY MACKEREL (anglais) en Australie et BLUE MACKEREL (anglais) en Nouvelle-Zélande.

In Australia SCALY MACKEREL refers to *Amblygaster postera*.

Marketed

Fresh: whole ungutted; whole gutted; fillets.

Frozen: whole ungutted; fillets.

Smoked: whole gutted, hot-smoked; gutted, split down the back, washed, brined and cold-smoked as for kippers (German: FLECKMAKRELE, also hot-smoked); slices of cold-smoked fillets in edible oil (semi-preserve).

Salted: whole gutted, pickled-salted (U.K.); gutted, split down the back and pickle-salted (BOSTON MACKEREL) (U.S.A.); fillets pickle-salted (Canada); headed, gutted, pickle-salted in barrels for 2 to 3 months (Mediterranean); small mackerel are cured in this way rather like anchovies.

Dried: tunnel dried (S.Africa); in Japan: + SHIOBOSHI, + FUSHI RUI.

Canned: headed, gutted and split, but mostly filleted, in tomato purée, oil or white wine; also in other sauces, jelly, like herring products; pan-dressed or seasoned meat in Japan.

Semi preserved: pieces or fillet, salted, cooked in vinegar-acidified brine and packed in glass jars with spices.

Roe: hard roes and soft roes canned (Norway).

Commercialisé

Frais : entier non vidé; entier et vidé; filets.

Congelé : entier non vidé; filets.

Fumé : entier et vidé, fumé à chaud; vidé, fendu le long du dos, lavé, saumuré et fumé à froid comme les kippers (en Allemagne: FLECKMAKRELE sont aussi fumés à chaud); tranches de filets fumés à froid, avec de l'huile (semi-conserve).

Salé : entier et vidé, salé à sec (Grande-Bretagne); vidé, fendu et salé à sec (BOSTON MACKEREL) (E.U.); filets salés à sec (Canada); étêté, vidé et salé à sec en barils pendant 2 à 3 mois (Méditerranée); les maquereaux de petite taille sont traités presque comme les anchois.

Séché : en tunnels (Afrique du Sud); au Japon: + SHIOBOSHI, + FUSHI-RUSI.

Conserve : poisson étêté, vidé et tranché, mais principalement fileté, en sauce tomate, à l'huile ou au vin blanc; également avec d'autres sauces, en gelée, comme les produits du hareng; chair panée ou assaisonnée au Japon.

Semi-conserve : morceaux de filets salés cuits dans une saumure vinaigrée et mis en bocaux avec des épices.

Rogue : rogues et laitances mises en conserve (Norvège).

607

MACKEREL SHARK — REQUIN-TAUPE

DAN: Sildehaj
DUT: (a) Neushaai, (c) Haringhaai, (d) Wittehaai
FIN: (a) Sillihai
GER: (a) Heringshai
GRE: Skylopsaro, karhaias
ICE: Hámeri
ITA: Smeriglio
JPN: Môka-zame
KOR: 악상어속, aksangeosok
NOR: (a) Håbrann, (c) Makrellhai
POL: Zarłacze, lamny
POR: (a) Tubarão-sardo, (c) Tubarão-anequim, (d) Tubarão-de-São-Tomé

RUS: Сельдевая акула, ламна
SCC: Ajkula, morski pas
SCR: Psina
SPA: Marrajo
SWE: Håbrandshaj

LAMNIDAE

(Cosmopolitan)
The name MACKEREL SHARK has been generally applied to species of the family *Lamnidae*; these include among others *Isurus* and *Lamna spp.*; in international statistics *Lamna spp.* are generally referred to as + PORBEAGLE.

(Cosmopolite)
Le nom est généralement appliqué aux espèces de la famille des *Lamnidae* qui comprennent entre autres les espèces *Isurus* et *Lamna*; dans les statistiques internationales, les espèces *Lamna* se réfèrent généralement aux + TAUPE. Les *lamnidae* peuvent être commercialisés sous le nom de TAUPE.

Main species are:
Espèces principales:

Lamna nasus (a)

+ PORBEAGLE
(N. Atlantic – Europe/North America)

+ REQUIN-TAUPE COMMUN
(Atlantique Nord – Europe/Amérique du Nord)

Lamna ditropis (b)

+ SALMON SHARK
(Pacific)

+ REQUIN-TAUPE SAUMON
(Pacifique)

Isurus oxyrinchus (c)

+ MAKO (SHARK)
(Cosmopolitan, in warm seas)
In Europe also referred to as MACKEREL SHARK. Pacific species referred to as + BONITO SHARK.

+ REQUIN-TAUPE BLEU
(Cosmopolite, eaux chaudes)
Voir + MAKO.

Carcharodon carcharias (d)

+ WHITE SHARK
(Cosmopolitan)
See under these individual species and + SHARK.

+ GRAND REQUIN BLANC
(Cosmopolite)
Voir ces espèces individuelles et + REQUIN.

608

MACKEREL STYLE SPLIT FISH

DAN: Flækket makrel
DUT: Langs du rug opengesneden vis
FIN: Halkaistu kala
GER: Gefleckter Fisch
ITA: Pesco aperto dal dorso
JPN: Sebiraki
NOR: Kippersflekking
POL: Ryba rozpłatana wzdłuż grzbietu
POR: Cavala escalada
RUS: Скумбрия распластанная по хребту
SCC: Riba raspolućena kao skuša
SCR: Rasplaćena riba vrste skuše
SWE: Dubbelfilé sammanhängande í buken

Fish that have been split along the back, leaving in the backbone.
Also called KIPPER-SPLIT.

Poisson qui a été ouvert par le dos et dont on a laissé l'arête centrale.

609

MAKASSAR FISH

(Indonesia)

Anchovies, headed, salted for several days and then mixed with rice, yeast and spices; packed in bottles in the resultant red pickle.
Similar product in Japan is + SUSHI (i).

Anchois étêtés, salés pendant plusieurs jours, puis mélangés à du riz, de la levure et des épices; mis en bocaux dans la marinade d'origine.
Produit semblable au Japon: + SUSHI (i).

610

MAKO (SHARK) MAKO

DAN: Sildehaj
DUT: Haringhaai
FIN: Makrillihai
GER: Mako, Makrelenhai
GRE: Karhaiás
ITA: Squalo mako, ossirina
JPN: Aozame
KOR: 청상아리, cheongsangari
NOR: Makrellhai
POL: Rekin-mako, rekin ostronosy
POR: Tubarão-Anequim
RUS: Атлантическая серо-голубая акула, акулка-мако
SCC: Mako ajkula
SCR: Psina du gonasa, kucina
SPA: Marrajo
SWE: Makrillhaj
TUR: Dikburun

Isurus oxyrinchus or/ou Isurus glaucus

(Cosmopolitan, in warm seas)
Belongs to the *Lamnidae* family (see + MACKEREL SHARK).
Also called ATLANTIC MAKO, SHARPNOSE MACKEREL SHARK; in Europe, also referred to as MACKEREL SHARK; the Pacific species referred to as + BONITO SHARK.
For ways of marketing, see + SHARK.

(Cosmopolite, eaux chaudes)
De la famille des *Lamnidae* (voir + REQUIN MAQUEREAU).
Appelé aussi REQUIN-TAUPE BLEU.
Pour la commercialisation, voir + REQUIN.

611

MAM-RUSOT MAM-RUSOT

(Vietnam) *(Vietnam)*

Fermented fish paste made from flesh and entrails, other kinds of fermented fish paste or MAM are also made in the area.
Similar product in Japan is + SHIOKARA.

L'une des pâtes de poisson fermenté, ou MAM, à base de chair et de viscères.
Produit semblable au Japon: + SHIOKARA.

612

MANNITOL MANNITOL

DAN: Mannitol
DUT: Mannitol
FIN: Mannitoli

GER: Manitol
ICE: Manitol
ITA: Mannitolo
JPN: Mannitto
NOR: Mannitol
POL: Manitol (ekstrakt z krasnorostów)
POR: Manitol
RUS: Маннит (спирт из водослей)
SCC: Manitol
SCR: Manit
SPA: Manitol
SWE: Mannitol
TUR: Marinitol

Carbohydrate extracted from + BROWN ALGAE; roughly the equivalent of sugars in land plants.

Polyalcool extrait des + ALGUE BRUNE, équivalant approximativement aux sucres des plantes terrestres.

613

MANTA — MANTE

DAN: Djævierokke
FIN: (a) Paholaisrausku
GER: Teufelsrochen, Manta
GRE: Diavolos, teratos
ITA: Manta, diavolo di mare
NOR: Djevierokke
POL: Manta, mobula
POR: (a) Manta, (d) Jamanta
RUS: Мантовые
SCC: Davolja raža
SCR: Golub uhan
SPA: Manta
SWE: Jättemanta, djävulsrocka

MOBULIDAE

(Atlantic/Pacific – N.America)

Belong to the order *Rajiformes* (see + RAY).
Also commonly known as + DEVILFISH.

(Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)

Appartiennent à l'orde des *Rajiformes* (voir + RAIE).

Manta birostris (a)

ATLANTIC MANTA — **MANTE ATLANTIQUE**

Manta hamiltoni (b)

PACIFIC MANTA — **MANTE DU PACIFIQUE**

Mobula hypostoma (c)

DEVIL RAY *(Atlantic)* — **MANTE DIABLE** *(Atlantique)*

Mobula mobular (d)

+ DEVILFISH *(Atlantic/Mediterranean)* — **+ MANTE** *(Atlantique/Méditerranée)*

614

MARINATED FISH — POISSON MARINÉ

DAN: Marineret fisk
DUT: Marinade, gomarineerde vis
FIN: Marinoitu kaia
GER: Marinade
ICE: Kryddsúrsaöur fiskur
ITA: Ammarinato
NOR: Marinert fisk
POL: Marynaty rybne
POR: Peixe em escabeche
RUS: Маринад
SCC: Riba u marinadi
SCR: Marinada
SPA: Escabeche
SWE: Marinerad fisk
TUR: Balik turşusu

Fish, especially herring, cured in acidified brine with or without spices, in special containers or barrels; after curing packed in mild acidified brine, also with spices, vegetable or other flavouring agents; e.g. + ROLLMOPS, BISMARCK HERRING.
Marketed semi-preserved, aslo with preserving additives; also with sauces, mayonnaise, rémoulades (e.g. FEINMARINADEN, + DELICATESSEN PRODUCTS).
In Germany also called 'KALTMARINADEN', but antiquated term.
Other terms have been replaced too:
BRATMARINADEN: + BRATFISCHWARE:
KOCHMARINADEN: + KOCHFISCHWAREN. See also + ACID CURED FISH, + VINEGAR CURED FISH.

Poisson, particulièrement hareng, traité dans une saumure acidifée, avec ou sans épices, dans des récipients spéciaux ou des barils; recouvert ensuite d'une saumure plus douce, avec addition d'épices, légumes ou autres aromates; ex. + ROLLMOPS, + HARENG BISMARCK.
Commercialisé en semi-conserves, avec adjonction d'antiseptiques, ou en sauce, mayonnaise, rémoulade (FEINMARINADEN, + DELICATESSEN PRODUCTS).
En Allemagne appelé encore 'KALTMARINADEN' (terme désuet).
Les termes BRATMARINADEN et KOCHMARINADEN ont été remplacés respectivement par + BRATFISCHWAREN et + KOCHFISCHWAREN. Voir aussi + ACID CURED FISH, + POISSON AU VINAIGRE.

615

MARINADE — MARINADE

(France)

DAN: Marinade
DUT: Marinade
FIN: Marinadi
GER: Marinade
ITA: Marinata, scabeccio
KOR: 청어속, cheongeosok
NOR: Marinade
POL: Marynata
POR: Escabeche
SPA: Escabeche
SWE: Marinad

Acidified brine, also with spices, sugar, sometimes wine and/or oil, and other flavouring ingredients.
Used to prepare + MARINATED FISH.
The term is also used in other countries.
Very similar to + ESCABECHE.

Saumure acidifiée, avec ou sans épices, additionnée de sucre, parfois de vin et/ou d'huile, et autres aromates.
Sert à préparer les + MARINADE.
Terme adopté dans différents pays.
Très semblable à + ESCABÈCHE.

616

MARLIN — MAKAIRE

DAN: Marlin
DUT: Marlijn (a) Zwarte marlijn, (b) Blauwe marlijn, (c) Gestreepte marlijn, (d) Witte marlijn
FIN: Marliini
GER: Marlin, Speerfisch
ITA: Pesce lancia (marlin)
JPN: Kajiki, makajiki, shirokawa, kurokawa
KOR: 황새치과, hwangsaechigwa
POL: Makaira, marlin
POR: Espadim
RUS: Макайры, марлины
SCC: Marlin
SCR: Marlin
SPA: Marlin
SWE: Spjutfisk

MAKAIRA spp.

(Cosmopolitan)
Sometimes is used synonymously with:

(Cosmopolite)
Aussi appelé VARE ou VAREY (Antilles) ou MARLIN, nom réservé, en français pour les espèces:

TETRAPTURUS spp.

(See + SPEARFISH); both belonging to the family *Istiophoridae* (see + BILLFISH).

Tous deux genres de la famille des *Istiophoridae* (voir + VOILIER et MARLIN).

Makaira indica or/ou Makaira marlina (a)

+ BLACK MARLIN
(Pacific/Indian Ocean)

+ MAKAIRE NOIR
(Pacifique/Océan indien)

Makaira nigricans (b)

+ BLUE MARLIN
(Atlantic – N.America)

+ MAKAIRE BLEU
(Atlantique – Amérique du Nord)

Tetrapturus audax (c)

+ STRIPED MARLIN
(Pacific)

+ MARLIN RAYÉ
(Pacifique)

Tetrapturus albidus (d)

+ WHITE MARLIN
(Atlantic – N.America) (Pacific-Japan)

+ MAKAIRE BLANC
(Atlantique – Amérique du Nord) (Pacifique – Japon)

Marketed
Marketed fresh or frozen, also used for fish sausage (Japan); spice-cured (Japan); occasionally smoked (U.S.A.).

Commercialisé
Commercialisé frais ou congelé; sert aussi dans la fabrication des saucisses de poisson (Japon); traité aux épices (Japon); parfois fumé (E.U.).

617

MATJE CURE HERRING

DAN: Matjessild
DUT: Pekelmaatjes
FIN: Matjessuolattus silli
GER: Matjeshering, Matjesgeslazener Hering
ICE: Matjessild
ITA: Maatjes
NOR: Matjestilvirket sild
POL: Matjes-śledź słabo solony, dziewiczy
POR: Arenque em salmoira
RUS: Малосоленая сельдь
SCC: Usoljena haringa
SCR: Matjes soljena heringa
SWE: Matjessill

(i) Young fat herring (+ MATJE HERRING), gutted, roused, mild cured and packed in barrels which are filled up with brine pickle maintained at 80% strength; usually made from herring caught early in the season.
SCOTCH MATJES are packed in half-barrles, according to size:
Large matjes: not less than 11¼ in. long, about 250 to half-barrel.
Selected: not less than 10¼ in. long, 325 to 350 to half-barrel.
Medium: not less than 9½ in. long 400 to 430 to half-barrel.
Matjes: not less than 9¼ in. long, 450 to 475 to half-barrel.

(i) Jeune hareng gras (+ MATJE HERRING) vidé mélangé à du sel sec, légèrement macéré et mis en barils avec une saumure maintenue à 80% de saturation; préparé habituellement avec les premiers harengs de la saison.
Les SCOTCH MATJES sont conditionnés en demi-barils, suivant leur taille:
Gros matjes: pas moins de 11¼ pouces, env. 250 par demi-baril.
Sélectionnés: pas moins de 10¼ pouces, 325 à 350 par demi-baril.
Moyens: pas moins de 9½ pouces, 400 à 430 par demi-baril.
Matjes: pas moins de 9¼ pouces, 450 à 475 par demi-baril.

(ii) In Germany the term 'MATJES GESALZENER HERING' refers to gibbed fat herring, light cured with a mixture of salt, sugar, and sometimes saltpetre, packed in barrels; marketed mainly as raw material for manufacture of MATJES FILLETS (e.g. MATJESFILET AUF NORDISCHE ART),
+ ANCHOSEN and
+ DELICATESSEN PRODUCTS.

(ii) En Allemagne, le terme, 'MATJES GESALZENER HERING' s'applique au hareng gras éviscéré, légèrement traité avec un mélange de sel, de sucre, quelquefois du salpêtre et mis en barils; commercialisé surtout comme matière première pour la fabrication de MATJES FILLETS (MATJESFILET AUF NORDISCHE ART).
+ ANCHOSEN et
+ DELICATESSEN.

(iii) In Sweden the terms 'MATJESFILÉER' and 'MATJESSILL' are also used to designate fillets and tidbits (respectively) of sugar cured herring; mostly in cans.

(iii) En Suède, les termes 'MATJESFILÉER' et 'MATJESSILL' servent aussi à désigner respectivement les filets et les petits morceaux de filet ('tidbits') de hareng mariné avec du sucre; surtout en boîtes.

618

MATJE HERRING — MATJE (PAYS-BAS)

DAN: Matjessild
DUT: Maatjes haring
FIN: Matjessilli, nuori silli
GER: Matjeshering
ICE: Matjessild
ITA: Aringhe maatjes
NOR: Matjessild
POL: Matjesy (śledzie)
RUS: Мати (неповолозрелая жирная сельдь)
SWE: Icke könsmogen sill

Young fat herring with gonads only slightly, or not, developed.
Used for the manufacture of + MATJE CURED HERRING.

Petit hareng gras dont les gonades ne sont que peu ou pas développées.
Utilisé pour la préparation de + MATJE CURED HERRING.

619

MATTIE

(G.B.)

KOR: 청어속, cheongeosok

A description applied to + HARD SALTED HERRING of a certain size-range; it is not an alternative to MATJE or + MATJE CURED HERRING. See also + CROWN BRAND.

Correspond au + HARD SALTED HERRING (Hareng fortement salé, d'une certaine taille); ne pas confondre avec MATJE ou + MATJE CURED HERRING. Voir aussi + CROWN BRAND.

620

MEAGRE — MAIGRE COMMUN

DAN: Ørnefisk
DUT: Ombervis
FIN: Kotkakala
GER: Adlerfisch
GRE: Mayáticos aerós
ICE: Baulfiskur
ITA: Bocca d'oro
KOR: 보구치속, boguchisok
POL: Kulbin
POR: Corvina-legitama
RUS: Серебристый горбыль
SCC: Grb
SCR: Grb, sjenka
SPA: Corbina
SWE: Havsgös
TUR: San agiz, işkine

Argyrosomus regius

(E. Atlantic/Mediterranean – W.Africa)
Belongs to the family *Sciaenidae* (see + CROAKER and + DRUM).
Also called MAIGRE, CROAKER, JEWFISH, SHADEFISH.

(Atlantique de l'Est/ Méditerranée – Afrique occidentale)
Appartient à la famille des *Sciaenidae* (voir + TAMBOUR).
Peut être commercialisé sous le nom MAIGRE.

621

MEDITERRANEAN LING — LINGUE ESPAGNOLE

DAN: Middelhavslange
DUT: Middellandse zee-leng
GER: Mittelmeer-leng
GRE: Mourouna
ITA: Molva occhiona
NOR: Atlanterhavslange
POR: Donzela-do-MediterrâneoMaruca espanhola
SCC: Manić morski
SCR: Manic morski
SPA: Arbitán
TUR: Gelincik

Molva dypterygia macrophthalma

(Atlantic/Mediterranean)
Also called SPANISH LING.
See also + LING.

(Atlantique/Méditerranée)
Voir aussi + LINGUE.

622

MEDIUM SALTED FISH — POISSON MOYENNEMENT SALÉ

DUT: Matig gezouten vis
GER: Mittelsalzung
GRE: Elafrea alatismeno psaei
ITA: Pesce mediamente salato
JPN: Hitoshio-mono
NOR: Medium salted fisk
POL: Ryba łagodnie solona
POR: Peixe mèdiamente salgado
RUS: Среднесоленая рыба
SCC: Srednje soljena riba
SCR: Srednje soljena riba
SPA: Pescado semi-salado
SWE: Lättsaltad fisk
TUR: Orta tuzlu balık

Fish cured by using 20 to 28 parts of salt to 100 parts of fish by weight; product contains 30% to 40% salt on a dry weight basis.

Also called + HALF-SALTED FISH.

Poisson traité en utilisant 20 à 28 parties de sel en poids pour 100 parties de poisson; le produit sec contient de 30 à 40% de sel.

Appelé aussi + POISSON DEMI-SWEL.

623

MEGRIM — CARDINE FRANCHE

DAN: Glashvarre
DUT: Scharretong
FIN: Lasikampela
GER: Scheefschnut, Flügelbutt
GRE: Glóssa
ICE: Stórkjafta
ITA: Rombo giallo
NOR: Glassvar
POL: Smuklica
POR: Areeiro
RUS: Мерлим
SPA: Llíseria, gallo
SWE: Glasvar

Lepidorhombus whiffiagonis

(N.E. Atlantic)
Also called CARTER, MEG, SAIL-FLUKE, WEST COAST SOLE, WHIFF, + WHITE SOLE.

(Atlantique Nord-Est)
Peut être commercialisé sous le nom de CARDINE.

Marketed
Fresh: whole gutted, fillets.
Smoked: hot-smoked, gutted.

Commercialisé
Frais : entier et vidé; filets.
Fumé : vidé et fumé à chaud.

624

MEIKOTSU — MEIKOTSU

(Japan) — *(Japon)*

KOR: 청상아리, cheongsangari

Soft bone of shark or skate cut into pieces, boiled, then cooled in water, the

Cartilage de requin ou de raie découpé en morceaux, bouilli puis refroidi dans de

remaining muscle and hard bone are removed, and then boiled again, dried in the sun. Exported to China.

l'eau; la chair et le cartilage restants sont remis à bouillir, puis séchés au soleil. Exporté en Chine.

625

MEJI — MEJI

(Japan) — *(Japon)*

KOR: 고등어과, godeungeogwa

Japanese name for young stage of large-sized tuna, including + BLUEFIN, + BIGEYE and + YELLOWFIN TUNAS. Used commercially in the same manner as adults.

Désigne au Japon les jeunes thons de grande taille comprenant + THON ROUGE, + THON OBSÈSE PATUDO, + ALBACORE. Utilisé commercialement comme les thons adultes.

626

MENHADEN — MENHADEN

DAN: Menhaden
FIN: Menhaden
ICE: Menhaden
ITA: Alaccia americana
POL: Menhaden
POR: Menhadem
RUS: Менхэден
SPA: Menhaden, lacha
SWE: Menhaden

BREVOORTIA spp.

Brevoortia tyrannus (a)

ATLANTIC MENHADEN *(Atlantic)*

MENHADEN TYRAN *(Atlantique)*

Brevoortia patronus (b)

LARGE SCALE MENHADEN *(Atlantic)*
Belonging to the family *Clupeidae*.
Also called BUNKER, POGY, MOSSBUNKER, SHAD.
These spp. are sought solely for their value as raw material for fish meal and oil (U.S.A.).

MENHADEN ÉCAILLEUX *(Atlantique)*
De la famille des *Clupeidae*.
Espèces destinées uniquement à la fabrication d'huile et de farine de poisson (E.U.).

627

MENOMINEE

Prosopium quadrilaterale

(Freshwater – U.S.A./Japan)
Belonging to the family *Salmonidae*; similar to + WHITEFISH.

(Eaux douces – États-Unis/Japon)
De la famille des *Salmonidae*; semblable aux + CORÉGONE.

628

MERSIN — MERSIN

(Turkey) — *(Turquie)*

KOR: 철갑상어과, cheolgapsangeogwa

Salted sturgeon.

Esturgeon salé.

629

MIDDLE — MIDDLE

(U.S.A.) — *(E.U.)*

KOR: 곰치과, gomchigwa

Large piece of dried salted cod obtained after removal of napes, tail and thin part of belly.
Also called + STEAK.

Gros morceau de morue salée et séchée, obtenu après l'enlèvement des flancs, de la queue et de la paroi abdominale.
Appelé aussi + STEAK.

630

MIETTES — MIETTES

(France)

ITA: Fiocchi di tonno
POR: Bocadós (de Atum)
SPA: Migas (de tunidos)

Small pieces of tuna meat obtained when cooked fish is cut into slices; the designation 'miettes' is only permitted for tuna products.

Petits morceaux de chair de thon qui tombent lors du découpage en tranches du poisson préalablement cuit; le terme 'miettes' n'est autorisé que pour des produits à base de thon.

631

MIGAKI-NISHIN — MIGAKI-NISHIN

(Japan) — *(Japon)*

Herring pandressed and cut into fillets, then dried in the sun without salting.

Hareng pané coupé en filets, puis séché au soleil sans salage préalable.

632

MILD CURED FISH

DUT: Licht gezouten en/of licht gerookte vis
FIN: Kevyesti suolattu tai savustettu kala
GER: Mild behandelter Fisch
ICE: Lettverkaður fiskur
ITA: Pesce semi-conservato
JPN: Amajio, usujio
NOR: Lettvirket fisk
POL: Ryba słabo solona, wędzona
POR: Peixe ligeiramente curado
RUS: Слабосолёная рыба
SCC: Blago soljena riba

SCR: Lagano obradjena riba, lagano soljena riba
TUR: Hafif tuzlu balık

Fish that have been salted or smoked lightly and have limited keeping quality; e.g. MILD CURED SALMON.
See also + LIGHT CURE, applying specifically to salting, and + MILD SMOKED FISH.

Poisson qui a été légèrement salé ou fumé et n'a qu'une durée limitée de conservation; ex. MILD CURED SALMON.
Voir aussi + SALAGE LÉGER, et + POISSON LÉGÈREMENT FUMÉ.

633

MILD SMOKED FISH — POISSON LÉGÈREMENT FUMÉ

DAN: Letrøget fisk
DUT: Licht gerookte vis
FIN: Kevyesti savustettu kala
GER: Mild geräucherter Fisch
GRE: Elafra Kaenisto psari
ICE: Léttreyktur fiskur
ITA: Pesce lievemente affumicato
JPN: Karui kunsei
KOR: 청어속, cheongeosok
NOR: Lettrøkt fisk
POL: Ryba podwędzona
POR: Peixe ligeiramente fumado
RUS: Слабокопченая рыба
SCC: Blago dimljena riba
SCR: Lagano dimljena riba
SPA: Pescado ligeramente ahumado
SWE: Lättrökt fisk
TUR: Hafif füme balık

Fish that have been smoke-cured for only a short period to develop slightly smoky flavour; also called LIGHT SMOKED FISH.
See also + MILD CURED FISH as more general term applying to mild smoking and light salting.

Poisson traité par fumage pendant une très courte durée afin de lui donner un léger goût de fumé.
Voir aussi + MILD CURED FISH, terme qui s'applique de façon générale pour un fumage et un salage légers.

634

MILKER HERRING — MILKER HERRING

(U.S.A.) — *(E.U.)*

DUT: Melkers
FIN: Maitisilli
GER: Milchnerhering
KOR: 청어속, cheongeosok
NOR: Melkesild

+ DUTCH CURED HERRING with gonads left in, packed in small barrels holding about twelve fish; for N.American delicatessen trade.
Also called MELKER, MILKER, NORWEGIAN MILKER.

Hareng façon Hollande (+ DUTCH CURED HERRING), avec les gonades, mis en petits barils contenant environ douze poissons; hors-d'œuvres prisé en Amérique de Nord.
Appelé aussi MELKER, MILKER, NORWEGIAN MILKER.

635

MILKFISH — CHANIDÉ

DUT: Bandeng, melkvis
FIN: Maitokala
GER: Milchfisch
ITA: Cefalone
JPN: Sabahii
KOR: 갯농어, gaetnongeo
POL: Chanos
POR: Peixe-leite
RUS: Ханосовые
SPA: Sabalote
SWE: Mjölkfisk

CHANIDAE

(Cosmopolitan) — *(Cosmopolite)*

Chanos chanos

CHANOS

(East Asia)
Also called BANDENG or BANDANG.

(Asie orientale)

636

MILT — LAITANCE

DAN: Rogn
DUT: Hom
FIN: Maiti
GER: Milch
GRE: Taramás-avgó
ICE: Svil
ITA: Uovi di pesce
JPN: Shirako
NOR: Melke
POL: Mlecz
POR: Lácteas
RUS: Молоки
SCC: Mleč
SCR: Mlijec ikra
SPA: Criadillas
SWE: Mjölke

Gonads from male fish, often called SOFT ROE; sold fresh, canned, particularly milts from herring, mackerel, etc.
See also + ROE.

Gonades de poisson mâle: commercialisées fraîches, en conserve (particulièrement les laitances de hareng, maquereau, etc).
Voir aussi + ROGUE.

637

MINCED FISH — POISSON HACHÉ

Minced fish flesh used for further processing, fre from skin and bones.
See also + BLOCKS, + SURIMI.

Chair de poisson hachée, sans peau ni arêtes, utilisée pour des préparations variées.
Voir aussi + BLOCS, + SURIMI.

638

MINKE WHALE — PETIT RORQUAL

DAN: Vågehval
DUT: Dwergvinvis
FIN: Lahtivalas
GER: Zwergwal

GRE: Phalaena
ICE: Hrafnreyður, hrefna
ITA: Balenottera rostrata
JPN: Koiwashijujira
KOR: 밍크고래, mingkgorae
NOR: Vågehval
POL: Płetwal karłowaty
POR: Baleia anã, rorqual-miúdo
RUS: Малый полосатик
SPA: Ballena pequeña
SWE: Vikval, minkval

Balaenoptera acutorostrata

(Cosmopolitan)
Also called DAVIDSON'S WHALE, LESSER RORQUAL, LITTLE PIKED WHALE, PIKEHEADED WHALE, SHARP HEADED FINNER WHALE.
Captured mainly off Norway.
See + WHALES.

(Cosmopolite)
Capturé surtout au large de la Norvège.
Voir + BALEINES.

639

MIRIN — MIRIN

(Japan) — *(Japon)*

Sweet liquor brewed from rice. Used for various fish products in Japan; e.g.
+ MIRINBOSHI,
+ KAMABOKO, + KABAYAKI,
+ UOMISO.

Alcool doux de riz utilisé pour de nombreux produits de poisson (Japon); ex.
+ MIRINBOSHI,
+ KAMABOKO, + KABAYAKI,
+ UOMISO.

640

MIRIN-BOSHI — MIRIN-BOSHI

(Japan) — *(Japon)*

Also called SAKURABOSHI or SUEHIROBOSHI. Split fish usually without head, dried after soaking in seasonings consisting of either soy sauce, sugar and MIRIN or salt, sugar, MIZUAME (millet-jelly) and gelatine or agar-agar.
Fish used are sardine, round herring, saury, small porgy, puffer, small flatfish, barracuda, pollock meat, squid meat, etc.

Appelé aussi SAKURABOSHI ou SUEHIROBOSHI. Poisson tranché généralement étêté, et séché après trempage dans des assaisonnements consistant soit en sauce de soja, sucre et + MIRIN soit en sel, sucre, MIZU-AME (gelée de millet) et gélatine ou agar-agar.
Les poissons utilisés sont la sardine, la shadine, la samma, le spare, l'orbe, le petit poisson plat, le barracouda, la chair de lieu, la chair de calmar, etc.

641

MIRROR DORY

Zenopsis nebulosus

(Australia/New Zealand)
Sometimes called SILVER DORY.

(Australie/Nouvelle-Zélande)

642

MOJAMA — MOJAMA

(Spain) — *(Espagne)*

ITA: Musciame di tonno
KOR: 고등어과, godeungeogwa
POR: Mochama
SPA: Mojama

Strips of salted dried tuna.
See also + DESCARGAMENTO (Spain).

Lanières de thon salé et séché.
Voir aussi + DESCARGAMENTO (Espagne).

643

MOJARRA BLANCHE

JPN: Amagi
POR: Beicinho, Mucharra

GERRIDAE

(Atlantic/Pacific – Japan/ N.America, Antilles)

(Atlantique/Pacifique – Japon/ Amérique du Nord, Antilles)

644

MOKI — SAINT-PAUL MOKI

Latridopsis ciliaris

(Southern Indian and Pacific Oceans)
Also called BLUE MOKI (family Latrididae).
To be distinguished from RED MOKI *Cheilodactylus spectabilis* (family *Cheilodactylidae*).

(Sud Océan Indien et Océan Pacifique)
Appelé aussi BLUE MOKI (anglais) (famille des *Latrididae*).
A distinguer de *Cheilodactylus spectabilis* (famille des *Cheilodactylidae*).

645

MOLA — POISSON-LUNE

DAN: Klumpfisk
DUT: Maanvis
FIN: Möhkäkala
GER: Mondfisch
GRE: Fegarópsaro
ICE: Tunglfiskur
ITA: Pesce luna
JPN: Manbô
KOR: 개복치, gaebokchi
NOR: Månefisk
POL: Samogłów
POR: Peixe-lua, lua
RUS: Луна-рыба
SCC: Bucanj
SCR: Bucanj
SPA: Pez luna
SWE: Klumpfisk
TUR: Pervane

MOLIDAE

(Cosmopolitan) *(Cosmopolite)*

Mola mola (a)

OCEAN SUNFISH **MOLE COMMUN**
(Atlantic/Pacific) *(Atlantique/Pacifique)*
Also called MOLE-BUT

Masturus lanceolatus or/ou Mola lanceolata (b)

SHARPTAIL MOLA
(Atlantic/Mediterranean, perhaps cosmopolitan) *(Atlantique/Méditerranée, peut-être cosmopolite)*

646

MOLUHA — MOLUHA

(Egypt) *(Egypte)*

Fermented fish product. Produit de poisson fermenté.

647

MONKFISH

KOR: 아귀과, agwigwa

Le terme 'MONKFISH' (anglais) est utilisé:

(i) The name MONKFISH or MONK is commonly used for + ANGLERFISH (*Lophiidae*) particularly ANGLER (*Lophius piscatorius*).

(i) Généralement pour les *Lophiidae* (+ BAUDROIE), particulièrement *Lophius piscatorius*.

(ii) Name also used for + ANGEL SHARK (*Squatina squatina*) belonging to the family *Squatinidae*.

(ii) Pour *Squatina squatina* (+ ANGE DE MER), de la famille des *Squatinidae*.

(iii) In New Zealand refers to *Kathetostoma giganteum*. Also known as GIANT STARGAZER (family *Uranoscopidae*).

(iii) En Nouvelle-Zélande s'applique à *Kathetostoma giganteum*. Aussi connu comme GIANT STARGAZER (anglais) (famille des *Uranoscopidae*).

648

MOONFISH — ASSIETTE

ICE: Skötuselur
ITA: Pesce ascia
POL: Womer
POR: Corcovado
RUS: Рыба-полумесяц, обыкновенный вомер

(i) In North America the name refers to *Vomer spp.* belonging to the family *Carangidae* (see + JACK, etc.).

(i) Désigne les espèces *Vomer* de la famille des *Carangidae* (voir + CARANGUE). Aussi appelé LURE ou CORDONNIER.

(ii) In Europe, the name 'MOONFISH' refers to + OPAH (*Lampris guttatus*)

(ii) En Europe, le nom 'MOONFISH' (anglais) s'applique à *Lampris guttatus* (+ LAMPRIR).

belonging to the family *Lamprididae*.

(iii) Name is also used for + TUSK (*Brosme brosme*) belonging to the family *Gadidae*.

(iii) Le nom 'MOONFISH' (anglais) est aussi utilisé pour *Brosme brosme* (+ BROSME).

Vomer declivitrons (a)

PACIFIC MOONFISH

Selene setapinnis or/ou Vomer setapinnis (b)

ATLANTIC MOONFISH **MUSSO ATLANTIQUE**

649

MORAY — MURÈNE

DAN: Muræne
DUT: (a) Murene
FIN: Mureena, (c) Vihermureena
GER: Muräne
GRE: Smérna
ICE: Múrena
ITA: Morena
JPN: Utsubo
KOR: 알락곰치속, alrakgomchisok
NOR: Murene
POL: Murena
POR: Moreia
RUS: Мурена
SCC: Mrina, murina, žutošarka
SCR: Mrina
SPA: Morena
SWE: Muräna
TUR: Merina

MURAENIDAE

(Atlantic/Pacific) *(Atlantique/Pacifique)*
Also known as MORAY EEL.

Muraena helena (a)

MORAY **MURÈNE D'EUROPE**
(Tropical Atlantic/ Mediterranean) *(Atlantique tropical/ Méditerranée)*
Also called MURRY.

Gymnothorax mordax (b)

CALIFORNIA MORAY **MURÈNE DE CALIFORNIE**
(Tropical Pacific) *(Pacifique tropical)*

Gymnothorax funebris (c)

GREEN MORAY **MURÈNE VERTE**
(Atlantic – N.America) *(Atlantique – Amérique du Nord)*

See also + EEL. Voir aussi + ANGUILLE.

650

MORT

Young + SEA TROUT. Jeune + TRUITE DE MER.

651

MORWONG — CASTANETTES, CASTANETTES TARAKIHI

Nemadactylus macropterus

(Australia/New Zealand)
Also called JACKASS FISH and SILVER PERCH in Australia, + TARAKIHI in New Zealand.
Belongs to the family *Cheilodactylidae* which includes two other less important commercial species

(Australie/Nouvelle-Zélande)
Appartient à la famille des *Cheilodactylidae* qui comprend deux autres espèces de moindre importance commerciale:

Cheilodactylus spectabilis

BANDED MORWONG
(Australia) — *(Australie)*

RED MOKI
(New Zealand) — *(Nouvelle-Zélande)*

Nemadactylus douglasi

GREY MORWONG
(Australia) — *(Australie)*

PORAE
(New Zealand) — *(Nouvelle-Zélande)*

Marketed
Fresh, usually whole, gutted or as fillets.
Also as frozen fillets, sometimes in ready-to-cook packs.

Commercialisé
Commercialisé frais, habituellement entier, vidé ou en filets.
Aussi en filets congelés parfois en emballage (ou conditionnements) prêts à cuire.

652

MOTHER-OF-PEARL — NACRE

DAN: Perlemor
DUT: Parelmoer
FIN: Helmiäinen
GER: Perlmutter
GRE: Márgaron
ICE: Perlumóðir
ITA: Madreperla
JPN: Shinju-sô
NOR: Perlemor
POL: Macica perłowa
POR: Nácar
RUS: Жемчужница (моллюск)
SPA: Nácar
SWE: Pärlemor
TUR: Sedef

Nacreous layer on the inside of the shell of a number of molluscs, used as an ornamental material.

Couche nacrée tapissant l'intérieur de la coquille de certains mollusques; utilisée comme matériau ornemental.

653

MOTHER-OF-PEARL SHELL

DAN: Perlemusling
DUT: Parelmoerschelp
FIN: Jalohelmisimpukka
GER: Perlmuschel
GRE: Margaritofóro stridi
ICE: Perlumoðurskel
ITA: Ostrica perlifera
JPN: Shirochôgai, kurochogai, akoyagai
KOR: 진주조개과, jinjujogaegwa
NOR: Perlemorskjell
POL: Perłopława
POR: Madre-pérola
RUS: Раковина жемчужницы
SPA: Madreperla
TUR: Sedef

Pinctada maxima or/ou Pinctada margaritifera

(Australia) — *(Australie)*

Pinctada martensii

(Japan) — *(Japon)*

654

MULLET — MUGE ou MULET

DAN: Multe
DUT: (a) Dunlipharder, (c) Goudharder, (e) Diklipharder
FIN: (a) Ohuthuulikeltti, (d) Paksuhuulikeltti
GER: Meeräsche
GRE: Képhalos
ICE: Röndungur
ITA: Cefalo, muggine
JPN: Bora
NOR: Multe
POL: (a) Mugil romada, (c) Mugil złotogłowy, (e) Mugil cefal, (i) Aldrycheta
POR: Taínha, mugem
RUS: Кефальвые
SCC: Cipal
SCR: Cipli
SPA: Lisa, galupe, capiton, mujol
SWE: Multe, (d) Tunnlåppad multe, (e) Tjocklåppad multe
TUR: Kefal, (a) Has kefal, (c) Altinbaş kefal pulatarina

MUGILIDAE

Various species in the Atlantic for which the recommended trade name in U.K. is GREY MULLET
Also called GOLDEN MULLET, SILVER MULLET (U.S.A.), JUMPING MULLET (U.S.A.); not to be confused with + SURMULLET (*Mullus surmuletus*).

Il existe différentes espèces dans l'Atlantique, dont les noms varient suivant les pays.

Liza ramada (a)

GREY MULLET/THIN-LIPPED MULLET
(Atlantic – Europe)

MULET/MULET PORC
(Atlantique – Europe)

Liza saliens (b)

LEAPING GREY MULLET
(Europe, especially Spain)

MULET SAUTEUR
(Europe, surtout Espagne)

Liza aurata (c)

LONG-FINNNED GREY MULLET
(Europe)
Also called GOLDEN GREY MULLET

MULET DORÉ
(Europe)

Liza labrosus or/ou Chelon labrosus (d)

THICK-LIPPED GREY MULLET/ LESSER GREY MULLET
(Europe)

MULET LIPPU
(Europe)

Mugil cephalus (e)

COMMON GREY MULLET
(Atlantic/Freshwater/Pacific – Europe/N.America/ New Zealand)
Also called STRIPED MULLET (N.America), known as BLACK MULLET in Florida and SEA MULLET in Australia

MULET CABOT
(Atlantique/Eaux douces/ Pacifique – Europe/Amérique du Nord/Nouvelle-Zélande)

Mugil curema or/ou Mugil gaimardiana (f)

WHITE MULLET
(Atlantic – N.America)
Also called REDEYE MULLET

MULET BLANC
(Atlantique – Amérique du Nord)

Mugil georgii (g)

SILVER MULLET
(Australia)

(Australie)

Valamugil seheli (h)

BLUETAIL MULLET
(Australia)

(Australie)

Aldrichetta forsteri

+ YELLOWEYE MULLET
(Australia/New Zealand)

(Australie/Nouvelle-Zélande)

To the family *Mugilidae* also belong *Liza* and *Myxus spp.* (Australia) e.g. GREENBACKED MULLET (*Liza dussumieri*), FLAT-TAIL MULLET (*Liza argentea*), DIAMOND-SCALED (*Liza viagiensis*) and SAND MULLET (*Myxus elongatis*).

A la famille des *Mugilidae* appartiennent aussi les espèces des *Liza* et *Myxus spp.* (Australie).

Marketed

Fresh: whole gutted, or fillets.
Smoked: Split along the back and cold-smoked for several hours after salting and drying (U.S.A.).
Salted: split along the back and either drysalted or brine-salted (U.S.A.).
Roe: dry-salted; or dry-salted, dried and pressed; may also be lightly smoked in addition; see + BOTTARGA (Italy), in Japan + KARASUMI.

Commercialisé

Frais : entier et vidé; filets.
Fumé : fendu le long du dos et fumé à froid pendant plusieurs heures après salage et séchage (E.U.)
Salé : fendu le long du dos et salé soit à sec, soit en saumure (E.U.)
Rogue : salés à sec; ou salés à sec, séchés et pressés; peuvent être en outre légèrement fumés; voir + BOTTARGA (Italie) et + KARASUMI (Japon).

655

MUSCIAME — MUSCIAME

(Italy) — *(Italie)*

KOR: 고등어과, godeungeogwa

Dolphin flesh (*Delphinus delphis delphis*), salted and air dried.

Chair du dauphin (*Delphinus delphis delphis*) salée et séchée en plein air.

656

MUSSEL — MOULE

DAN: Blåmusling
DUT: Mossel
FIN: (a) Sinisimpukka, (c) Hevossimpukka, (h) Vihersimpukka
GER: Miesmuschel
GRE: Mýdi
ICE: Kræklingur
ITA: Mitilo, (d) Cozza pelosa
JPN: Igai
NOR: (a) Blåskjell, (c) Oskjell
POL: Omułki
POR: Mexilhão
RUS: Мидии
SCC: Dagnje
SCR: Dagnje
SPA: Mejillón
SWE: Blåmussla
TUR: Midye

See also separate entry for (a).

Voir aussi la rubrique individuelle pour (a).

MYTILIDAE

(Cosmopolitan)
The *Mytilidae* include *Mytilus*, *Modiolus*, *Volsella*, *Aulocomya*, *Choromytilus* and *Perna spp.*

(Cosmopolite)
Les *Mytilidae* comprennent les genres *Mytilus*, *Modiolus*, *Volsella*, *Aulocomya*, *Choromytilus* et *Perna spp.*

Mytilus edulis (a)

+ BLUE MUSSEL
(N. Atlantic – Europe)
(Pacific – New Zealand)
Also cultured worldwide.

+ MOULE COMMUNE
(Atlantique Nord – Europe)
(Pacifique – Nouvelle-Zélande)
Cultivée aussi dans le monde entier.

Mytilus californianus (b)

COMMON MUSSEL
(Pacific – N.America)
Name also used for BLUE MUSSEL in Europe.

MOULE COMMUNE
(Pacifique – Amérique du Nord)

Modiolus modiolus (c)

HORSE MUSSEL
(Europe)
In New Zealand HORSE MUSSEL refers to FAN SHELL, *Atrina pectinata*.

(Europe)

Modiolus barbatus (d)

BEARDED HORSE MUSSEL
(Atlantic/Mediterranean)

(Atlantique/Méditerranée)

Mytilus galloprovincialis (e)

(Mediterranean – S.E. Europe)

(Méditerranée – Europe du Sud-Est)

Mytilus planulatus (f)

(Australia) *(Australie)*

Mytilus smaragdinus (g)

+ GREEN MUSSEL
(South-east Asia) *(Asie du Sud-Est)*

Perna canaliculus (h)

+ GREEN MUSSEL
(New Zealand) *(Nouvelle-Zélande)*
Also called + GREEN LIPPED MUSSEL or PERNA.

Marketed

Live: whole with shells.

Fresh: cooked meats.

Smoked: meats may be canned in edible oil.

Canned: cooked meats, in mussel liquor, brine, vinegar solution; sauces, also with other ingredients, mussel in butter, sauce, mussel paste.

Semi preserved: Cooked meats with vinegar-acidified brine and spices (e.g. + MARINADE); or packed with jelly (like + KOCHFISCHWAREN).

Salted: cooked meats bottled in brine; cooked meats packed in dry salt for transport.

Bait: used live extensively for baiting fish hooks for line fishing.

Commercialisé

Vivant : en coquilles.

Frais : chairs cuites.

Fumé : chairs; peuvent être conservées avec de l'huile.

Conserve : chairs cuites dans le jus même des moules, en saumure, au court-bouillon; présentées farcies ou au beurre, sauces, également avec d'autres ingrédients, pâté de moules.

Semi-conserve : chairs cuites en saumure vinaigrée et épicée (ex: + MARINADE) ou recouvertes de gelée (comme les + KOCHFISCHWAREN).

Salé : chairs cuites mises en bocaux en saumure; chairs cuites couvertes de sel sec pour le transport.

Appâts : couramment utilisé vivant pour la pêche sportive.

657

MUSTARD HERRING — HARENG À LA MOUTARDE

DAN: Sennepssild
DUT: Haring in mosterdsaus
FIN: Sinappisilli
GER: Senfhering
ICE: Sinnepssíld
ITA: Aringhe alla senapa
KOR: 청어속, cheongeosok
NOR: Sennepssild
POL: Śledź w sosie musztardowym
POR: Arenque em mostarda
RUS: Сельдь в горчичном соусе
SCC: Haringa u senfu
SCR: Heringa u umaku od slacice
SPA: Arenque a la mostaza
SWE: Senapssill
TUR: Hardal ringası

Herring packed in mustard sauce marketed canned or as semi-preserve; formerly also called KAISER-FREIEDRICH HERING (obselete).

Hareng couvert de sauce-moutarde et commercialisé en conserve ou en semi-conserve. Appelé autrefois KAISER-FREIEDRICH HERING.

N

658

NAMARI-BUSHI — NAMARI-BUSHI

(Japan) — *(Japon)*

Small whole skipjack, or chunks of bigger ones, boiled and then slowly roasted to remove some of the moisture.

Petit listao entier ou tronçons de listaos plus gros bouillis, puis rtis lentement pour les dessécher partiellement.

659

NAPING

(U.K.)

DUT: De keel doorsnijden, kelen
GER: Köpfen, Spalten
ICE: Blóðgun
ITA: Decollaggio
JPN: Harasaki
NOR: Bløgging
POR: Abertura ventral

Cutting through the nape, that is the flesh between the head and the belly of the fish such as cod, as a preliminary to gutting, so that when the belly is subsequently slit longitudinally to the vent, the belly wall can be laid open to expose the belly cavity for cleaning. Single naping is the severance of only one half of the belly wall; double naping means cutting through both halves. See also + GIBBING, referring mainly to herring and similar species.

Incision faite de la tête à l'abdomen d'un poisson tel que la morue, avant l'éviscération; le ventre étant ainsi fendu longitudinalement, on peut procéder au nettoyage de la cavité abdominale. L'incision peut être simple ou double suivant qu'elle affecte un ou deux côtés du poisson.

660

NARUTO — NARUTO

(Japan) — *(Japon)*

Also called NARUTOMAKI. Steamed + KAMABOKO prepared as a roll with kneaded dyed red fish meat rolled into white meat, so that a spiral pattern appears on every cross section.

Appelé aussi NARUTOMAKI. Préparation cuite à la vapeur et présentée en un cylindre de chair de poisson pétrie, teintée en rouge, roulée dans une couche de chair blanche, de façon à former une spirale à chaque section. Préparation à base de + KAMABOKO.

661

NARWHAL — NARVAL

DAN: Narhval
DUT: Narwal
FIN: Sarvivalas
GER: Narwal
ICE: Náhvalur
ITA: Narvalo
JPN: Ikkaku
NOR: Narhval
POL: Narwal
POR: Narval
RUS: Нарвал
SPA: Narval
SWE: Narval

Monodon monoceros

(Arctic)
Toothed cetacean, unimportant commercially.

(Arctique)
Cétodonte, sans importance commerciale.

662

NATIONAL CURE — NATIONAL CURE

(Portugal) — *(Portugal)*

POR: Bacalhau de cura nacional

Salt cod product in which the salted fish are washed and drained only long enough to remove excess water before drying naturally for several days; salt content after curing is about 20% (minimum 17%); also called NATURAL CURE.

Morue salée, lavée et égouttée juste assez longtemps pour enlever l'eau en excès avant d'être séchée à l'air pendent plusieurs jours; teneur en sel après préparation: 20% (minimum 17%).

663

NATIVE OYSTER — HUÎTRE INDIGÈNE

(U.K.)

DAN: Østers
DUT: Oester
FIN: Osteri
GER: Auster
GRE: Stridia
ICE: Ostra
ITA: Ostrica inglese
NOR: Østers
POL: Ostrygi
POR: Ostra-plana europeia
RUS: Устрица
SCC: Ostriga
SCR: Kamenica
SPA: Ostra inglesa
SWE: Ostron
TUR: Yanbani istiridye

Trade name in the U.K. for *Ostrea edulis* (see + COMMON OYSTER); might also be called FLAT OYSTER,

Nom commercial au R.U. pour *Ostrea edulis* (voir + HUÎTRE PLATE); peut aussi être appelée FLAT OYSTER,

ENGLISH OYSTER, often sold by name of locality, e.g. WHITSTABLE NATIVE, COLCHESTER, PYEFLEET, HELFORD, FAL or MERSEA. See also + OYSTER.

ENGLISH OYSTER, etc. (anglais). Commercialisée souvent sous le nom de la localité d'élevage: WHITSTABLE NATIVE, COLCHESTER, PYEFLEET, HELFORD, FAL ou MERSEA. Voir aussi + HUÎTRE.

664

NEEDLEFISH — ORPHIE OU AIGUILLE DE MER

DAN: Hornfisk
DUT: Geep
FIN: Nokkakala
GER: Hornhecht
GRE: Zargána
ICE: Hornfiskur
ITA: Aguglia
JPN: Datsu
KOR: 동갈치과, donggalchigwa
NOR: Horngiel
POL: Belona pospolita
POR: Agulha, Peixe agulha
RUS: Сарановые
SCC: Igla, iglica, jaglica
SCR: Igla
SPA: Aguja
SWE: Horngädda, näbbgäddä
TUR: Zargana

(i) General term for the family *Belonidae* (cosmopolitan); the most important species in Europe being + GARFISH (*Belone belone*) (N. Atlantic).

(ii) The name 'NEEDLEFISH' is also used for SAURY PIKE (*Scomberesox forsteri*); see + SAURY which belong to the same order as (i).

(i) Désigne globalement les espèces de la famille des *Belonidae* (cosmopolite) dont l'espèces principale en Europe est *Belone belone* (Atlantique Nord).

(ii) Le nom ORPHIE se réfère aussi au *Scomberesox forsteri* (voir + ORPHIE et + BALAOU), qui fait partie du même ordre que (i).

665

NGA-BOK-CHAUK — NGA-BOK-CHAUK

(Burma) — *(Birmanie)*

Pieces of fish allowed to putrefy before salting and sun-drying.

Morceaux de poisson faisandés avant salage et séchage au soleil.

666

NGA-PI — NGA-PI

(Burma) — *(Birmanie)*

Fermented fish or shrimp paste; or pieces of fish fermented in brine, then packed in dry salt.

Pâte de poisson ou de crevettes fermentée; ou morceaux de poisson fermentés en saumure, puis mis dans du sel sec.

667

NIBBLER

JPN: Mejina
KOR: 황줄깜정이과, hwangjulkkamjeongigwa

GIRELLIDAE or/ou KYPHOSIDAE

(Pacific) — *(Pacifique)*

Girella nigricans (a)

OPALEYE — **CALICAGÈNE VERTE**
(N.America) — *(Amérique du Nord)*
Also called RUDDERFISH.

Girella tricuspidata (b)

(Australia/New Zealand) — *(Australie/Nouvelle-Zélande)*

Known as PARORE in New Zealand; also called BLACKFISH, BLACKPERCH. Known as LUDERICK in Australia; marketed as fresh fish.

668

NIBE CROAKER

JPN: Nibe
KOR: 동갈민어, donggalmineo

Nibea mitsukurii or/ou Miichthys imbricatus

(Japan)
Similar to + CROAKER or + DRUM.
Highly esteemed for food; marketed fresh, also for + KAMABOKO.

(Japon)
Semblable au + TAMBOUR. Certaines espèces sont très appréciées pour la consommation; commercialisé frais; sert aussi à la préparation du + KAMABOKO.

669

NIBOSHI — NIBOSHI

(Japan) — *(Japon)*

KOR: 멸치속, myeolchisok

Small whole fish, often sardine or similar spp. or shellfish boiled in salt solution (also sea-water) and subsequently dried in the sun.
Also called NIBOSHI-HIN, which is an inclusive word for products dried after boiling or steaming, e.g. NIBOSHI-IWASHI (usually anchovy, sometimes sardine or round herring prepared this way); see also + MEIKOTSU, etc.

Petits poissons entiers, tels que sardines et espèces semblables ou crustacés bouillis dans une saumure (ou également dans de l'eau de mer) puis séchés au soleil. Appelé encore NIBOSHI-HIN, désignation générale pour les produits cuits à l'eau ou à la vapeur, puis séchés; ex: NIBOSHI-IWASHI (généralement anchois, parfois sardines ou shadines préparé de cette façon); voir aussi + MEIKOTSU.

670

NOBBING — ÉVISCÉRATION

DAN: Hovedskæring
DUT: Verwijderen van kop en ingewanden
FIN: Pään ja suolen poisto
GER: Nobben, köpfen
ICE: Hausuð magadregin (síld)
ITA: Eviscerazione dalla testa

NOR: Hodekappet, magedraft
POL: Nobing (odgardlanie z odgławianiem)
POR: Peixe descabeçado e eviscerado
RUS: Обезглавленная рыба с удалением кишечника (оставлена икра, молока)
SWE: Huvudkapning och magdragning

Removing the head and gut from fatty fish such as herring by partially severing the head and pulling the head away, together with the attached gut; the roe or milt is left in; e.g. + CUT HERRING (CLIPPED HERRING).

Opération par laquelle on vide le poisson tel que le hareng en incisant puis en tirant la tête à laquelle les viscères restent attachés; la rogue ou la laitance est laissée; ex: + CUT HERRING (CLIPPED HERRING).

671

NONNAT — NONNAT

(France – Mediterranean) — *(France – Méditerranée)*

GRE: Goviodáki aphía
ITA: Rossetti
POR: Fritura de cabozes
SCR: Mlijec crveni
SPA: Chanquete

Brachyochirus pellucidus (PELLUCID SOLE; family of *Gobiidae*) sometimes confused with some other *Gobius spp.*; eaten fried.

Friture de poissons de l'escpèce *Brachyochirus pellucidus* (NONNAT; de la famille des *Gobiidae*) parfois confondus avec d'autres espèces *Gobius*.

672

NORI — NORI

(Japan) — *(Japon)*

Dried red algae belonging to Porphyra tenera and allied species. They are cut into fine pieces, put in a frame on a mat and dried after removing the frame. The product has paper-like appearance.
Also called HOSHI-NORRI, KURONORI.
Allied products: AONORI (dried green laver); MAZE-NORRI (dried red laver mixed with other seaweeds); AJITSUKE-NORRI (seasoned and redried red laver).
See also + LAVERBREAD.

Algue rouge séchée de l'espèce Porphyra tenera et d'espèces voisines; coupées en fines lanières et étendues sur une natte dans un châssis. Le produit a l'apparance du papier.
Appelé aussi HOSHI-NORRI, KURONORI.
Produits voisins: AONORI (algue verte séchée); MAZE-NORRI (akgu rouge séchée mélangée à d'autres algues); AJITSUKE-NORRI (algue rouge assaisonnée et séchée à nouveau).
Voir aussi + LAVERBREAD.

673

NORTH ATLANTIC RIGHT WHALE — BALEINE FRANCHE

DAN: Nordkaper
DUT: Noordkaper
FIN: Mustavalas
GER: Nordkaper
ICE: Íslandsseléttbakur
ITA: Balena artica, balena franca
NOR: Nordkaper
POL: Wal biskajski, wal grenlandzki
POR: Baleia-franca
RUS: Гренландский кит
SWE: Nordkapare, biscayaval

Eubalaena glacialis glacialis

(N. Atlantic)
Also called BLACK RIGHT WHALE, RIGHT WHALE, BLACK WHALE, BISCAYAN RIGHT WHALE, NORTH CAPE WHALE.
Protected, not hunted commercially.
See also + RIGHT WHALE.

(Atlantique Nord)
Sous protection, pas de prises commerciales.

674

NORTHERN ANCHOVY — ANCHOIS DU PACIFIQUE

DAN: Ansjos
DUT: Noord amerikaanse ansjovis
FIN: Kaliforniansardelli
GER: Amerikanische Sardelle
ITA: Acciuga del nord pacifico
KOR: 멸치속, myeolchisok
NOR: Ansjos
POL: Sardela kalifornijska
POR: Biqueirão-do-Pacifico norte
RUS: Калифорнийский анчоус
SCC: Brgljun, brkljun
SCR: Brgljun
SPA: Anchoa del Pacifico
SWE: Amerikansk ansjovis

Engaulis mordax

(Pacific – N.America)
See also + ANCHOVY.

(Pacifique – Amérique du Nord)
Aussi appelé ANCHOIS DU NORD (Pacifique).
Voir aussi + ANCHOIS.

675

NORTHERN LOBSTER — HOMARD AMÉRICAIN

DAN: Hummer
DUT: Kreeft
FIN: Amerikanhummeri
GER: Amerikanischer Hummer
GRE: Astakós
ICE: Humar (ameriskur)
ITA: Astice
NOR: Hummer
POL: Homar amerykański
POR: Lavagante americano
RUS: Северный омар
SCC: Hlap, parog
SCR: Rorog, hlap
SPA: Bogavante americano
SWE: Amerikansk hummer
TUR: Istakoz

Homarus americanus

(Atlantic – N.America)
Also freuently called AMERICAN LOBSTER. For marketing, see + LOBSTER.

(Atlantique – Amérique du Nord)
Pour la commercialisation, voir + HOMARD.

676

NORWAY LOBSTER — LANGOUSTINE

DAN: Jomfruhummer, dybvandshummer
DUT: Langoestine, noorse kreeft
FIN: Keisarihummeri
GER: Kaisergranat, Norwegischer Schlankhummer, Tiefseehummer
GRE: Karavída
ICE: Leturhumar
ITA: Scampi
JPN: Akazaebi
NOR: Sjøkreps, bokstavhummer
POL: Homarzec
POR: Lagostim
RUS: Норвежский омар
SCC: Kvarnerski rak, norveški rak, škamp
SCR: Škamp, norveški rak
SPA: Cigala, maganto
SWE: Havskräfta, kejsarhummer
TUR: Nefrops

Nephrops norvegicus

(Atlantic/North Sea)

Belongs to the same family as + LOBSTER (*Nephropsidae*). Also called DUBLIN BAY PRAWN, PRAWN, + SCAMPI, LANGOUSTINE

(Atlantique/Mer du Nord)

De la même famille que le + HOMARD (*Nephropsidae*). Appelée aussi + SCAMPI.

Marketed

Fresh: whole, tail meat with shell or shelled cooked or uncooked.

Freeze-dried: cooked tail meat.

Frozen: tail meat cooked or uncooked; in shell or shelled; cooked potted in butter.

Semi preserved: like SHRIMP, e.g. as salad.

Canned: meat, in own juice with light brine.

Paste: canned or semi-preserved.

Soup: SCAMPI BISQUE, canned.

Commercialisé

Frais : entier; queues décortiquées ou non, cuites ou crues.

Déshydraté : chair des queues cuite.

Congelé : chair des queues cuite ou crue; décortiqué ou non; cuit et mis en pots dans du beurre.

Semi-conserve : comme la CREVETTE, ex: en salade.

Conserve : chairs dans leur jus ou au naturel.

Pâte : en conserve ou en semi-conserve.

Soupe : BISQUE DE SCAMPI, en conserve.

677

NORWAY POUT — TACAUD NORVÉGIEN

DAN: Spærling
DUT: Kever
FIN: Harmaaturska
GER: Stintdorsch
ICE: Spærlingur
NOR: Øyepål
POL: Okowiel
POR: Faneca noruega
RUS: Тресочка эсмарка
SPA: Faneca noruega
SWE: Vitlinglyra

Trisopterus esmarkii

(N.E. Atlantic/North Sea)

Caught mainly for reduction to fishmeal.

See also + POUT.

(Atlantique N.E./Mer du Nord)

Capturé principalement pour la réduction en farine.

Voir aussi + TACAUD.

678

NORWEGIAN CURED HERRING — HARENG SALÉ TYPE NORVÉGIEN

DUT: Noors gezouten haring
FIN: Kovasuolattu norjalainen kesäsilli
GER: Hartgesalzener, Hering nach norwegischer Art
ITA: Aringhe stile norvegese
KOR: 청어속, cheongeosok
NOR: Norsktilvirket feitsild
POL: Mocno solony śledź metodą norweską
POR: Cura norueguesa de arenque
RUS: Норвежская соленая сельдь
SWE: Norsk fetsill (sommarkavlitet)

Hard cured herring made from fresh fat summer herring that have been kept alive in sea water in order to empty the gut, sometimes packed in bulk for further processing; special quality.

Hareng gras d'été gardé vivant en eau de mer pour qu'il se vide l'estomac; ensuite fortement salé ou quelquefois transporté en vrac pour préparation ultérieure; spécialité.

679

NORWEGIAN SILVER HERRING

DUT: Noorse zilverharing
ITA: Aringhe argentate norvegesi
KOR: 청어속, cheongeosok
NOR: Sølvsild
POR: Arenque-prateado-norueguês

Light-cured herring product; differs from matje-cured herring in that it keeps well at normal temperatures; no longer produced in Norway.

Hareng légèrement salé; se différencie du hareng-matje en ce qu'il se conserve bien à des températures normales; cette préparation ne se fait plus en Norvège.

680

NORWEGIAN SLOE

DAN: Slosild
DUT: Zwaargezouten sloeharing
FIN: Kovasuolattu norjalainen isolsilli
ITA: Aringhe salate dure
KOR: 청어속, cheongeosok
NOR: Slosild, storsild
SWE: Norsk slofetsill, norsk storsill

Hard-cured large herring.

Gros hareng fortement salé.

681

NORWEGIAN TOPKNOT — TARGIE NAINE

DAN: Småhvarre
DUT: Dwergtarbot
FIN: Pikkukampela
GER: Norwegischer Zwergbutt
ITA: Rombo peloso
NOR: Småvar
POL: Turbotek norweski
POR: Bruxa-norueguesa
RUS: Норвежская карликовая камбала, норвежский топкнот
SWE: Småvar

Phrynorhombus norvegicus

(N. Atlantic/North Sea) *(Atlantique Nord/Mer du Nord)*

See also + TOPKNOT.

682

NUOC-MAM NUOC-MAM

(Viet-Nam, Cambodia) *(Vietnam, Cambodge)*

Fermented fish sauce, clear amber in colour, made by fermenting small sea or freshwater fish (*Clupeidae*, *Carangidae*, etc.) stacked in alternative layers of salt, flavouring ingredients and spices added; decanting of the digestible enzymes takes several months; also dried. Similar product in Japan is + SHOTTSURU.

Sauce de poisson fermenté, couleur d'ambre, obtenue en entassant des petits poissons de mer ou d'eau douce (*Clupeidae*, *Carangidae*, etc.) en couches alternées avec du sel, aromates et épices; la liquéfaction due aux enzymes digestifs demande plusieurs mois. Peut être déshydraté. Produit semblable au Japon, le + SHOTTSURU.

683

NURSE SHARK REQUIN NOURRICE

FIN: Atlantinpartahai
GER: Ammenhai
ITA: Squalo nutrico
POL: Rekin wąsaty
POR: Tubarão-dormedor, tubarão-ama
RUS: Усатая акула-нянька, усатая (ковровая) акула

General name for species of the family Orectolobidae, especially refers to:

Désigne de façon globale les espèces de la famille des Orectolobidae, et particulièrement:

Ginglymostoma cirratum

VACHE (Antilles)
(Atlantic – Europe/N.America)

VACHE (Antilles)
(Atlantique – Europe/Amérique du Nord)

See also + SHARK.

Voir aussi + REQUIN.

O

684

OARFISH — ROI DES HARENGS

FIN: Airokala
GER: Riemenfisch
KOR: 산갈치속, sangalchisok
POL: Wstęgor królewski
POR: Relangueiro
RUS: Обыкновенный сельдяной король, обыкновенный ременьрыба

Regalecus glesne

(Atlantic/Pacific – Europe/N.America)
Family of the *Regalecidae*; also called + KING OF THE HERRING.

(Atlantique/Pacifique – Europe/Amérique du Nord)

685

OCEAN PERCH

KOR: 양볼락과, yangbollakgwa

Name usually employed in N.America for + RED-FINSH (*Sebastes spp.*0, Atlantic). Refers also to *Sebastodes spp.* (Pacific), particularly Sebastes alutus (PACIFIC OCEAN PERCH). See also + ROCKFISH (ii).

Voir + SÉBASTE.

686

OCEAN QUAHAUG

DAN: Molboøsters
DUT: Noordkromp
FIN: Islanninsimpukka
GER: Islandmuschel
ICE: Kúfiskur
NOR: Kuskjell
POL: Islandzka cyprina (małż)
POR: Clame-islandesa
RUS: Арктика исландская (двустворка)
SWE: Islandmussia, bollumssla

Arctica islandica

(Atlantic – N.America)
Also spelt OCEAN QUAHOG. Also called CYPRINE or ICELAND CYPRINE. Marketed the same way as + CLAM.

(Atlantique – Amérique du Nord)
Pour la commercialisation, voir + CLAM.

687

OCTOPUS — POULPE

DAN: Blæksprutte (ottearmet)
DUT: Kraak, inktvis
FIN: Meritursas
GER: Krake, Tintenfisch
GRE: Octapódi, Alidóna
ICE: Kolkrabbi
ITA: (a) Polpo di scoglio, (c) Moscardino bianco
JPN: Ma-dako tako
NOR: Blekksprut
POL: Ośmiornica
POR: Polvo
RUS: Осьминог, спрут
SCC: Hobotnica
SCR: Hobotnica, tracan
SPA: Pulpo
SWE: Åttaarmas bläckfisk
TUR: Ahtapot

OCTUPUS spp.

POLYPUS spp.

ELEDONE spp.

(Cosmopolitan) — *(Cosmopolite)*

Octopus vulgaris

PIEUVRE

Octopus macropus (a)

POULPE TACHETÉE
(N.E. Atlantic/Mediterranean) — *(Atlantique N.E./Méditerranée)*

Octopus dofleinni or/ou Octopus punctatus (b)

POULPE GÉANT
(Pacific – N.America) — *(Pacifique – Amérique du Nord)*
Also called POULP.

Octopus maorum (c)

(New Zealand) — *(Nouvelle-Zélande)*

Eledone cirrosa (d)

CURLED OCTOPUS — **ÉLÉDONE COMMUNE**
(Atlantic/Mediterranean) — *(Atlantique/Méditerranée)*

Polypus hongkongensis (e)

(Pacific – N.America/Japan) — *(Pacifique – Amérique du Nord/Japon)*
Polypus spp. (Japan) are also called DEVIL FISH in U.S.A.

Marketed
Fresh: used for soup (U.S.A.).
Dried: sun-dried, after gutting and removal of eyes (Japan: HOSHI DAKO).

Commercialisé
Frais : pour la préparation de soupes (E.U.)
Séché : après éviscération et enlèvement des yeux, séché au soleil (Japon: HOSHI DAKO).

Semi preserved: pickled in vinegar after boiling (Japan: SUDAKO).

Semi-conserve : après cuisson à l'eau, saumuré au vinaigre (Japon: SUDAKO).

688

OEL-PRÄSERVEN — OEL-PRÄSERVEN

(Germany) — *(Allemagne)*

DUT: Vishalfconserven in olie
FIN: Kalasäilyke öljykastikkeessa
GER: Salzfisch in Oel
GRE: Alípasto en elaío
ICE: Niðurlagður fiskur í olíu
ITA: Semi-conserve all'olio
NOR: Oljekonserve
POL: Prezerwy w oleju
POR: Semi-conservas em óleo
RUS: Презервы в масле
SCC: Prezerve u ulju
SCR: Prezerve u ulju
SPA: Semi-conserva en aceite

Antiquated term for + SALZFISCHWAREN IN OEL (salted fish products packed in oil); most important product; + SEELACHS IN OEL.

Terme ancien remplacé par + SALZ-FINSCH-WAREN IN OEL (poisson mariné en saumure et recouvert d'huile) dont le produit le plus important est: + SEELACHS IN OEL.

689

OIL SARDINE — SARDINELLE INDIENNE

GER: Sardinelle
KOR: 청어과, cheongeogwa
POL: Sardynela oleista
POR: Sardinela da India
RUS: Жирная индийская сардина, жирная (большеголовая) сардинелла
TUR: Yağlı-sardalya

Sardinella longiceps

(India/Pakistan/Philippines)
Also called TAMBAN (Philippines).
Used for making + TINAPA.
See also + SARDINELLA.

(Inde/Pakistan/Philippines)
Sert à la préparation du + TINAPA.
Voir aussi + SARDINELLE.

690

OPAH — OPAH

DAN: Glansfisk
DUT: Koningvis
FIN: Kiittolahna
GER: Gotteslachs
ICE: Guðlax
ITA: Pesce ré
JPN: Mandai, akamanbô
NOR: Laksestjørje
POL: Strojnik
POR: Peixe-cravo
RUS: Солнечная рыба, обыкновенный красноперый опах, солнце-рыба
SWE: Glansfisk

LAMPRIDIDAE

Lampris guttatus

(Atlantic/Pacific – Europe/N.America)
Also called JERUSALEM HADDOCK, KING-FISH, + MOONFISH, + SUNFISH.

(Atlantique/Pacifique – Europe/Amérique du Nord)

691

ORANGE PERCH

LEPIDOPERCA spp.

(New Zealand)
Formerly recorded as *Anthias pulchellus* (family *Serranidae*).

(Nouvelle-Zélande)
Connu sous le nom de *Anthias pulchellus* (famille des *Serranidae*).

692

ORANGE ROUGHY — HOPLOSTETE ROUGE

GER: Granatbarsch
JPN: Hiuchidai
POL: Gardłosz
POR: Olho-de-vidro-laranja
RUS: Атлантический большеголов, исландский хоплостетус
SPA: Reloj
SWE: Lyktfiskar

Hoplostethus atlanticus

(Cosmopolitan) — *(Cosmopolite)*

Marketed
Fresh: As skinless, boneless fillets.
Frozen: As skinless, boneless fillets.

Commercialisé
Frais : Filets sans peau, sans arêtes.
Congelé : Filets sans peau, sans arêtes.

693

OREO DORY — ARROSE

GER: Tiefsee Petersfisch
JPN: Ômé-matodai-zoku
POL: (d) Piotrosz czarny
RUS: Бородавчатые солнечники, лунники, аллоциты

ALLOCYTTUS spp. (a)

+ BLACK OREO DORY
(New Zealand) — *(Nouvelle-Zélande)*
Also called BLACK OREO, BLACK DORY.

Pseudocyttus maculatus (b)

SMOOTH OREO DORY
(Southern hemisphere). — *(Hémisphère sud)*
Also called SMOOTH OREO, SMOOTH DORY

Neocyttus rhomboidalis (c)

SPIKY OREO DORY
(Southern hemisphere) — *(Hémisphère sud)*

Allocyttus verrucosus (d)

WARTY OREO DORY
(Southern hemisphere)

Marketed
Frozen: As fillets or headed and gutted.

(Hémisphère sud)

Commercialisé
Congelé : En filets ou étêté ou vidé.

694

ORIENTAL BONITO — BONITE DE L'OCÉAN INDIEN

FIN: Juovasarda
GER: Pelamide
ITA: Palamita orientale
JPN: Hagatsuo, kitsunegegatsuo
KOR: 줄삼치, julsamchi
POL: Pelamida wschodnia
POR: Bonito-do-indo-pacifico
RUS: Восточная (быстрая) пеламида
SCC: Palamida
SCR: Palamida, pastrica istocna
SPA: Bonito pacifico

Sarda orientalis

(West Pacific to Indian Ocean)
Also called BONITO, MEXICAN BONITO, STRIPED BONITO, ORIENTAL TUNA.
Marketed fresh.
See also + TUNA.

(Pacifique Ouest à l'Océan indien)
Désigne aussi *Gymnosarda unicolor* (voir + 'RUPPEL'S BONITO').
Commercialisé frais.
Voir aussi + THON.

695

ORIENTAL CURE — SALAISON À L'ORIENTALE

(N.America) — *(Amérique du Nord)*

KOR: 청어속, cheongeosok

Salted ungutted herring produced for oriental trade. In Japan KATASHIO-NISHIN is pickle salted herring which is afterwards cured in dry salt (+ HARD SALTED HERRING); (HITOSHITO-NISHIN is herring cured with dry salt (medium content).

Hareng non vidé et salé préparé pour l'exportation en Orient. Au Japon, KATASHIO-NISHIN est du hareng saumuré puis salé à sec (+ HARENG FORTEMENT SALÉ); HITOSHIO-NISHIN est du hareng salé à sec (moyennement salé).

696

ORMER — ORMEAU

DAN: Søøre
DUT: Zeeor
FIN: Abaloni, merikorva
GER: Seeohr
GRE: Haliótis, achiváda chromasistí
ICE: Sæeyra
ITA: Orecchia marina
JPN: Awabi
POL: Uchowiec (małż)
POR: Orelha do mar. Lapa-real
RUS: Морское ушко
SCC: Morsko uho,puzlatka
SCR: Petrovo uho, uho morsk
SPA: Oreja de mar
SWE: Havsöra
TUR: Deniz kalağı

Haliotis tuberculata

(Atlantic/Mediterranean/Channel Islands)
Also called SEA EAR, EAR SHELL.
Mollusc eaten as + SCALLOP; sometimes pickled.
See also + ABALONE.

(Atlantique/Méditerranée/Iles anglonormandes)
Appelé encore OREILLE DE MER. Mollusque consommé comme les + COQUILLE SAINT-JACQUES, quelquefois mariné.
Voir aussi + ORMEAU.

697

OSETR — ESTURGEON DU DANUBE

FIN: Venäjänsampi
GER: Waxdick
GRE: Storioni
ITA: Storione danubiano
KOR: 철갑상어과, cheolgapsangeogwa
POL: Jesiotr rosyjski
POR: Esturjão do Danúbio
RUS: Русский осетр
SWE: Rysk stör, osetr
TUR: Karaca

Acipenser gueldenstaedtii

(Caspian Sea/Danube)
See + STURGEON.

(Mer Caspienne/Danube)
Voir + ESTURGEON.

698

OYSTER — HUÎTRE

DAN: Østers
DUT: Oester
FIN: Osteri
GER: Auster
GRE: Óstrea (strídia)
ICE: Ostra
ITA: Ostrica
JPN: Kaki
KOR: 굴과, gulgwa
NOR: Østers
POL: Ostrygi
POR: Ostra
RUS: Устрицы
SCC: Ostriga, kamenica
SCR: Kamenica
SPA: Ostra, ostión
SWE: Ostron
TUR: Istiridye

For (a) to (c) see also these items.

Pour (a) à (c) voir ces rubriques.

OSTREIDAE

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Ostrea edulis (a)

+ COMMON OYSTER
(Europe)
Also called FLAT OYSTER, + NATIVE OYSTER (U.K.)

+ HUÎTRE PLATE
(Europe)

Crassostrea angulata (b)

+ PORTUGUESE OYSTER
(Europe)

+ HUÎTRE PORTUGAISE
(Europe)

Crassostrea virginica (c)

+ BLUE POINT OYSTER
(Atlantic – U.S.A)
Also called AMERICAN OYSTER.

+ HUÎTRE
(Atlantique – E.U.)

Crassostrea gigas (d)

PACIFIC OYSTER
(Pacific – N.America/Australia/New Zealand)

(Pacifique – Amérique du Nord/Australie/Nouvelle-Zélande)

Ostrea lurida (e)

WESTERN OYSTER
(Pacific – N.America)
Also called OLYMPIA OYSTER.

(Pacifique – Amérique du Nord)

Ostrea chilensis (f)

(South America)

(Amérique du Sud)

Ostrea laperousei (g)

(Japan)

(Japon)

Saccostrea commercialis (h)

SYDNEY ROCK OYSTER
(Australia)

(Australie)

Saccostrea glomerata (i)

ROCK OYSTER
(New Zealand)

(Nouvelle-Zélande)

Ostrea lutaria (j)

DREDGE OYSTER
(New Zealand)

(Nouvelle-Zélande)

Marketed

Live: in shell.
Fresh: in shell or shelled meats, uncooked (shucked).
Frozen: shelled meats, uncooked.
Dried: shelled meats, boiled and then sun-dried for 3 to 10 days before packing in boxes (Hong-Kong).
Smoked: meats, usually canned in edible oil.
Semi preserved: meats cooked and packed in spiced vinegar.
Canned: meats removed from the shell by steaming, packed in weak brine; uncooked meats packed unprocessed, hermetically sealed.
Soup: oyster stew, oyster soup, oyster bisque, all in cans.

Commercialisé

Vivant : en coquilles.
Frais : en coquilles ou décoquillées, crues (écaillé).
Congelé : chair crue, décoquillée.
Séché : chair décoquillée, cuite à l'eau et séchée au soleil pendant 3 à 10 jours avant l'emballage en caisses (Hong-Kong).
Fumé : chairs, généralement mises en conserve avec de l'huile.
Semi-conserve : chairs cuites et recouvertes de vinaigre épicé.
Conserve : chairs déconquillées à la vapeur et mises dans une saumure légère; chairs crues; sans préparation, et mises dans des récipients hermétiques.
Soupe : bouillon d'huîtres, soupe d'huîtres, bisque d'huîtres, toutes en conserve.

P

699

PACIFIC BONITO — BONITE DU PACIFIQUE ORIENTALE

DAN: Bonit
FIN: Chilensarda
GER: Pelamide
ITA: Bonito
KOR: 줄삼치속, julsamchisok
POL: Pelamida pacyficzna
POR: Bonito-do-pacifico
RUS: Чилийская (калифорнийская) пеламида
SPA: Bonito chileño
SWE: Chilensk bonit
TUR: Pasifik uskumrusu

Sarda chiliensis chiliensis

(Pacific – S. America) — *(Pacifique – Amérique du Sud)*

Sarda chiliensis lineolata

(Pacific – California/Mexico)
Also called BONITO, CHILEAN BONITO, CALIFORNIAN BONITO, AUSTRALIAN BONITO.
Sometimes marketed fresh in Peru but otherwise used almost entirely for canning, it is the least desirable of the tuna-like fish since the flesh is darker and stronger than most; should not be labelled tuna.
Smoked bonito-sticks are made from this fish (see + KATSUOBUSHI).
See also + BONITO and + TUNA.

(Pacifique – Californie/mexique)
Parfois commercialisée fraîche au Pérou, mais utilisée presque exclusivement pour conserves; sa chair est la moins prisée des espèces voisines du thon, car sa coluleur et son goût sont trop forts; ne peut pas être étiquetée comme thon.
Utilisée pour la fabrication de bâtonnets fumés de bonite (voir + KATSUOBUSHI).
Voir aussi + BONITE et + THON.

700

PACIFIC COD — MORUE DU PACIFIQUE

DUT: Pacifische kabeljauw
FIN: Tyynenmerenturska
GER: Pazifischer Kabelijau
GRE: Síko
ICE: Kyrrahafs-þorskur
ITA: Merluzzo del Pacifico
JPN: Tara, madara
KOR: 대구, daegu
POL: Dorsz pacyficzny
POR: Bacalhau-do-Pacifico-Norte
RUS: Тихоокеанская треска
SPA: Bacalao del Pacifico
SWE: Stillahavstorsk
TUR: Pasifik morinası

Gadus macrocephalus

(Pacific – Canada/Alaska/Japan)
Also called GRAY COD, GRAYFISH.

(Pacifique – Canada/Alaska/Japon)
Appelée aussi MORUE GRISE.

Marketed
Fresh: whole gutted, fillets, sliced.
Frozen: round, dressed and as fillets, also kneaded meat (Japan).
Smoked: strips of meat seasoned and smoked (Japan).
Dried: in Japan, sold as HIRAKIDARA or SUKIMIDARA.
Salted: lightly salted, sliced (Japan)

Commercialisé
Frais : entier et vidé; en filets; en tranches.
Congelé : entier, paré et en filets; également chair pétrie (Japon).
Fumé : en tranches assaisonnées et fumées (Japon).
Séché : au Japon, vendu sous le nom de HIRAKIDARA ou SUKIMIDARA.
Salé : légèrement salé, en tranches (Japon).

701

PACIFIC GREY WHALE — BALEINE GRISE DE CALIFORNIE

DUT: Grijzo walvis
FIN: Harmaavalas
GER: Grauwal
ICE: Gràhvalur
ITA: Balenottera grigia
JPN: Kokujira
KOR: 쇠고래속, soegoraesok
NOR: Kalifornisk gråhval
POL: Wal szary
POR: Balela-cinzenta-do-Pacifico
RUS: Тихоокеанский серый кит
SWE: Gråval
TUR: Pasifik gri balinası

Eschrichtius glaucus

(Pacific)
Also called GREY WHALE, GREY BACK, CALIFORNIAN GREY WHALE, HARD HEAD, MUSSEL DIGGER, RIP SACK;
Protected, not fished commercially.

(Pacifique)
Espèce protégée dont la chasse est réglementée.

702

PACIFIC HAKE — MERLU DU PACIFIQUE

DAN: Kulmule
FIN: Kaliforniankummeliturska
GER: Nordpazifischer Seehecht
GRE: Bakaliaro
ITA: Nasello del pacifico
NOR: Lysing (stillehavsk)
POL: Morszczuk oregoński lub północno-pacyficzny

POR: Pescada-do-Pacifico-Norte
RUS: Тихоокеанская (северная) мерлуза
SPA: Merluza pacífiica norteamericana
SWE: Kalifornisk kummel
TUR: Pasifik berlamı

Merluccius productus

(Pacific – N.America)
See + HAKE.
Also called PACIFIC WHITING. In the U.K. PACIFIC HAKE is the trade name for M. productus and M. gayi (see + HAKE + CHILEAN HAKE).

(Pacifique – Amérique du Nord)
Voir + MERLU.

703

PACIFIC HALIBUT — FLÉTAN DU PACIFIQUE

DAN: Helleflynder
DUT: Heilbot
FIN: Tyynenmerenpallas
GER: Pazifischer Heilbutt
ICE: Kyrrahafs lúða
ITA: Halibut del Pacifico
JPN: Ohyô
NOR: Kveite
POL: Halibut pacyficzny
POR: Alabote-do-Pacífico
RUS: Белокорый палтус
SPA: Halibut del Pacifico
SWE: Stillahavs-helgeflundra

Hippoglossus stenolepis

For further details, see + HALIBUT.

Pour de plus amples détails, voir + FLÉTAN.

704

PACIFIC HERRING — HARENG DU PACIFIQUE

DAN: Sild
DUT: Pacifische haring
FIN: Vienansilli
GER: Pazifischer Hering
ICE: Kyrrahafs-síld
ITA: Aringa del Pacifico
JPN: Nishin, kadoiwashi
KOR: 청어속, cheongeosok
NOR: Sild
POL: Śledź pacyficzny
POR: Arenque-do-Pacifico
RUS: Тихоокеанская (восточная, малопозвонковая) сельдь
SCC: Srdela pacifička
SCR: Srdela pacificka
SPA: Arenque del Pacífico
SWE: Stillahavssill
TUR: Pasifik ringası

Clupea harengus pallasii

(N. Pacific)
See + HERRING.

(Pacifique Nord)
Voir + HARENG.

705

PACIFIC MACKEREL — MAQUEREAU ESPAGNOL

DAN: Spansk makrel
DUT: Spaanse makreel
FIN: Japaninmakrilli
GER: Spanische Makrele
GRE: Koliós
ICE: Spánskur makrill
ITA: Lanzardo, sgombro cavallo
JPN: Honsaba, hirasaba, masaba
KOR: 고등어, godeungeo
NOR: Spaanse makrell
POL: Makrela kolias
POR: Cavala
RUS: Калифорнийская скумбрия
SCC: Lokarda, plavica
SCR: Lokarda, plavica
SPA: Estornino
SWE: Spansk och japansk makrill
TUR: Kolyoz

Scomber japonicus

(Cosmopolitan)
Species synonymous to the Atlantic species, usually referred to as + CHUB MACKEREL;
also called + SPANISH MACKEREL.
One of the most important fish in Japan; marketed fresh, salted, dried or canned; also for + FUSHI-RUSI.
See also + MACKEREL.

(Cosmopolite)
Aussi appelé MAQUEREAU BLANC (Canada). La désignation MAQUEREAU DU PACIFIQUE est utilisée pour les espèces Rastrelliger. L'un des poissons les plus importants au Japon; commercialisé frais, salé, séché ou en conserve; sert aussi à la préparation du FUSHI-RUSI.
Voir aussi + MAQUEREAU.

706

PACIFIC OCEAN PERCH

DAN: Rødfisk
GER: Pazifischer Rotbarsch
GRE: Kokinosparo
JPN: Arasukamenuke
KOR: 양볼락과, yangbollakgwa
POL: Karmazyn pacyficzny
POR: Cantarilho do Pacífico
RUS: Тихоокеанский клювач, грязный морской ерш

Sebastes alutus

(Pacific – N.America/Japan)
Also commonly known as ROCKFISH or MENUKE ROCKFISH.
Also called BLACK BASS, ROCK SALMON, CANARY, SNAPPER, etc.

(Pacifique – Amérique du Nord/ Japon)

Marketed
Fresh or frozen (whole or fillets); liver for vitamin oil extraction. See also + ROCKFISH.

Commercialisé
frais ou congelé (entier ou en filets); extraction d'huile vitaminée de son foie. Voir aussi + SCORPÉNE.

707

PACIFIC PRAWN — CREVETTE DU PACIFIQUE

The term PACIFIC PRAWN does not refer to a particular species, but to a product; shelled tails, canned or frozen.

Le terme ne se rapporte pas à une espèce particulière mais à un produit; queues décortiquées, en conserve ou congelées.

708

PACIFIC SAURY — BALAOU DU JAPON

FIN: Saira
GER: Kurzschnabel-Makrelenhecht
ITA: Aguglia saira
JPN: Samma
KOR: 꽁치, kkongchi
POL: Saira
POR: Agulháo-do-Japao, Sama
RUS: Сайра
TUR: Zurna

Cololabis saira

(Pacific – N.America/Japan)
Also called MACKEREL-PIKE or SKIPPER.
One of the most important food fish in Japan.

(Pacifique – Amérique du Nord/Japon)
Aussi appelé SAMMA.
L'un des poissons les plus importants dans l'alimentation au Japon.

Marketed
Salted: ungutted, pickle-salted, then packed in boxes with dry salt; also hard-salted.
Dried: split, air-dried after salting; also whole.
Canned: pandressed, cut or uncut; also fillets; sometimes water, acid, salt or sodium glutamate added.
Semi preserved: vinegar-cured.
Oil: body oil used as hydrogenated oil for margarine and soap manufacture.
See also + SAURY.

Commercialisé
Salé : non vidé, saumuré, puis mis en caisses avec du sel sec; également fortement salé.
Séché : tranché ou entier, salé et séché à l'air.
Conserve : coupé ou non et pané; en filets; parfois additionné d'eau, d'acide, de sel ou de glutamate de soude.
Semi-conserve : au vinaigre.
Huile : utilisée dans l'industrie de la margarine et du savon.
Voir aussi + ORPHIE.

709

PADDA — PADDA

(Malabar, India) — *(Malabar, Inde)*

POR: Pada

Fish product consisting of slices of fish that have been dipped in paste of clarified butter or oil, with chillies, mustard and other spices and packed in jars.

Préparation faite de tranches de poisson plongées dans une pâte de beurre clarifié ou d'huile, et assaisonnée de piments, de moutarde ou autres épices, puis mise en bocaux.

710

PADDLEFISH — SPATULE

DAN: Skestør
DUT: Lepelsteur
FIN: Lapasampi
GER: Löffelstör, Paddelfisch
ITA: Pesce spatola
POL: Wiosłonos amerykański
POR: Peixe-espātula
RUS: Веслоносые
SPA: Pez espátula, sollo
SWE: Skedstör

POLYODONTIDAE

(Freshwater – U.S.A.)
Especially refers to

(Eaux douces – E.U.)
en particulier

Polyodon spathula

Also called SPOONBILL CATFISH, SPOONBILL CAT.

Marketed
Smoked: pieces of skinned fillet, brined and hot-smoked.

Commercialisé
Fumé : morceaux de filet sans peau, passés à la saumure et fumés à chaud.

711

PADEC — PADEC

(Laos) — *(Laos)*

Fermented fish paste made with rice husks.

Pâte de poisson fermenté, avec des cosses de riz.

712

PAINTED RAY — RAIE MÊLÉE

DAN: Småøjet rokke
DUT: Kleinoogrog
FIN: Palettirausku
GER: Kleinäugiger Rochen
GRE: Salahi
ITA: Razza
KOR: 가오리과, gaorigwa
POL: Raja drobnooka
POR: Raia-zimbreira
RUS: Мелкопятнистый скат
SCC: Raža
SCR: Raža
SPA: Raya
SWE: Småögd rocka

Raja microocellata

(Atlantic – Europe)
Also called OWL RAY, SMALL-EYED RAY. PAINTED RAY may also refer to Raja undulata (see + UNDULATE RAY).
See also + RAY and + SKATE.

(Atlantique – Europe)
Voir + RAIE.

713

PAKSIW *(Philippines)* — PAKSIW *(Philippines)*

Gutted or ungutted fish, boiled with coconut or nipa vinegar, and other spices and simmered over a slow fire. The term is synonymous with + SINAENG (Philippines).

Poisson vidé ou non, cuit au court-bouillon avec du vinaigre de coco ou de nipa et d'autres épices, puis mijoté à feu doux. Le terme est synonyme de + SINAENG (Philippines).

714

PALE CURE *(U.K.)* — HADDOCK

Haddock split as for + EYEMOUTH CURE, light-salted and lightly cold-smoked; also called PALE; + FINNAN HADDOCK, + GLASGOW PALE.

Églefin tranché comme pour la préparation du + HADDOCK EYEMOUTH, légèrement salé et légèrement fumé à froid; voir aussi + FINNAN HADDOCK, + GLASGOW PALE.

715

PALE SMOKED RED *(U.K.)*

DUT: Lichtgerookte zilverharing
ITA: Aringa rossa leggermente affumicata
POR: Arenque ligeiramente fumado
SPA: Arenque rojo, ligeramente ahumado

Light smoked + RED HERING, similar to + SILVER CURED HERRING.

+ HARENG ROUGE légèrement fumé, semblable au + SILVER CURED HERRING.

716

PANDORA — PAGEOT COMMUN

DAN: Rød blankesten
DUT: Zeebrasem
FIN: Punapagelli
GER: Rotbrassen
GRE: Lithrini
ITA: Pagello fragolino
NOR: Pagell
POL: Morlesz szkarłatny
POR: Bica
RUS: Атлантический пагель, красный пагр
SCC: Arbun, ribun, rumenac
SCR: Rumenac
SPA: Breca
SWE: Röd pagell
TUR: Madagöz mercan, kirma, mercan

Pagellus erythrinus

(Mediterranean)
Also called BECKER, KING OF THE BREAMS, SPANISH SEA BREAM.

See also + SEA BREAM.

(Méditerranée)
Appelé aussi PAGEOT ROUGE.

Voir aussi + DORADE.

717

PAPILLON *(France)* — PAPILLON

KOR: 나비고기과, nabigogigwa

Trade name for salted cod of a weight less than 400 g at the time of landing.

Nom que l'on donne à la morue salée à bord, d'un poids inférieur à 400 g au moment de son arrivée à terre.

718

PARR — PARR

DUT: Zalmbroed
FIN: Jokipoikanen
GER: Salmling
ICE: Laxaseiði
JPN: Ginkeyamame
NOR: Parr (smolt)
POL: Presmolt
POR: Salmão pequeno
RUS: Молодой лосось, пестрятка
SPA: Salmon joven
SWE: Stirr

Young salmon before it leaves freshwater for the sea.

Jeune saumon avant qu'il ne quitte l'eau douce pour la mer.

719

PARROT-FINSH — PERROQUET

DAN: Papegøjefisk
DUT: Papegaaivis
FIN: Papukaijakala
GER: Papageifisch, Seepapagei
GRE: Scaros
ITA: Pesci pappagallo
JPN: Budai
KOR: 갈돔, galdom
POL: Skarusowate
POR: Peixe-papagaio, Papagaio
RUS: Скаровые, рыбы-попугай, попугаевые
SCC: Papagajka
SCR: Papigaca
SPA: Vieja
SWE: Papagojfisk
TUR: Iskaroz

SCARIDAE

(Cosmopolitan)
Various species in the tropical Atlantic, and one at least of commercial interest in the Mediterranean.

(Cosmopolite)
Il en existe plusieurs espèces dans l'Atlantique tropical et une au moins présentant un intérêt commercial en Méditerranée.

720

PASTEURISED FISH — POISSON PASTEURISÉ

DAN: Pasteuriseret fisk
DUT: Gepasteuriseerdevis

FIN: Pastöroitu kalasäilyke
ITA: Pesce pastorizzato
NOR: Pasteurisert fisk
POL: Ryba pasteryzowana
POR: Peixe pasteurizado
RUS: Рыба пастеризованная
SPA: Pescado pasteurizado
SWE: Pastöriserad fisk
TUR: Pastörize balık

Fish and seafood packed in cans, glass jars or other containers, absolutely airtight, preserved by heating at temperatures around 100ºC (212ºF) for a limited time; to be chill stored.
In some countries the term + SEMI-PRESERVES comprises pasteurised fish.
See also + IRRADIATION.

Poisson et autres animaux marins mis en boîtes métalliques, bocaux de verre ou autres récipients hermétiquement fermés, conservés par la chaleur à une température d'environ 100ºC (212ºF) pour un temps limité; doit être entreposé au froid.
Dans quelques pays le terme + SEMI-CONSERVES s'applique aussi au poisson pasteurisé.
Voir aussi + IRRADIATION.

721

PASTEURISED GRAIN CAVIAR — CAVIAR EN GRAINS PASTEURISÉ

DAN: Pasteuriseret kaviar
DUT: Gepasteuriseerde kaviaar in pekel
FIN: Pastöroitu kaviaarisäilyke
GRE: Chaviari pasteurioméno
ICE: Gerilsneyddur kaviar
ITA: Caviale pastorizzato
POL: Pasteryzowany ziarnisty kawior
POR: Caviar pasteurizado
RUS: Пастеризованная зернистая икра
SCC: Pasterizovani zrnasti kavijar
SCR: Pasterizirani zrnati kavijar
SPA: Cavlar pasteurizado
SWE: Pastöriserad kaviar

Caviar, packed with brine formed during salting into cans which are then pasteurised several times; no preservative added.
See + CAVIAR.

Caviar mis en boîtes avec la saumure de salage, puis pasteurisé à plusieurs reprises; sans antiseptique.
Voir + CAVIAR.

722

PATIS (*Philippines*) — PATIS (*Philippines*)

DUT: Petis

fre liquid extracted during fermentation of + BAGOONG and used as a sauce.
Similar product in Japan is + SHOTTSURU.

Liquide extrait pendant la fermentation du + BAGOONG et utilisé comme sauce.
Produit semblable au Japon: le + SHOTTSURU.

723

PAUA — PAUA

Haliotis iris

(New Zealand)
Also called BLACKFOOTED PAUA, RAINBOW PAUA, the largest and most common species; the YELLOWFOOTED or QUEEN PAUA is only marginally commercial at present.

(Nouvelle-Zélande)

Marketed
Live and as chilled or frozen meat. Also dried or smoked meat.
Canned: bleached meat in brine.
Shells: the iridescent nacreous layer is a valuable material used in New Zealand for jewellery and in decorative inlay work.
See also + ABALONE.

Commercialisé
Vivant et sous forme de viande sur glace ou congelé. Aussi séché ou fumé.
Conserve : chair, en saumure.
Coquilles : la couche de nacre irisée est utilisée en bijouterie et en décoration.
Voir aussi + ORMEAU.

724

PEARL — PERLE

DAN: Perler
DUT: Parel
FIN: Helmi
GER: Perle
GRE: Margaritári
ICE: Perla
ITA: Perla
JPN: Shinju
NOR: Perle
POL: Perła
POR: Pérola
RUS: Перл
SCC: Biser
SCR: Biser
SPA: Perla
SWE: Pärla
TUR: Inci

(i) Iridescent, nacreous concretion composed mostly of calcium carbonate formed inside the shell of certain pearl-bearing mulluscs; when formed as part of the shell, is described as a BLISTER PEARL.

(ii) Term also employed for + BRILL.

(i) Concrétion chatoyante de nacre composée principalement de carbonate de calcium, formée à l'intérieur de certains mollusques; lorsque la perle fait partie de la coquille même, on la nomme PERLE BAROQUE.

725

PEARL ESSENCE — ESSENCE D'ORIENT

DAN: Perlemorsessens
DUT: Viszilver
FIN: Helmiesanssi
GER: Perlessenz
ICE: Perlukjarni
ITA: Essenza perlifera
JPN: Gyorimpaku
KOR: 청어속, cheongeosok

NOR: Perlessens
POL: Esencja perłowa
POR: Essência de pérola
RUS: Экстракт перла
SCC: Biserna esencija
SCR: Biserna esencija
SPA: Esencia de perla
SWE: Pärlessens

Liquid suspension of particles of guanin, the lustrous material extracted from scales of fish such as herring, sardine or their swim bladders. Also various other species, e.g. argentine, sturgeon.

Suspension de particules de guanine, matière brillante extraite des écailles de poissons tels que: hareng, sardine, ou de leurs vessies natatoires, et d'autres espèces comme l'argentine, l'esturgeon, etc.

726

PEDAH
(Thailand)

PEDAH
(Thailande)

KOR: 망치고등어, mangchigodeungeo

Salted fish of *Scomber spp.* Ripened by fermentation. Similar product in Japan + SUSHI.

Poisson salé des espèces *Scomber* et laissé à fermenter. Produit semblable au Japon, le + SUSHI.

727

PELAGIC ARMOURHEAD

JPN: Kusakaritsubodai

PSEUDOPENTACEROS spp.

Pseudopentaceros wheeleri or/ou Pseudopentaceros pectoralis

(North Pacific)

Pseudopentaceros richardsoni

(Southern hemisphere)
Also known as SOUTHERN BOARFISH (family Pentacerotidae).

728

PELAGIC FISH

Those species of fish which normally occur in the upper part of the water column.

POISSON PÉLAGIQUE

Espèces de poisson qui apparaissent normalement dans la partie supérieure de la colonne d'eau.

729

PERCH

DAN: Aborre
DUT: Baars
FIN: Ahven
GER: Barsch, (a) Flussbarsch
GRE: Pérca chaní
ICE: Aborri
ITA: Pesce, persico, perca
NOR: Abbor, åbor
POL: Okoń
POR: (a) Perca-europeia, (b) Perca-americana
RUS: Окуневые
SCC: Grgeč
SCR: Grgec
SPA: Perca
SWE: Abborre
TUR: Tatlisu levregi

PERCHE

PERCIDAE

(Freshwater – Cosmopolitan)
Also called DARTER. These include also Stizostedion spp. (see + PIKE PERCH).

(Eaux douces – Cosmopolite)
Celles-ci comprennent les espèces Stizostedion (voir + SANDRE).

Perca fluviatilis (a)

(Europe)

(Europe)

Perca flavescens (b)

+ YELLOW PERCH
(N.America)

+ PERCHE CANADIENNE
(Amérique du Nord)

Plectroplites ambiguus

GOLDEN PERCH
(Australia)
Marketed as fresh fish.

(Australie)
Commercialisé frais.

Name might also refer to + CUNNER (*Tauogolabrus adspersus*) belonging to the family *Labridae.*

OCEAN PERCH or SEA PERCH might also apply to a number of the smaller species in the family *Serranidae* (see + SEA BASS)

OCEAN PERCH ou SEA PERCH (anglais) peut aussi s'appliquer à un nombre d'espèces plus petites de la famile des *Serranidae* (voir + SERRANIDAE).

730

PERIWINKLE

DAN: Strandsnegl
DUT: Alikruik kreukel
FIN: Rantakotilo, litorinakotilo
GER: Strandschnecke
ICE: Fjöru doppa
ITA: Chiocciola di mare
JPN: Tamakibi
NOR: Strandsnegl, purpursnegl
POL: Ślimak pobrzeżek
POR: Burrié, burrelho
RUS: Береговичок (моллюск)
SCC: Volak kvrgavi
SCR: Pužic morski
SPA: Bígaro
SWE: Strandsnäcka

BIGORNEAU

Littorina littorea

(Atlantic – Europe)
Also called BUCKIE (Scotland) or WHELK (Scotland); both names applying also to

(Atlantique – Europe)

Buccinum undatum (see + WHELK).

Marketed
Fresh (in shell, cooked or uncooked).
See also + WINKLE.

Commercialisé
frais (en coquilles, cuit ou cru).
Voir aussi + BIGORNEAU.

731

PETRALE SOLE — CARLOTTIN PÉTRALE

KOR: 물가자미속, mulgajamisok

Eopsetta jordani

(Pacific – N.America)
Also called + BRILL which properly refers to Scophthalmus rhombus.

(Pacifique – Amérique du Nord)

Marketed
Fresh or frozen (fillets).

Commercialisé
frais ou surgelé (en filets).

732

PICAREL — PICAREL

GER: Laxierfisch
GRE: Marída
ITA: Zerro, mennola
POR: Trombeiro
SCC: Gira oblica, menula
SCR: Gera, modrak
SPA: Caramel, chucla
TUR: Izmarit

Generally refers to species of the family *Centracanthidae* (*Maenidae*).
(Atlantic – Europe/Africa)
Also known as SMARE.

Désigne de façon générale les espèces de la famille des *Centracanthidae* (*Maenidae*).
(Atlantique – Europe/Afrique)
Aussi appelé MENDOLE.

733

PICKED DOGFISH — AIGUILLAT COMMUN

DAN: Pighaj
DUT: Doornhaai
FIN: Piikkihai
GER: Dornhai, Dornfisch
GRE: Skylópsaro, kokálas, kedróni
ICE: Háfur
ITA: Spinarolo
JPN: Aburatsunozame, tsunozame
KOR: 곱상어, gopsangeo
NOR: Pigghå
POL: Koleń
POR: Galhudo-malhado, melga
RUS: Пятнистая колючая акула, катран
SCC: Kostelj, pena
SCR: Pas kostelj
SPA: Mielga, galludo
SWE: Pigghaj
TUR: Mahmuzlu camgöz

Squalus acanthias

Most seas apart from the tropics.
In North America commonly referred to as SPINY or SPRING DOGFISH; also known as COMMON SPINY FISH; also called PIKED DOGFISH, BLUE DOG, DARWEN SALMON, SPURDOG, ROCK SALMON.
The most common of the species handled in U.K. under the general description of dogfish (see + DOGFISH).

La plupart des mers sauf en provenance des tropiques.
Appelé aussi AIGUILLAT TACHETÉ, AIGUILLAT COMMUN.
Peut être commercialisé sous les nom d'AIGUILLAT, CHIEN, SAUMONETTE (état pelé).

La plus commune des espèces, connues en France, sous le nom général, de 'CHIEN DE MER' (voir + AIGUILLAT).

Marketed
Fresh: whole, gutted, skinned and headed; in Germany also skinned dorsal muscle (called 'SEEAAL'). In France, headed, gutted and skinned fish called 'saumonette'.
Frozen: whole, gutted, skinned and headed.
Smoked: hot-smoked dorsal muscle as 'SEEAAL' (Germany); hot-smoked, skinned belly walls as 'SCHILLERLOCKEN', also packed with edible oil and canned.
Semi preserved: in jelly ('SEEAAL IN GELEE').
Livers: used for production of liver oil.
Skins: used for leather preparation.

Commercialisé
Frais : entier, vidé, dépouillé étêté; en Allemagne, également muscles dorsaux, sans peau (appelés 'SEEAAL'). En France, poisson étêté, vidé et sans peau appelé 'saumonette'.
Congelé : entier, vidé, dépouillé et étêté.
Fumé : muscles dorsaux (en Allemagne; 'SEEAAL') fumés à chaud, parois abdominales dépouillées ('SCHILLER-LOCKEN') fumées à chaud, également recouvertes d'huile et mises en boîtes.
Semi-conserve : en gelée ('SEEAAL IN GELEE').
Foies : on en extrait l'huile.
Peaux : utilisée pour la préparation du cuir.

734

PICKEREL

TUR: Turna

Le nom 'PICKEREL' (anglais) s'applique aux:

(i) Name might refer to species of the family *Esocidae* (see + PIKE).

(i) *Esocidae* (voir + BROCHET).

(ii) Name might also refer to *Stizostedion spp.* (see + PIKE-PERCH), belonging to the family *Percidae* (see + PERCH).

(ii) *Stizostedion sp.* de la famille *Percidae* (voir + SANDRE).

735

PICKLE CURED FISH — POISSON EN SAUMURE

DAN: Lagesaltet fisk
DUT: Vis in pekel, gepekelde vis
FIN: Tynnyrisuolattu kala
GER: Gepökelter Fisch
GRE: Psari pasto se vareli
ICE: Pækilsaltaður fiskur
ITA: Pesce salato in barile
JPN: Tanku-zuke, kairyô-zuke

NOR: Fisk saltet i tønner eller kummer
POL: Ryba w zalewie solnej
POR: Peixe tratado em salmoira
RUS: Соленая рыба в маринаде
SWE: Fatsaltal fisk, lakesaltad fisk

Fish that have been treated with salt in a watertight container so that the fish are cured in the pickle that is formed; to be distinguished from + DRY SALTED FISH; synonymous term is: WET SALTED FISH.
A number of alternative names used: BRINE CURED FISH, WET CURED FISH, BRINE PACKED FISH, PICKLE SALTED FISH, BUTT SALTED FISH, TANK SALTED FISH, BUTT CURE, BARRELLED SALTED COD in Canada; see also + GASPÉ CURE, + FALL CURE.
See also + SALT CURED FISH which is a more general term for fish cured by salt.

Poisson traité au sel dans un récipient étanche de sorte qu'il macère dans la saumure ainsi formée (à distinguer de + POISSON SALÉ À SEC).
Voir aussi + GASPÉ CURE, + FALL CURE.
Voir aussi + POISSON SALÉ qui s'applique de façon générale au poisson traité par le sel.

736

PICKLED GRAINY CAVIAR — CAVIAR EN GRAINS SAUMURÉ

DUT: Kaviaar gedompield in pekel
FIN: Kovasuolattu kaviaari
ICE: Salthrogn
ITA: Caviale marinato
POL: Ziarnisty kawior po kąpieli solankowej
POR: Caviar salmourado
RUS: Соленая зернистая икра
SPA: Caviar escabechado

Caviar that has been immersed in a saturated salt brine pickle before packing.

Caviar qui a été mis dans une saumure concentrée avant la mise en bocaux.

737

PICKLED HERRING — HARENG SAUMURÉ

DAN: Saltsild
DUT: Pekelharing
FIN: Suolasilli
GER: Salzhering aus dem Fass
ICE: Saltsıld
ITA: Aringa marinata
KOR: 청어속, cheongeosok
NOR: Saltsild
POL: Śledź solony z beczki
POR: Arenque em salmoira
RUS: Маринованная соленая сельдь
SCC: Usoljena haringa
SCR: Soljena heringa, marinirana heringa
SPA: Arenque escabechado
SWE: Salted sill

Gutted herring, dry salted in barrels to cure in the pickle that is formed; for a mild cure the pickle is maintained at 90° brine strength; for hard cure, maintained at 100°:
+ SCOTCH CURED HERRING,
+ ALASKA SCOTCH CURED HERRING.

Hareng vidé, salé à sec en barils de façon à macérer dans la saumure ainsi formée; selon que la maturation désirée est moyenne ou forte, la saumure est maintenue respectivement à 90° ou à 100° de saturation; voir aussi
+ SCOTCH CURED HERRING,
+ ALASKA SCOTCH CURED HERRING.

738

PICKLED SALMON — SAUMON SAUMURÉ

DUT: Gezouten zalm
FIN: Suolalohi
ICE: Saltlax
ITA: Salmone marinato
KOR: 연어과, yeoneogwa
NOR: Saltet laks
POL: Mocno solony łosoś pacyficzny w beczkach
POR: Salmão em salmoira
RUS: Маринованный лосось
SCC: Losos u salamuri
SCR: Solijeni losos, marinirani losos
SPA: Salmon escabechado

(i) Pacific salmon, washed, headed, split and pickle cured before packing in barrels; also called HARD SALTED SALMON; see + SALMON.

(ii) Pieces of salmon fillet salted and cooked with vinegar and spices and packed in glass jars.

(i) Saumon du Pacifique lavé, étêté, tranché et salé à sec avant la mise en barils; appelé aussi SAUMON FORTEMENT SALÉ; Voir + SAUMON.

(ii) Morceaux de filets de saumon salés et cuits avec du vinaigre et des épices, puis mis en bocaux.

739

PICTON HERRING — SARDINOPS D'AUSTRALIE

FIN: Australian sardiini
GER: Australische Sardine
ITA: Sardina australiana
KOR: 정어리속, jeongeorisok
POL: Sardynka australijska
POR: Sardinopa da Australia
RUS: Австралийско-новозеландский сардина

Sardinops neopilchardus

(Australia/New Zealand)
Now called + PILCHARD.

(Australie/Nouvelle-Zélande)
Appelé maintenant + PILCHARD (anglais).

740

PIDDOCK

DAN: Knivmusling
DUT: Boormossel
FIN: Nävertäjäsimpukka
GER: Bohrmuschel
GRE: Solinas
ITA: Folade
JPN: Kamomegai
POL: Skałotocz) (małż)
POR: Taralhão
RUS: Фалада, камнеточец
SWE: Borrmussla
TUR: Folas

PHOLAS spp.

(Cosmopolitan)
Mollusc

(Cosmopolite)
Mollusque

741

PIGFISH — GORET MULE

Orthopristis chrysoptera

(Atlantic – U.S.A.)
In the Southern hemisphere, usually applied to the family *Congiopodidae*, including the SOUTHERN PIGFISH (*Congiopodus leucopaecilus*) of New Zealand. Also used for the + WRASSE (*Bodianus oxycephalus*), family *Labridae* of the Pacific Ocean. Belonging to the family *Pomadasyidae* (see + GRUNT)

(Atlantique – E.U.)
Dans l'hémisphère sud, s'applique à la famille des *Congiopodidae* qui comprend le SOUTHERN PIGFISH (anglais) (*Congiopodus leucopaecilus*) de Nouvelle-Zélande. Utilisé également pour + LABRE(*Bodianus oxycephalus*), famille des *Labridae*, de l'Océan Pacifique. De la famille des *Pomadasyidae*.

742

PIGMY WHALE

DUT: Dwergwalvis
GER: Zwergglattwal
ICE: Dverghvalur
ITA: Balena pigmea
JPN: Kosemikujira
NOR: Dvergretthval
POR: Baleia-pigmeu

Carperea marginata

(Southern Seas)
No commercial importance.

(Mers du Sud)
Sans importance commerciale.

743

PIKE-PERCH — SANDRE

DAN: Sandart
DUT: (a) Snoekbaars
FIN: (a) Kuha
GER: Hechtbarsch, Zander
ITA: Lucioperca, sandra
NOR: Gjørs
POL: Sandacz
POR: (a) Lúcioperca
RUS: Судак
SCC: Smud
SCR: Smud
SWE: Abborrfisk, (a) Gös
TUR: Levrek, sudak

(Freshwater – Europe/N.America)
General name for *Lucioperca* and *Stizostedion spp.* (also known as + PICKEREL); belong to the family *Percidae* (see + PERCH).

(Eaux douces – Europe/Amérique du Nord)
Terme appliqué généralement aux *Lucioperca* et *Stizostedion spp.*; de la famille des *Percidae* (voir + PERCHE).

Stizostedion lucioperca (a)

PIKE-PERCH
(Europe)
Also called PERCH-PIKE.

SANDRE
(Europe)

Stizostedion canadense (b)

+ SAUGER
(Canada)

+ SANDRE CANADIEN
(Canada)

Stizostedion vitreum vitreum (c)

+ WALLEYE
(N.America)

+ DORÉ JAUNE
(Amérique du Nord)

Stizostedion vitreum glaucum (d)

BLUE PIKE
(N.America)

DORÉ BLEU
(Amérique du Nord)

Marketed
Fresh or frozen (whole gutted or fillets); also canned (C.I.S.).

Commercialisé
frais ou congelé (entier, vidé ou en filets) en conserve (C.E.I.).

744

PIKE — BROCHET

DAN: Gedde
DUT: (a) Snoek
FIN: (a) Hauki, (c) Jättihauki, (d) Mustahauki
GER: Hecht, (a) Flusshecht
GRE: Toúrna
ICE: Gedda
ITA: Luccio
JPN: Kawakamasu
NOR: Gjedde
POL: Szczupak
POR: (a) Lúcio
RUS: Щука
SCC: Štuka
SCR: Štuka
SPA: Lucio
SWE: Gädda, (a) Gäddä, (b) Maskalungen
TUR: Turna balığı

ESOCIDAE

(Freshwater – Europe/N.America)
Also referred to as PICKEREL (N.America).

(Eaux douces – Europe/Amérique du Nord)

Esox lucius (a)

NORTHERN PIKE
(Europe/N.America)
Also called JACKFISH.

BROCHET DU NORD
(Europe/Amérique du Nord)

Esox americanus vermiculatus (b)

GRASS PICKEREL
(N.America)

BROCHET VERMICULE
(Amérique du Nord)

Esox masquinongy (c)

MUSKELLUNGE
(N.America).
Also spelt MASKINONGE.

(Amérique du Nord)

Esox niger (d)

CHAIN PICKEREL
(N.America)

BROCHET MAILLÉ
(Amérique du Nord)

Marketed
Fresh or frozen (whole gutted and fillets); also canned (C.I.S.).

Commercialisé
frais ou congelé (entier vidé et en filets); également en conserve (C.E.I.).

745

PILCHARD — SARDINE/ SARDINOPS

DAN: Sardin
DUT: Pelser, Sardien
FIN: Sardiini
GER: Pilchard, Sardine
GRE: Sardélla
ICE: Sardína
ITA: Sardina
JPN: Iwashi, maiwashi
KOR: 정어리, jeongeori
NOR: Sardin
POL: (a) Sardynka europejska, (b) Sardynka kalifornijska, (c) Sardynka pacyficzna, (d) Sardynka japońska, (e) Sardynka południowo-amerykańska, (f) Sardynka australijska
POR: (a) Sardinha, (b) Sardinopa
RUS: Европейская (марроканская обыкновенная) сардина, сардина-пильчард
SCC: Sardina, srdela, sardela
SCR: Srdela
SPA: Sardina/pilchards
SWE: Sardiner
TUR: Sardalyo

Sardina pilchardus (a)

PILCHARD/SARDINE
(Atlantic – Europe)

SARDINE COMMUNE
(Atlantique – Europe)
Peut être commercialisée sous le nom de sardine ou célan quand son poids est supérieur à 50 g.

Sardinops caerulea (b)

+ CALIFORNIAN PILCHARD
(Pacific)

+ SARDINE DU PACIFIQUE
(Pacifique)

Sardinops sagax (c)

+ CHILEAN PILCHARD
(Pacific – S. America)

+ SARDINOPS DU CHILI
(Pacifique – Amérique du Sud)

Sardinops melanosticta (d)

+ JAPANESE PILCHARD
(Japan)

SARDINOPS DU JAPON
(Japon)

Sardinops ocellata (e)

+ SOUTH AFRICAN PILCHARD
(Atlantic – W. Africa)

+ SARDINOPS d'AFRIQUE DU SUD
(Atlantique – Afr. Occ.)

Sardinops neopilchardus (f)

PILCHARD/+ PICTON HERRING
(Australia/New Zealand)

PILCHARD/+ SARDINOPS D'AUSTRALIE
(Australie/Nouvelle-Zélande)

Marketed
In the U.K., (b), (c) and (d) may be marketed as PACIFIC PILCHARD and (e) as SOUTH ATLANTIC PILCHARD.
Frozen: fillets (South Africa).
Smoked: as for kippers (South Africa).
Salted: split, salted and pressed; whole or split, pickle-salted; dry-salted in barrels and pressed to one third of their original volume, additional quantities added, etc.; see + PRESSED PILCHARD.
Dried: salted and dried, gutted or ungutted, gibbed or split (Japan); tunnel-dried (South Africa).
Canned: headed, tailed, gutted or as fillets; like canned herring products in various sauces or edible oil; also seasoned meat (Japan).
Semi preserved: vinegar- or spice-cured (Japan).
Meal and oil: main outlet for Pacific spp.
The species Sardina pilchardus is designated by both 'Pilchard' and 'Sardine' (see + SARDINE). Generally 'Pilchard' refers to the bigger size species. In France, the term 'pilchards' is reserved for spp. of the *Clupeid* family of more than 50 g (or less then 20 per kg) if canned with oil and tomato sauce (e.g. 'HARENG PILCHARD').

Commercialisé
Congelé : filets (Afrique du Sud).
Fumé : comme les kippers (Afrique du Sud).
Salé : tranché, salé et pressé; entier ou tranché, salé à sec en barils et pressé au tiers du volume original auquel on ajoute une quantité de poisson salé, pressé, etc. Voir + PILCHARD PRESSÉ.
Séché : vidé ou non, éviscéré ou tranché puis salé et séché (Japon); séchage en tunnel (Afrique du Sud).
Conserve : sans tête ni queue, vidé, ou en filets; en différentes sauces ou à l'huile comme le hareng; chair assaisonnée (Japon).
Semi-conserve : au vinaigre ou aux épices (Japon).
Farine et huile : principaux débouchés pour les espèces du Pacifique.
L'espèce Sardina pilchardus peut être désignée soit par 'Pilchard' soit par 'Sardine' mais le 'Pilchard' est généralement plus grand. En France 'Pilchard' désigne uniquement les espèces des *Clupéïdès* de plus de 50 g (soit moins de 20 par kg) s'ils sont en conserve avec de l'huile et de la sauce tomate (ex. 'HARENG PILCHARD').

746

PILOT FISH — POISSON PILOTE

DAN: Lodsfisk
DUT: Loodsmannetje
FIN: Luotsikala
GER: Lotsenfisch
GRE: Gofari, kolaoúzos
ICE: Lóðsfiskur
ITA: Pesce pilota
JPN: Burimodoki
KOR: 등갈방어, donggalbangeo
NOR: Losfisk
POL: Ryba pilot
POR: Peixe-piloto
RUS: Рыба-лоцман
SCC: Šnjur pratibrod
SCR: Pratibrod, fanfan
SPA: Pez piloto
SWE: Lotsfisk
TUR: Kılavuz balığı, malta palamutu

Naucrates ductor

(Atlantic/Pacific – Europe/ N.America)

(Atlantique/Pacifique – Europe/ Amérique du Nord)
Aussi appelé FANFRE (Canada).

Naucrates indicus

(Indian Ocean)
Belongs to the family *Carangidae* (see + JACK, + SCAD or + POMPANO).

(Océan indien)
De la famille des *Carangidae* (voir + CARANGUE, + SAUREL et + POMPANO).

747

PILOT WHALE — GLOBICÉPHALE

DAN: Grindehval
DUT: Griend
FIN: Grindvalas
GER: Grindwale
ICE: Marsvın, grindhvalur
ITA: Globicefalo
JPN: Ma-gondo
NOR: Grindhval

POL: Grindwal
POR: Boca de-panela
RUS: Обыкновенная гринда
SPA: Calderón
SWE: Grindval

GLOBICEPHALA spp.

(Cosmopolitan) *(Cosmopolite)*

Globicephala melaena

(N. Atlantic species) *(Atlantique Nord)*

Captured commercially, for example Faroes. Exploitée aux îles Féroé.

See also + WHALES. Voir aussi + BALEINES.

748

PINDANG PINDANG

(Indonesia) *(Indonésie)*

KOR: 갯장어, gaetjangeo

Ungutted small fish or chunks of bigger fish, usually of mackered or tuna families, salted and boiled or steamed.

Petits poissons non vidés ou tronçons de poissons plus gros, généralement de la famille du maquereau ou du thon, salés et cuits à l'eau ou passés à la vapeur.

749

PINFISH SAR SALÈME

Lagodon rhomboides

(Atlantic – N.America) *(Atlantique – Amérique du Nord)*

Also called BREAM or SALT-WATER BREAM. Belongs to the family Sparidae (see + SEA BREAM).

De la famille des *Sparidae* (voir + DORADE).

750

PINK MAOMAO

KOR: 꽃자리, kkotjari

Caprodon longimanus

(Indo-Pacific) *(Indo-Pacifique)*

Also called LONGFIN. A member of the + SEA BASS family Serranidae.

Membre des + SERRANIDE de la famille des *Serranidae.*

751

PINK SALMON SAUMON ROSE

DUT: Pink zalm, rode zalm
FIN: Kyttyrälohi
GER: Buckellachs
GRE: Solomós
ICE: Bleiklax, hnúðlax
ITA: Salmone rosa
JPN: Sepparimasu, masu, karafutomasu
KOR: 곱사연어, gopsayeoneo
NOR: Pukkellaks
POL: Gorbusza
POR: Salmão-rosa
RUS: Горбуша
SPA: Salmon rosado
SWE: Puckellax
TUR: Pembe alabalik

Oncorhynchus gorbuscha

(Pacific)

Smallest of the five PACIFIC SALMON (see + SALMON). Also called HUMPBACK SALMON or GORBUSCHA. Almost the entire catch is canned; some quantities hard salted like + COHO.

(Pacifique)

La plus petite des cinq espèces de SAUMON du PACIFIQUE (voir + SAUMON). Presque toute la production est mise en conserve; certaines quantités sont fortement salées comme le + SAUMON ARGENTÉ.

752

PINK SHRIMP CREVETTE ROSE

DAN: Reje
DUT: Garnaal
FIN: Katkarapu
GER: Tiefseegarnele, Tiefseekrabbe
GRE: Garída kókkini
ICE: Rækja
ITA: Gambero di fondale
JPN: Hokkai-ebi, toyamaebi
KOR: 도화새우과, dohwasaeugwa
NOR: Reke
POL: Krewetka głębokowodna
POR: Camarão
RUS: Глубоководная креветка
SCC: Kozica
SCR: Kozica
SPA: Gamba rosada
SWE: Räka
TUR: Pembe karides

The name 'CREVETTE ROSE' (frech) applies to Palaemon serratus (+ COMMON PRAWN).
The name PINK SHRIMP is used for a number of species in different parts of the oceans.

La terme CREVETTE ROSE s'applique en France à Palaemon serratus (+ COMMON PRAWN en anglais).
Le terme 'PINK SHRIMP' (anglais) s'applique à plusieurs espèces dans différentes parties des océans.

Pandalus montagui (a)

CREVETTE ÉSOPE

(N.E. Atlantic/Mediterranean – Europe) *(Atlantique N.E./Méditerranée – Europe)*

Pandalus jordani (b)

CREVETTE OCÉANIQUE

(N.E. and S.E. Pacific – America) *(Pacifique N.E. et S.E. – Amérique)*

Pandalus borealis (c)

(N. Atlantic/Pacific/Japan) *(Atlantique Nord/Pacifique, Japon)*

Also called + DEEP WATER PRAWN.

Appelé aussi + CREVETTE D'EAU PROFONDE.

Penaeus duorarum (d)

	CREVETTE ROCHÉ DU NORD
(S.W. and S.E. Atlantic/ Mexican Gulf - America/Africa)	*(Atlantique S.O. et S.E./Golfe du Mexique – Amérique/Afrique)*

Penaeus brevirostris (e)

	CREVETTE CRISTAL
(Pacifique – S. America)	*(Pacifique – Amérique du Sud)*
In the U.K. the name PINK SHRIMP also refers to *Dichelopandalus bonnieri*.	Au Royaume-Uni, le nom CREVETTE ROSE se réfère aussi au *Dichelopandalus bonnieri*.
See also + SHRIMP.	Voir aussi + CREVETTE.

753

PIPER — GRONDIN LYRE

FIN: Piikkikurnusimppu
GER: Leyer-Knurrhahn
GRE: Kapóni
ICE: Urrari
ITA: Capone lira
NOR: Knurr
POL: Kurek jeżyk
POR: Cabra-lira
RUS: Тригла, тригла-лира
SCC: Lastavica, kokotić balavac
SCR: Lastavica-koste jaca, kokot krkaja
SPA: Garneo
SWE: Lyrknot
TUR: Öksüz

Trigla lyra

(Atlantic)	*(Atlantique)*
(i) Recommended trade name + GURNARD. See also + GURNARD.	(i) Voir + GRONDIN.
(ii) In New Zealand PIPER is used as an alternative name for the GARFISH or + HALFBEAK (*Hyporhamphus ihi*).	(ii) En Nouvelle-Zélande le PIPE (anglais) est utilisé comme nom du + DEMI-BEC (*Hyporhamphus ihi*).

754

PIPI

Plebidonax deltoides

(Australia)	*(Australie)*
(family Donaciidae)	(famille des Donaciidae)

Paphies australis

(New Zealand)	*(Nouvelle-Zélande)*
(family *Mesodesmatidae*) In New Zealand, PIPI may also refer to small shallow water clams, particularly the TUATUA (*Paphies subtriangulatum*) and the so-called + COCKLE (*Austrovenus stutchburyi*).	(famille des *Mesodesmatidae*) En Nouvelle-Zélande PIPI (anglais) se rapporte aussi aux petits clams, en particulier TUATUA (anglais) (*Paphies subtriangulatum*) et l'espèce + COQUE (*Austrovenus stutchburyi*).
Marketed	**Commercialisé**
Fresh, live.	frais, vivant.

755

PISSALA — PISSALA

(France)

ITA: Pissala
POR: Pissala
SWE: Pissala

Variety of + GARUM made in Nice area of France. See + POUTINE.	Variante du + GARUM, préparée dans la région de Nice (France). Voir + POUTINE.

756

PLAICE — PLIE ou CARRELET

DAN: Rødspætte
DUT: Schol
FIN: Punakampela
GER: Scholle, Goldbutt
GRE: Glossáki-chomatída
ICE: Skarkoli
ITA: Passera
KOR: 뺠가자미속, ppulgajamisok
NOR: Rødspette, gullflyndre
POL: Gładzica
POR: (a) Solha, (b) Solha-do-Alasca, (c) Solha-americana
RUS: Морская камбала
SCC: Iverak
SCR: Iverak
SPA: Solla
SWE: Rödspätta, rödspotta, (b) (c) lerskädda, lerflundra, glipskädda
TUR: Pisi balığı

Pleuronectes platessa (a)

EUROPEAN PLAICE	**CARRELET (ou PLIE)**
(Atlantic – Europe) Also called *HEN FISH, PLAICE-FLUKE*.	*(Atlantique – Europe)*
Marketed	**Commercialisé**
Live: on ice, as live handled fish, must not have passed rigor mortis (Germany). **Fresh:** gutted; fillets. **Frozen:** gutted, fillets. **Smoked:** ungutted or pieces, hot-smoked.	**Vivant :** et n'ayant pas atteint le 'rigor mortis'. **Frais :** vidé, en filets. **Congelé :** vidé, en filets. **Fumé :** à chaud; entier non-vidé ou morceaux.

Pleuronectes quadrituberculatus (b)

ALASKA PLAICE	**PLIE D'ALASKA**
(Pacific – N.America)	*(Pacifique – Amérique du Nord)*

Hippoglossoides platessoides (c)

See also + AMERICAN PLAICE	**+ BALAI**
(Atlantic – N.America) Belongs to the same family *Pleuronectidae*.	*(Atlantique – Amérique du Nord)* Qui appartient aussi à la famille des *Pleuronectidae*.

757

PLAIN BONITO — PALOMETTE

DAN: Ustribet pelamide
DUT: Bonito
FIN: Juovaton sarda
GER: Einfarb-Pelamide
GRE: Palamída monóchromi
ITA: Palamita blanca
NOR: Ustripet pelamide
POL: Orcyn
POR: Palmeta, Palometa
RUS: Одноцветный бонито, паломета
SCC: Rumpac, trup
SCR: Pastirica atlantska.
SPA: Tasarte
SWE: Ostrimmig pelamid

Orcynopsis unicolor

(E. Atlantic/Mediterranean)
Also called PLAIN PELAMIS.

(i) Caught in Spain and Morocco; marketed similar to + TUNA. See also + BONITO.

(ii) Name might also refer to + FRIGATE MACKEREL (Auxis thazard), which belongs to the same family of Scombridae.

(Atlantique Est/Méditerranée)

(i) Pêché en Espagne et au Maroc; commercialisé comme le + THON. Voir aussi + BONITE.

758

PLA-RA — PLA-RA

(Thailand) — *(Thailande)*

Headed, gutted fish or pieces of fish salted and then fermented.

Poissons étêtés et vidés ou morceaux de poissons salés, puis fermentés.

759

PLA THU NUNG — PLA THU NUNG

(Thailand) — *(Thailande)*

Gutted fish, salted and then boiled in saturated brine. See also + SHAKEII (Taiwan).

Poisson vidé, salé et ensuite bouilli dans une saumure saturée.
Voir aussi + SHAKEII (Formose).

760

PODPOD — PODPOD

(Philippines) — *(Philippines)*

Boiled, smoked, seasoned fish product.

Produit fait de poisson cuit à l'eau, fumé et assaisonné.

761

POLAR COD — MORUE POLAIRE

DAN: Polartorsk, uvak
DUT: Arctische kabeljauw, poolkabeljauw
FIN: Jäämerenseiti
GER: Polardorsch
ICE: Ískóð
NOR: Polartorsk
POL: Dorszyk polarny
POR: Bacalhau polar
RUS: Сайка, полярная тресочка
SWE: Polartorsk

Boreogadus saida

(Atlantic/Pacific – N.America)

Also called ARCTIC COD.

See + COD.

(Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)

Voir + CABILLAUD.

762

POLLACK — LIEU JAUNE

DAN: Lubbe
DUT: Pollak, witte koolvis
FIN: Lyyraturska
GER: Pollack
GRE: Bakaliaros
ICE: Lýr
ITA: Merluzzo giallo
NOR: Lyr
POL: Rdzawiec
POR: Juliana, paloco
RUS: Поллак, серебристая сайда, люр
SCC: Ugotica
SCR: Ugotica (sjeverna, atlanska)
SPA: Abadejo
SWE: Lyrtorsk, bleka

Pollachius pollachius or/ou Gadus pollachius

(North Atlantic)
Also called CALLAGH, DOVER HAKE, GRASS WHITING, GREENFISHY, LYTHE, MARGATE HAKE, POLLOCK.

(Atlantique Nord)
Appelée aussi COLIN JAUNE.

Marketed
Fresh: whole, gutted; fillets.
Salted: like + SAITHE, also for + SEELACHS IN OEL.

Commercialisé
Frais : entier et vidé; en filets.
Salé : comme le + LIEU NOIR; voir aussi + SEELACHS IN OEL.

763

POLLAN — CORÉGONE

DAN: Hælt
DUT: Marene
FIN: Siika
GER: Felchen, Maräne
GRE: Koregonos
ITA: Coregone
KOR: 우레기속, uraegisok
POR: Coregono
SWE: Planktonsik

Coregonus pollan

Coregonus altior

Coregonus elegans

(Freshwater – British Isles)
Also called FRESHWATER HERRING.

See also + WHITEFISH (i).

(Eaux douces – Îles britanniques)

Voir aussi + CORÉGONE (i).

764

POLLOCK

(a) Name used for + SAITHE (*Pollachius virens*), especially in N.America and ICNAF statistics.
(b) Name also used for + POLLACK (*Pollachius pollachius*).
(c) See also + ALASKA POLLACK (*Theragra chalcogrammus*).
All three species belong to the family *Gadidae*.

POLLOCK (anglais)
s'applique aux:
(a) + LIEU NOIR.
(b) + LIEU JAUNE.
(c) + MORUE DU PACIFIQUE OCCIDENTAL.
De la famille Gadidae.

765

POMFRET — CASTAGNOLE

DAN: (a) Havbrasen
DUT: Braam
FIN: (a) Merilahna
GER: (a) Brachsenmakrele
GRE: (a) Lestia
ICE: Bramafiskur
ITA: (a) Pesce castagna
JPN: (a) Echiopia
KOR: 새다래속, saedaraesok
NOR: (a) Havbrasma
POL: Brama
POR: (a) Xaputa-galhuda, Capelo
RUS: Брама, морской лещ; стромateус
SCC: Plotica morska, bramid
SCR: Plotica morska
SPA: Casteñeta, japuta, palometa negra
SWE: Havsbraxen

(i) In N.America the name generally refers to the family *Bramidae*.

(i) En Amérique du Nord, s'applique généralement aux espèces de la famille des *Bramidae*.

Brama brama or/ou Brama rayi (a)

POMFRET
(Atlantic)
In U.K. this species is mainly referred to as + RAY'S BREAM;
also called BLACK SEA BREAM or ANGELFISH.

GRANDE CASTAGNOLE
(Atlantique)
Peut être commercialisé sous le nom d'HIRONDELLE.

Brama japonica (b)

(Pacific)

CASTAGNOLE DU PACIFIQUE
(Pacifique)

Taractichthys longipinnis or/ou Taractes longipinnis (c)

BIGSCALE POMFRET
(Cosmopolitan)
In U.K. mainly called LONG-FINNNED BREAM; also called SEA BREAM.

CASTAGNOLE FAUCHOIR
(Cosmopolite)

FIN: Voikala
ITA: (a) Fieto
JPN: Managatsuo
POL: Zuwak
POR: Pampo
SCR: Divlja bilizma
SPA: Pampano
SWE: Smörfisk, (a) fiatola

(ii) In Europe the name POMFRET more generally refers to species of the family *Stromateidae* (which in N.America are referred to as + BUTTERFISH).

(ii) Voir + STROMATÉE

Stomateus fiatola (a)

FIATOLON
(Atlantic/Mediterranean)

FIATOLE
(Atlantique/Méditerranée)

Stromateus niger (b)

BLACK POMFRET
(Indian Ocean)

(Océan indien)

Stromateus cinereus (c)

WHITE POMFRET
(Indian Ocean)

(Océan indien)

PAMPUS spp. (d)

SILVER POMFRET
Pomfret are marketed fresh, frozen and canned (Spain); also salted (India).

Commercialisée fraîche ou congelée et, en Espagne, en conserve à l'huile; aussi salée (Inde).

766

POMPANO — POMPANEAU

FIN: Pompano
ITA: Leccia stella
JPN: Kobanaji
POL: Sierpik
POR: Sereia
RUS: Круглый помпано, круглый трахинот
SCR: Lica modrulia
SPA: Palometa
SWE: Pompano, taggmakrill, (a) Vanlig pompano, (c) Långfendad pompano, gaffelmakrill

(i) Name employed for Carangidae (also designated as + JACK or + SCAD) especially refers to *Trachinotus spp.*

(i) De la famille des *Carangidae* (dont font partie également les + CARANGUES) surtout les espèces *Trachinotus*).

Trachinotus carolinus (a)

COMMON POMPANO
(Atlantic – N.America)

POMPANEAU SOLE
(Atlantique – Amérique du Nord)

Trachinotus falcatus (b)

PERMIT
(Atlantic – N.America)

POMPANEAU PLUME
(Atlantique – Amérique du Nord)

Trachinotus ovatus or/ou Trachinotus glaucus (c)

GLAUCUS
(Atlantic/Mediterranean)
Also called GARRICK (Europe) or PALOMETA (N.America).
In Australia Trachinotus spp. are commonly known as DART.

PALOMINE
(Atlantique/Méditerranée)

Palometa simillina

PACIFIC POMPANO

(Pacific – N.America)
(ii) Belongs to the family *Stromateidae* (see + BUTTERFISH).

(Pacifique – Amérique du Nord)
(ii) Voir + STROMATÉE.

Seriolella violacea or/ou Neptomenus crassus

(ii) SERIOLELLA PALMIER

(Pacific – S. America)

767

POND SMELT — ÉPERLAN DU JAPON

FIN: Lampikuore
JPN: Wakasagi
KOR: 빙어, bingeo

Hypomesus olidus

(Pacific/Freshwater – North America/Japan)
Belonging to the family Osmeridae (see + SMELT). Often reared in lakes (Japan).

Pacifique/Eaux douces – Amérique du Nord/Japon)
De la famille des Osmeridae (voir + ÉPERLAN). Souvent élevé dans les lacs (Japon).

Marketed
Fresh, frozen or dried (Japan).

Commercialisé
Frais, congelé ou séché (Japon).

768

POOR COD

DAN: Glyse
DUT: Dwergbolk
FIN: Pikkuturska
GER: Zwergdorsch
GRE: Sýko, bacaliaráki sýko
ICE: Dvergþorskur
ITA: Merluzzo cappellano
NOR: Sypike
POL: Karlik
POR: Fanecão
RUS: Обыкновенный капелан, сипика
SCC: Mol-pišmoljčić, ugotica
SCR: Mol
SPA: Mollera
SWE: Glyskolja
TUR: Mezgit

Trisopterus minutus capelanus

(Mediterranean)

(Méditerranée)
CAPELAN DE MÉDITERRANÉE

Trisopterus minutus minutus

(N.E. Atlantic)

(Atlantique Nord-Est)
PETIT TACAUD
(Atlantique)
Ne doit pas être confondu avec le + CAPELAN (*Mallotus villosus*), de la famille des *Osmeridae* (voir + ÉPERLAN).

Marketed
in Italy and Spain (mainly fresh).

Commercialisé
en Italie et en Espagne (généralement frais).

769

PORBEAGLE — REQUIN TAUPE COMMUN

DAN: Sildehaj
DUT: Haringhaai, neushaai
FIN: Sillihai
GER: Heringshai
GRE: Karcharías, skylopsaro
ICE: Hámeri
ITA: Smeriglio
JPN: Mokazame
KOR: 악상어속, aksangeosok
NOR: Håbrand
POL: Zarłacz śledziowy
POR: Tubarâo-sardo
RUS: Атлантическая сельдевая акула, ламна
SCC: Atlantska ajkula
SCR: Psina atlanska, kucina
SPA: Cailón marrajo
SWE: Håbrand, sillhaj
TUR: Dikburun karkarias

Lamna nasus or/ou Lamna cornubica

(Cool to temperate waters of both hemispheres)
In Europe also called BEAUMARIS SHARK.
In North America also called BLUE DOG.
In international statistics, PORBEAGLE refers to all *Lamna spp.* (e.g. + SALMON SHARK); see + MACKEREL SHARK.
Marketed various ways, see + SHARK; special preparation see + KALBFISCH.

(Eaux fraîches à tempérées dans les deux hémisphères).
Appelée aussi MARACHE (Canada), TOUILLE, MUZERAILLE, LAMIE.
Dans les statistiques internationales, s'applique à toutes espèces *Lamna*; voir + REQUIN-MAQUEREAU.
Peut être commercialisé sous le nom de TAUPE.
Commercialisée de différents façons, voir + REQUIN; spécialité, voir + KALBFISCH.

770

PORGY

KOR: 황돔속, hwangdomsok

Name commonly employed for + SEA BREAM in N.America.

Voir + DORADE.

771

PORKFISH — LIPPU ROUDEAU

Anisotremus virginicus

(Atlantic – N.America)
Belongs to the family *Pomadasyidae* (see + GRUNT).

(Atlantique – Amérique du Nord)
De la famille des *Pomadasyidae* (voir + GRUNT).

772

PORPOISE — MARSOUIN

(N. and S. Atlantic) — *(Atlantique N. et S.)*

DAN: Marsvin
DUT: Bruinvis

FIN: Pyöriäinen
GER: Kleiner Tümmler, Schweinsfisch
GRE: Phókia
ICE: Hnísa
ITA: Focena, marsuino
JPN: Iruka
NOR: Nise
POL: Morświn
POR: Boto
RUS: Морская свинья, бурый дельфин
SPA: Focena
SWE: Tumlare
TUR: Fok

Phocaena phocaena

Sometimes captured for extraction of body oils, and particularly the oil from the head fat and jaw fat; also called COMMON PORPOISE (U.K.) and HARBOUR PORPOISE (U.S.A.). The term COMMON PORPOISE in N.America refers to BOTTLENOSED DOLPHIN (*Tursiopes truncatus*).

Parfois chassé pour extraire les huiles du corps, en particulier de la tête et de la mâchoire; aussi appelé COCHON DE MER.

773

PORTUGUESE OYSTER — HUÎTRE PORTUGAISE

DAN: Portugisisk østers
DUT: Portugese oester
FIN: Portugalinosteri
GER: Portugiesische Auster
GRE: Strídia portogallicá
ICE: P. ostra
ITA: Ostrica portoghese
KOR: 굴과, gulgwa
NOR: Portugisisk østers
POL: Ostryga portugalska
POR: Ostra-portuguesa
RUS: Португальская устрица
SCC: Ostriga portugalska
SCR: Kamenica portugalska
SPA: Ostión, ostra portuguesa
SWE: Portugisiskt ostron
TUR: Portekiz istiridyesi

Crassostrea angulata

(Europe)
Sold as large, medium or small or cocktail grades; see also + OYSTER.

(Europe)
Triées par ordre de taille pour la vente; voir aussi + HUÎTRE.

774

POUT — TACAUD COMMUN

DAN: Skægtorsk
DUT: Steenbolk
FIN: Partaturska
GER: Franzosendorsch
GRE: Bakaliaros
ITA: Merluzzo francese
KOR: 대구속, daegusok
NOR: Skieggtorsk
POL: Bielmik
POR: Faneca
RUS: Люска, французская тресочка
SCC: Blekitek
SCR: Ugotica mala
SPA: Faneca
SWE: Skäggtorsk

Trisopterus luscus or/ou Gadus luscus

(N.E. Atlantic)
Also called BIB, POUTING, WHITING-POUT.
Not to be confused with OCEAN POUT of the family *Zoarcidae* (see + EELPOUT).
See also + NORWAY POUT.

(Atlantique N.E.)
Appelé aussi GODE (Normandie), GUITAN (Bretagne Nord).
Voir aussi + TACAUD NORVÉGIEN.

775

POUTASSOU — POUTASSOU

KOR: 대구속, daegusok

Micromesistius poutassou or/ou Gadus poutassou

(Atlantic/Mediterranean – Europe/N.America)
See + BLUE WHITING.

(Atlantique/Méditerranée – Europe/Amérique du Nord)
Voir + MERLAN BLEU.

776

POUTINE — POUTINE

(France)

Young of several spp. of fish, especially *Atherinidae* (see + SILVERSIDE).
May be fried or used for making + PISSALA.

Jeunes poissons de plusieurs espèces, particulièrement des *Atherinidae* (voir + POISSON D'ARGENT).
Peuvent être frits ou utilisés pour faire la + PISSALA.

777

POWAN — CORÉGONE LAVARET

DAN: Helt
DUT: Grote marene
FIN: Siika, vaellussiika
GER: Lavaret, Grosse Maräne
GRE: Koregonos
ITA: Lavereto, coregone
KOR: 우레기속, uraegisok
NOR: Sik
POL: Sieja
POR: Coregono-lavareda
RUS: Проходной сиг
SWE: Sik, blåsik

Coregonus lavaretus

(Freshwater – Europe)
Also called GWYNIAD.
See + WHITEFISH (i).

(Eaux douces – Europe)
Voir + CORÉGONE (i).

778

PRAHOC — PRAHOC

(Cambodia) — *(Cambodge)*

Fermented fish paste, made from *Cyprinidae* (see + CARP).

Pâte de poisson fermentée, à base de *Cyprinidae* (voir + CARPE).

779

PRAWN — CREVETTE

DAN: Reje
DUT: Garnaal
FIN: Katkarapu
GER: Krabbe, Garnele
GRE: Garída
ICE: Rækja
ITA: Gamberello (h) Mazzancolla
JPN: Ebi
KOR: 징거미새우과, jinggeomisaeugwa
NOR: Reke
POL: Krewetki, garnele
POR: Camarão, gamba
RUS: Креветка
SCC: Kozica
SCR: Kozica
SPA: Camarón, quisquilla (h) Langostino
SWE: Raka
TUR: Karides

(i) The terms + PRAWN and + SHRIMP are often used indiscriminately, but commercially 'prawn' refers to the larger species or individuals; though the name shrimp is also used in connection with them, 'prawn' particularly refers to *Pandalidae*, *Penaeidae* and *Palaemonidae*.

(i) Les appellations 'prawn' et 'shrimp' sont souvent utilisées l'une pour l'autre, mais commercialement 'prawn' désigne les espèces ou individus plus grands, particulièrement les *Pandalidae*, *Penaeidae* and *Palaemonidae*.

In the U.K. only those species or individuals greater than a clearly specified size may be designated PRAWN. Legislation exists which gives a maximum count for both whole prawns and other forms (see + SHRIMP). Main species listed below.

Principales espèces ci-dessous.

Palaemon serratus (a)

+ COMMON PRAWN *(Atlantic/Mediterranean – Europe/N. Africa)*

+ BOUQUET *(Atlantique/Méditerranée – Europe/Afrique du Nord)*

Pandalus borealis (b)

+ DEEPWATER PRAWN *(N. Atlantic/Pacific – Europe/N.America/Japan)* *In N.America and the U.K. also called + PINK SHRIMP.*

+ CREVETTE NORDIQUE *(Atlantique Nord/Pacifique – Europe/Amérique du Nord et Royaume Uni/Japon)*

Penaeus japonicus (c)

KURUMA PRAWN *(Mediterranean/Atlantic/Indo-Pacific – Near East/Japan)*

CREVETTE KURUMA *(Méditerranée/Atlantique/Indo-Pacifique – Proche-Orient/Japon)*

Paneaus monodon (d)

GIANT TIGER PRAWN *(Indo-Pacific – Asia/Australia)* *Also called JUMBO TIGER SHRIMP.*

CREVETTE GÉANTE TIGRÉE *(Indo-Pacifique – Asie/Australie)*

Penaeus esculentus (e)

COMMON TIGER PRAWN *(Indo-Pacific – Asia/Australia)* *Also called BROWN TIGER PRAWN.*

CREVETTE TIGRÉE BRUNE *(Indo-Pacifique – Asie/Australie)*

Penaeus indicus (f)

INDIAN PRAWN *(Indo-Pacific)*

CREVETTE ROYALE BLANCHE (DES INDES) *(Indo-Pacifique)*

Panaeus plebejus (g)

EASTERN KING PRAWN *(Australia)*

CREVETTE ROYALE ORIENTALE *(Australie)*

Penaeus kerathurus or/ou Penaeus caramote (h)

(E. Atlantic)

CARAMOTE *(Atlantique Est)*

Penaeus merguiensis (j)

BANANA PRAWN *(Indo-Pacific – Asia/Australia)*

(Indo-Pacifique – Asie/Australie)

METAPENAEUS spp. Penaeus latisulcatus (k)

WESTERN KING PRAWN *(Australia)*

(Australie)

Penaeus semisulcatus (l)

GROOVED TIGER PRAWN *(Australia)*

CREVETTE TIGRÉE VERTE *(Australie)*

Macrobrachium carcinus (m)

+ FRESHWATER PRAWN *(Freshwater/Atlantic/Pacific – N.America)*

+ BOUQUET PINTADE *(Eaux douces/Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)*

For (a), (b) and (l) see under these entries.

Pour (a), (b) et (l) voir ces rubriques.

Marketed

Fresh: in shell, cooked or uncooked; shelled cooked meats.

Frozen: shelled meats, cooked or uncooked; prepared dishes, e.g. PRAWN COCKTALL, usually meats in mayonnaise.

Canned: meats, curried meats.

See also + SHRIMP, + PACIFIC PRAWN.

Commercialisé

Frais : non décortiqué, cuit ou non; queues décortiquées.

Congelé : queues décortiquées, cuites ou crues; plats cuisinés, ex: COCKTAIL DE CREVETTES, en général en mayonnaise.

Conserve : queues, queues au cari.

Voir aussi + CREVETTE, + CREVETTE DU PACIFIQUE

(ii) The name PRAWN might also be used for + NORWAY LOBSTER (*Nephrops norvegicus*).

(ii) Voir + LANGOUSTINE.

780

PRESS CAKE — GATEAU DE PRESSE

DAN: Pressekage
DUT: Perskoek, filterkoek
FIN: Puristekakku
GER: Presskuchen
ICE: Pressukaka
ITA: Residui di pesce pressati
JPN: Shime-kasu
NOR: Presskake
POL: Prasowane ciastka z mączki rybnej
POR: Pasta de peixe prensado
RUS: Прессованный брикет
SCC: Presovani kolač
SCR: Prešani kolac, ribljeg brašna
SPA: Torta de pescado
SWE: Presskaka

The residue after the pressing stage in the manufacture of fish meal and oil from fatty fish; contains about 60% water and 4 to 5% oil; it is usually further dried and ground to make meal.

Matière solide issue de la presse après élimination de la partie liquide, lors de la fabrication de farine de poisson par cuisson et pression; le gâteau de presse contient environ 60% d'eau et de 4 à 5% d'huile; il est d'habitude séché puis broyé en farine.

781

PRESSED PILCHARDS

PILCHARDS PRESSÉS

DUT: Geperste pilchards
GER: Gepresste Pilchards
GRE: Alípasti — sárdella toú
ITA: Sardine pressate
JPN: Assaku-iwashi
POL: Prasowane w beczce sardynki
POR: Sardinhas prensadas
RUS: Прессованные сардины
SCC: Usoljena sardina
SCR: Soljena srdela, srdela soljena dalmatinskim ili grckim nacinom
SPA: Sardinas prensadas
TUR: Kutu sardalya

Whole pilchards, dry salted packed in barrels and pressed to about one-third of the original bulk; further fish are added to the barrel and the pressing continued until the barrel is full.
Also called + FUMADOES (U.K.), SALACHINI or SALACHI (Italy, U.S.A.).

Sardines entières, salées à sec, mises en barils et pressées à environ un tiers de leur volume initial auquel on ajoute du poisson salé, pressé, etc. jusqu'à ce que le baril soit plein.
Appelés aussi + FUMADOES (Grande-Bretagne), SALACHINI ou SALACHI (Italie, E.U.).

782

PUFFER

(Cosmopolitan)

COMPÈRE

(Cosmopolite)

DAN: Kuffertfisk
FIN: Pallokala
GER: Kugelfisch
ITA: Tetradonte
JPN: Fugu
POL: Rozdymka, Sferynka
POR: Baiacu, Peixe-bola
RUS: Рыба-шар
SWE: Blåsfisk

Also called GLOBEFISH. *Tetraodontidae* might also be designated as + LEATHERJACKET.

Aussi appelé POISSON-GLOBE (Canada).

Sphaeroides maculatus (a)

NORTHERN PUFFER
(Atlantic)
Also called SWELLFISH.

COMPÈRE BIGARRÉ
(Atlantique)

OCEANIC PUFFER
(Cosmopolitan in warm seas)
Some species highly esteemed as food in Japan; marketed fresh or alive.

ORBE ÉTOILÉ
(Cosmopolite, eaux chaudes)
Certaines espèces sont très appréciées au Japon; commercialisés frais ou vivants.

Q

783

QUAHAUG — PRAIRE

DUT: Venusschelp
GER: Venusmuschel
GRE: Ahiváda
ITA: Vongola dura
KOR: 비늘백합속, bineulbaekhapsok
POL: Małż venus
POR: Clame
RUS: Мерценария

Mercenaria mercenaria or/ou Venus mercenaria

(Atlantic – N.America/Europe)

Also known as + HARD GLAM. Also called QUAHOG, ROUND CLAM; smaller sizes: CHERRYSTONE LITTLE-NECK. Larger species especially used for + CLAM CHOWDER. See also + CLAM.

(Atlantique – Amérique du Nord/Europe)

Appelé aussi PALOURDE AMÉRICAINE (Québec). Les espèces les plus grandes sont surtout utilisées pour la préparation + SOUPE DE CLAMS. Voir aussi + CLAM.

784

QUEEN SCALLOP — VANNEAU

DAN: Kammusling
DUT: Kammossel, wijde mantel
FIN: Kampasimpukka
GER: Kamm-Muschel
ITA: Pettine
JPN: Akazaragai
KOR: 큰집가리비과, keunjipgaribigwa
NOR: Haneskjell
POL: Przegrzebek królewski
POR: Leque
RUS: Королевский гребешок
SCR: Cesljaca
SPA: Volandeira
SWE: Kammussla
TUR: Tarak

Chlamys opercularis (a)

(North Atlantic)

Also called QUEEN ESCALLOP, QUEEN. Belonging to the family *Pectinidae* (Scallops) but smaller species. For more details see + SCALLOP.

(Atlantique Nord)

De la famille des *Pectinidae* (Coquilles St. Jacques) mais de plus petite taille. Pour de plus amples détails, voir + COQUILLE SAINT JACQUES.

Chlamys delicatula (b)

SOUTHERN QUEEN SCALLOP

(New Zealand)

(Nouvelle-Zélande)

785

QUEENFISH

Seriphus politus

(Pacific – N.America)

(i) Belongs to the family *Sciaenidae* (see + CROAKER or + DRUM).

(ii) In Australia refers to *Chorinemus lysan*.

(Pacifique – Amérique du Nord)

(i) De la famille des *Sciaenidae* (voir + TAMBOUR).

786

QUENELLES — QUENELLES

(France)

Paste prepared from starchy substance, eggs, fat and white meat of animals including freshwater fish and presented in a rolled form. Often canned.

Pâte préparée à base de substances amylacées, d'œufs, de matière grasse et d'une chair animale blanche, notamment de poisson d'eau douce et présentée sous forme de rouleaux; existe souvent en conserve.

787

QUILLBACK — BRÈME

(Canada)

FIN: Sulkaimukarppi
TUR: Amerikansk sugkarp

Carpiodes cyprinus

(Freshwater – N.America)

Also called + SPEARFISH or SKIMFISH. Belongs to the family *Catostomidae* (see + SUCKER).

(Eaux douces – Amérique du Nord)

Appelée aussi CYPRIN-CARPE. De la famille des *Catostomidae* (voir + CRYPIN-SUCET).

788

QUINNAT SALMON — SAUMON ROYAL

(Pacific) — *(Pacifique)*

KOR: 연어과, yeoneogwa

Oncorhynchus tschawytscha

The name most commonly used in New Zealand (and the South Pacific) for one of the species of PACIFIC SALMON. See + CHINOOK, + SALMON.

Nom le plus communément utilisé pour les espèces de SAUMON DU PACIFIQUE. Voir + SAUMON ROYAL, + SAUMON.

R

789

RABBIT FISH — CHIMÈRE COMMUNE

DAN: Havmus
DUT: Draakvis, zeerat
FIN: Sillikuningas
GER: Seeratte, Spöke
GRE: Gatos, hímera
ICE: Geirnyt
ITA: Chimera
JPN: Ginzame
KOR: 은상어속, eunsangeosok
NOR: Havmus, hågylling
POL: Chimera, przeraza
POR: Ratazana
RUS: Европейская химере
SCC: Morski pacov
SCR: Himera
SPA: Quimera, gato
SWE: Havsmus

Chimaera monstrosa

(N.E. Atlantic)
Belonging to the family *Chimaeridae* (see + CHIMAERA).
Also called KING OF THE HERRING, RAT FISH, SEA RAT.
Little commercial importance; oil extracted from the liver.

(Atlantique Nord-Est)
De la famille des *Chimaeridae* (voir + CHIMÈRE).
Aussi appelée RAT DE MER.
Sans grande importance commerciale: on extrait l'huile de son foie.

790

RACKLING

(U.K.)

ICE: Riklingur
NOR: Rekling

Sides of flatfish, especially halibut, with a fat content of about 2%, cut into long narrow strands about 1 in. (2.5 cm), wide and left joined at collar-bone, brine-salted and air-dried.

Moitiés de poissons plats, particulièrement de flétans, contenant environ 2% de graisse, découpées en lanières d'environ 2,5 cm de large sans les détacher des arêtes scapulaires; salées en saumure et séchées à l'air.

791

RAINBOW TROUT — TRUITE ARC-EN-CIEL

DAN: Regnbueørred
DUT: Regenboogforel
FIN: Kirjolohi, teräsääokirjolohi
GER: Regenbogenforelle
GRE: Pestropha
ICE: Regnboga-silungur
ITA: Trota iridea
JPN: Nijimasu
KOR: 무지개송어, mujigaesongeo
NOR: Regnbueaure, regnbueørret
POL: Pstrag teczowy
POR: Truta-arco-iris
SCC: Dužičasta pastrmka
SCR: Pastrva
SPA: Trucha arco iris
SWE: Regnbåge, regnbågslax
TUR: Alabalik türü

Salmo gairdnerii or/ou Salmo irideus

(Atlantic/Pacific/Freshwater)
In North America also commonly called + STEELHEAD TROUT,
when they enter or return from the sea and large inland lakes.
In Europe also called FINGER GROUT.
Cultivated in ponds.
See also + TROUT.

(Atlantique/Pacifique/Eaux douces)
En Amérique du Nord aussi appelée + STEELHEAD TROUT, quand elle vient de la mer ou des grands lacs ou y retourne.
Cultivée en étangs.
Voir aussi + TRUITE.

792

RAKØRRET — RAKØRRET

(Norway) — *(Norvège)*

Fresh water trout, gutted, lightly salted and fermented.

Truite d'eau douce vidée, légèrement salée et fermentée.

793

RATFISH — CHIMÈRE D'AMÉRIQUE

DAN: Havmus
DUT: Ratvis, zeerat
GER: Amerikanische Spöke
ITA: Chimera elefante
JPN: Ginzame
KOR: 갈은상어속, galeunsangeosok
POL: Chimera amerykańska
POR: Ratazana americana
RUS: Американский гидролаг
SWE: Brunaktig, vitfläckig havsmus

Hydrolagus colliei

(Pacific – N.America)
The name might also refer to + RABBIT FISH (*Chimaera monstrosa*) which also belongs to the family *Chimaeridae* (see + CHIMAERA), and to the + GRENADIER, which belongs to the family *Macrouridae*.

(Pacifique – Amérique du Nord)
Désigne aussi la + CHIMÈRE (*Chimaera monstrosa*) également de la famille des *Chimaeridae* (voir + CHIMÈRE), et à + GRENADIER qui appartient à la famille des *Macrouridae*.

794

RAY — RAIE et POCHETEAU

DAN: Rokke, skade
DUT: Rog, vleet
FIN: Rausku
GER: Rochen, Echter Rochen
GRE: Seláchi
ICE: Skata, lóskata
ITA: Razza
JPN: El, kasube, gangiei
KOR: 홍어목, hongeomok
NOR: Stake, rokke
POL: Raja
POR: (i) Tremelga, (ii) Ratao, (iii) Vge
RUS: Скатообразные
SCC: Raža
SCR: Raža, pas glavonja
SPA: Raya
SWE: Rocka
TUR: Vatoz

The name RAY has been generally applied to various families and species of the order *Rajiformes (Batoidei)*, but more particularly refers to species of the family *Rajidae*; it is generally used synonymously with + SKATE. Various species of Rajidae are listed under individual names: + BLONDE, + CUCKOO, + RAY+ PAINTED RAY, + SANDY RAY, + SHAGREEEN RAY, + SPOTTED RAY, + STARRY RAY, + THORNBACK RAY, + UNDULATE RAY.
See also + SKATE for other species and for ways of marketing.
Other families than *Rajidae* are given under the following entries.

Le nom RAIE s'applique de façon générale à différentes familles et espèces de l'ordre des *Rajiformes (Batoidei)*, mais se réfère plus particulièrement aux espèces de la famille des *Rajidae*.
Les différentes espèces des Rajidae sont répertoriées sous leur nom individuel: + RAIE LISSE, + RAIE FLEURIE, + RAIE RONDE, + RAIE CHARDON, + RAIE ÉTOILÉE, + RAIE BOUCLÉE.
Voir ces rubriques et RAIE (= + SKATE (anglais)).
Les familles autres que *Rajidae* sont répertoriées sous.

TORPEDINIDAE

(i) + ELECTRIC RAY *(Cosmopolitan)*
(i) + TORPILLE *(Cosmopolite)*

MYLIOBATIDAE

(ii) + EAGLE RAY *(Cosmopolitan)*
(ii) + AIGLE DE MER *(Cosmopolite)*

DASYATIDAE

(iii) + STINGRAY *(Cosmopolitan)*
(iii) + PASTENAGUE *(Cosmopolite)*

See under these entries. In addition, the following families belong to the order *Rajiformes*: *Pristidae* (see + SAWFISH), *Rhinobatidae* (see + GUITARFISH), *Mobulidae* (see + MANTA).

Voir ces rubriques. En outre, les familles suivantes appartiennent à l'ordre des *Rajiformes*: *Pristidae* (+ POISSON-SCIE), *Rhinobatidae* (+ GUITARE), *Mobulidae* (+ MANTE).

795

RAY'S BREAM — GRANDE CASTAGNOLE

DAN: Havbrasen
DUT: Braam
FIN: Merilahna
GER: Brachsenmakrele
GRE: Lestia, léstika
ICE: Stóri bramafiskur
ITA: Pesce castagna
JPN: Echiopia, shimagatsuo
KOR: 새다래속, saedaraesok
NOR: Havbrase
POL: Brama
POR: Xaputa
RUS: Атлантический — морской лещ
SCC: Grboglavka
SCR: Grboglavka
SPA: Japuta, palometa negra, castañeta
SWE: Rays havsbraxen

Brama brama or/ou Brama rayi

(Atlantic)
Also called ANGEL FISH, or BLACK SEA BREAM or + POMFRET (N.America).
(Atlantique)
Appelé aussi HIRONDELLE DE MER, BREME DE MER.

See also + POMFRET.
Voir aussi + CASTAGNOLE.

796

RAZOR SHELL — COUTEAU

(Cosmopolitan) — *(Cosmopolite)*

DAN: Knivmusling
DUT: Scheermes, meerschede
FIN: Veitsisimpukka
GER: Meerscheide, Scheiden-Muschel
GRE: Solína
ITA: Cannolicchío, (d) Cappa lunga
JPN: Mategai
NOR: Knivskjell
POL: Soleny, noženki (małże)
POR: Longueirão, canivete
RUS: Двустворка-черенки
SPA: Navaja, longeirón, muergo
SWE: Knivmussia, skidmussla

SOLENIDAE

Solen marginatus (a)

RAZOR CLAM *(Atlantic – Europe/North Africa)*
COUTEAU *(Atlantique – Europe/Afrique du Nord)*

Siliqua patula

(Pacific – N.America)
(Pacifique – Amérique du Nord)

Ensis directus

(Atlantic – N.America)
(Atlantique – Amérique du Nord)

Solen vagina (b)

GROOVED RAZOR *(Atlantic/Mediterranean)*
COUTEAU DROIT *(Atlantique/Méditerranée)*

Ensis siliqua (c)

SWORD RAZOR *(Atlantic/Mediterranean)*
COUTEAU DROIT *(Atlantic/Méditerranée)*

Solen ensis or/ou Ensis ensis (d)

POD RAZOR *(Atlantic/Mediterranean)*
COUTEAU COURBE *(Atlantique/Méditerranée)*

797

RED ALGAE — ALGUE ROUGE

DAN: Rødalge
DUT: Roodwier
FIN: Punalevä
GER: Rotalge
GRE: Kókkino phýki
ICE: Rauðþörungur
ITA: Alga rossa
JPN: Kosorui
NOR: Rødalge
POL: Krasnorosty (algi)
POR: Alga vermelha
RUS: Красная морская водоросль
SCC: Crvene alge
SCR: Crvene alge
SPA: Alga roja
SWE: Rödalg
TUR: Kirmizi alga

Important group of seaweeds; source of + AGAR and or + CARRE GEENIN; see also + IRISH MOSS.

Important groupe d'algues dont on extrait l'+ AGAR et le + CARRAGHEENE; voir aussi + MOUSSE D'IRLANDE.

798

REDBAIT

KOR: 양초선홍치속, yangchoseonhongchisok

Emmelichthys nitidus

(Australia/New Zealand)
Sometimes called RED BAITFISH.

(Australie, Nouvelle-Zélande)

799

RED BREAM — BERYX COMMUN

DAN: Nordisk beryx
DUT: Roodbaars
FIN: Limapää
GER: Kaiserbarsch
ITA: Berice rosso
JPN: Kimmedai
KOR: 금눈돔, geumnundom
NOR: Brudefisk
POR: Imperador
SWE: Nordiska beryxen
TUR: Çipra, çipura, çupra

Beryx decadactylus

(Widespread)
Occasionally landed as SEABREAM (though notbelonging to the family *Sparidae*; see + SEA BREAM).

Name also used + REDFISH (*Sebastes spp.*). See also + ALFONSINO.

(Étendu)

Voir aussi + BERYX.

800

RED CAVIAR — CAVIAR ROUGE

(N.America) — *(Amérique du Nord)*

DAN: Laksekaviar
DUT: Zalmkaviaar, rode raviaar
FIN: Punainen kaviaari, lohen mäti
GER: Keta-Kaviar, Roter Kaviar
GRE: Kókkino chaviári (brique)
ICE: Laxa kaviár
ITA: Caviale di salmone
JPN: Ikura
KOR: 연어과, yeoneogwa
NOR: Laksekaviar
POL: Czerwony kawior
POR: Caviar vermelho
RUS: Красная икра
SCC: Crveni kavijar
SCR: Crveni kavijar
SPA: Caviar de salmón
TUR: Kırmızı havyar

+ CAVIAR SUBSTITUTE made from salmon eggs.

+ SUCCÉDANÉ DE CAVIAR fait avec des œufs de saumon.

801

RED COD — MORIDE ROUGE

GER: Rot Dorsch, Roter Kabeljau
ITA: Merluzzo Bianco de Nuova Zelandia
JPN: Akadara
POL: Czerwony dorsz
POR: Abrótea-da-Novazelândia
RUS: Красная треска, бахус, физикулус-бахус
SPA: Bacalao de Nueva Zelanda

Pseudophycis bachus

(Australia/New Zealand)
Belongs to the family *Moridae*.
This species may be labelled MORID COD in U.S.A.

(Australie/Nouvelle-Zélande)
Appartient à la famille des *Moridae*.

Marketed
Fresh: fillets.
Frozen: fillets; suitable for FISH BLOCK.

Commercialisé
Frais : filets.
Congelé : filets; pour les BLOCS DE POISSON. Peut être commercialisé sous le nom de JULIENNETTE.

802

RED DRUM — TAMBOUR ROUGE

Sciaenops ocellatus

(Atlantic – N.America)
Also called CHANNEL BASS, SPOTTED BASS, + REDFISH.

(Atlantique – Amérique du Nord)

Marketed
Fresh: whole or dressed.
Salted: sides are washed, dredged in salt and immersed in brine in barrels, then air-dried in piles under pressure.
See also + DRUM.

Commercialisé
Frais : entier ou paré.
Salé : moitiés lavées, saupoudrées de sel et mises en barils dans de la saumure, puis pressées en tas et séchées à l'air.
Voir aussi + SCIAENIDES.

803

REDFISH — SÉBASTE

DAN: Rødfisk
DUT: Roodbaars, Kleine roodbaars
FIN: Punasimppu, puna-ahven
GER: Rotbarsch, Goldbarsch
GRE: Sebastós-Kokkinópsara
ICE: Karfi
ITA: Scorfano di Norvegia
JPN: Menuke
NOR: Uer, rødfisk
POL: Karmazyn
POR: Cantarilho, do norte peixe vermelho
RUS: Морские окуни
SCR: Bodecnjak mali, jauk
SPA: Gallineta nórdica
SWE: Rödfisk, kungsfish
TUR: Kirmizi balık

SEBASTES spp.

Sebastes marinus - GRAND SÉBASTE

Sebastes mentella - SÉBASTE DU NORD

Sebastes viviparus - PETIT SÉBASTE

In the U.K., REDFISH or OCEAN PERCH or ROSE FISH are trade names for all *Sebastes spp*., *Helicolenus maculatus* and *Helicolenus dactylopterus*.

Ces trois poissons peuvent être commercialisés sous le nom de DORADE SÉBASTE. Au R.U., la SEBASTE ou OCEAN PERCH ou ROSE FISH (anglais) sont des noms commerciaux pour toutes les espèces de *Sebastes*, *Helicolenus maculatus* et *Helicolenus dactylopterus*.

(North Atlantic/Arctic)
(i) For Pacific species, see + ROCKFISH (*Sebastodes spp*.). Also called BERGHILT, BREAM, NORWAY HADDOCK, OCEAN PERCH, REDBARSCH, REDBREAM, REDPERCH, ROSEFISH, SEA BREAM, SEBASTE, SOLDIER. Recommended trade name in U.S.A.: OCEAN PERCH.

(Atlantique Nord/Arctique)
(i) Pour les espèces du Pacifique, voir + SCORPÈNE/ RASCASSE (espèces *Sebastodes*). Appelée aussi PERCHE ROSE (Canada), CHÈVRE, RASCASSE DU NORD.

Marketed
Fresh: whole, ungutted; fillets skinned or with skin on.
Frozen: fillets, skinned or with skin (U.S.A.).
Smoked: skinned fillets, cold-smoked; hot smoked pieces or steaks (Germany).
Canned: minced flesh or pieces with sauces, also with rice, etc., as 'ready-for-plate' products (Germany).

Commercialisé
Frais : entier, non vidé; filets avec ou sans peau.
Congelé : filets, avec ou sans peau (E.U.).
Fumé : filets sans peau, fumés à froid; morceaux ou tranches fumés à chaud (Allemagne).
Conserve : chair hachée ou morceaux en sauces, également accompagnés de riz, etc., en tant que 'plats cuisinés' (Allemagne).

(ii) Name used for + RED DRUM (*Sciaenops ocellatus*).

804

REDFISH or NANNYGAI — BERYX AUSTRALIEN

Centroberyx affinis

(Australia) — *(Australie)*

805

RED GURNARD — GRONDIN ROUGE

DAN: Tværstribet knurhane
DUT: Engelse poon
FIN: Punakurnusimppu
GER: Kuckuckskнurrhahn, Seekuckkuck
GRE: Kapóni
ITA: Capone imperiale, capone coccio
NOR: Tverrstripet knurr
POL: Kurek napłon
POR: (i) Cabra-vermelha
RUS: Морская кухушка
SCC: Kokotić blijedac
SCR: Krkotajka
SPA: Arete, escacho
SWE: Rödknot
TUR: Kirlangiç

Aspitrigla cuculus or/ou Chelidonichthys cuculus

(North Atlantic)
(i) Also called CUCKOO GURNARD, SOLDIER.
See + GURNARD.

(Atlantique Nord)
(i) Aussi appelé GRONDIN ROSE.
Voir + GRONDIN.

Chelidonichthys kumu or/ou Currupiscis kumu

(Australia/New Zealand)

(ii) GRONDIN AILE BLEUE
(Australie/N. Zélande)

Marketed
Fresh: whole fish and fillets. Also smoked.

Commercialisé
Frais : entier et en filets. Également fumé.

806

RED HAKE — PHYCIS ÉCUREUIL

DAN: Skægbrosmer
FIN: Suomuturska
GER: Gabeldorsch
ITA: Musdea atlantica
POL: Widlak czerwony
POR: Abrótea vermelha, linguiça
RUS: Красный американский морской налим
SPA: Locha

Urophycis chuss

(Atlantic – N.America)
Also called SQUIRREL HAKE. Belongs to the family Gadidae.
See + HAKE.

(Atlantique – Amérique du Nord)
De la famille des *Gadidae*.
Voir + MERLU. Peut être commercialisé sous le nom de MERLUCHE.

807

RED HERRING — HARENG ROUGE

DUT: Dubbelgerookte steurharing
ITA: Aringhe dorate
KOR: 청어속, cheongeosok
POL: Mocno wędzony śledź
POR: Arenque-vermelho
RUS: Красная сельдь
SPA: Arenque entero fuertemente salado y ahumado
TUR: Kırmızı ringa

Whole ungutted herring, heavily salted and cold smoked for two or three weeks until hard; also called HARD SMOKED HERRING. See also + GOLDEN CURE, + LACHSHERING (Germany), + HARD SMOKED FISH.

Hareng entier, non vidé, fortement salé et fumé à froid pendant deux à trois semaines jusqu'à durcissement; appelé encore HARENG FORTEMENT SALÉ. Voir aussi + GOLDEN CURE, + LACHSHERING (Allemagne), + POISSON FORTEMENT SALÉ.

808

RED MULLET

KOR: 측수과, choksugwa
TUR: Barbunya

(i) Recommended U.K. trade name for all *Mullus spp*., in particular + SURMULLET (*Mullet sermuletus*).

(ii) (*Upeneichthys porosus*) (Australia/New Zealand)

See + GOATFISH

(i) Nom commercial recommandé au R.U. pour toutes les espèces *Mullus* en particulier + SURMULLET (*Mullet sermuletus*) (anglais).

(ii) (Australie/Nouvelle-Zélande)

Voir + GOATFISH (anglais)

809

RED PORGY — PAGRE COMMUN

FIN: Pargo
GER: Sackbrasse
GRE: Phagri, Mertzani
ITA: Pagro
JPN: Yoroppa-madai
KOR: 참돔속, chamdomsok
POL: Pagrus różowy
POR: Pargo-legitimo
RUS: Парр
SCC: Pagar, parag
SCR: Pagar crvenac
SPA: Pargo
SWE: Sparid
TUR: Mercan, kirma

Pagrus pagrus or/ou Sparus pagrus

(Atlantic/Mediterranean)
Also called + COUCH'S SEA BREAM, BRAIZE; + SCUP (Argentina).

(Atlantique/Méditerranée)
Appelé aussi + PAGRE COMMUN, voir + DORADE.

Marketed
fresh, frozen but also salted and dried.

Commercialisé
frais, congelé, mais aussi salé et séché.

810

RED SEA BREAM — SPARE JAPONAIS

FIN: Punahammasahven
GER: Seebrasse
GRE: Tsipoúra
ITA: Orata del giappone
JPN: Tai, madai
KOR: 참돔, chamdon
POL: Morlesz szkarłatny
POR: Dourada do Japão
RUS: Красный морской карасъ, красный тай
TUR: Kırmızı fangri

Chrysophrys major

(Japan)
Belongs to the family *Sparidae* (see + SEA BREAM). One of the most important food fish in Japanese waters.

Marketed
Marketed alive, fresh, frozen, also spice-cured. See also + BLACKSPOT SEA BREAM.

(Japon)
De la famille des *Sparidae* (voir + DORADE). L'un des poissons les plus importants dans l'alimentation au Japon.

Commercialisé
vivant, frais, surgelé; également en semi-conserve aux épices. Voir également + PAGEOT ROSE.

811

RED SNAPPER — VIVANEAU CAMPÈCHE

KOR: 퉁돔과, tungdomgwa

Lutjanus campechanus

(Atlantic – N.America)
(i) See also + SNAPPER.

(ii) In Australia the name refers to *Trachichthodes gerrardi*,also called BIGHT REDFISH. Name also used for *Centroberyx affinis*, the NANNYGAI, which in New Zealand is often called GOLDEN SNAPPER (family *Bergejdae*).

(Atlantique – Amérique du Nord)
(i) Voir aussi + VIVANEAU.

(ii) En Australie le nom de SNAPPER (anglais) se réfère au *Trachichthodes gerrardi*. En Nouvelle-Zélande le nom se réfère également au *Centroberyx affinis*.

812

RED SPRING SALMON — SAUMON DE PRINTEMPS

+ CHINOOK (spring salmon), whose flesh is red rather than pink or white. See + CHINOOK.

+ SAUMON ROYAL dont la chair est rouge plutt que rose ou blanche. Voir + SAUMON ROYAL.

813

RED STEENBRAS — DENTÉ DU CAP

Petrus rupestris

(South Africa)

(Afrique du Sud)

814

RED STUMPNOSE — SPARE GIBBEUX

POR: Marreco-do-Cabo

Chrysoblephus gibbeceps

(S. Africa) — *(Afrique du Sud)*

See also + ROMAN.

815

RENSEI-HIN — RENSEI-HIN

(Japan) — *(Japon)*

Also called NERISEI-HIN. Inclusive term meaning the products made from kneaded fish meat, e.g. + KAMABOKO, + CHIKUWA, + HAMPEN.

Appelé aussi NERISEI-HIN. Désigne de façon générale les produits à base de chair de poisson pétri, ex: + KAMABOKO, + CHIKUWA, + HAMPEN.

816

REPACK QUALITY HERRING — HARENG REPAQUÉ

FIN: Undelleenpakattu silli
ICE: Umlög og flokkuð saltsíld
NOR: Ompakket sild
SCC: Slana haringa druge kategorije
SCR: Slana heringa druge kvalitete
SWE: Ompackad sill

Salted herring that had not been passed on first inspection, but was passed after it had been repacked.

Hareng salé écarté lors d'une première inspection, et admis après reconditionnement.

817

REQUIEM SHARK — REQUIN TIGRE

DAN: Blåhaj
DUT: Mensenhaai, blauwe haai
FIN: Ihmishai
GER: Blauhai
GRE: Seláhia
ITA: Carcarinidi
NOR: Blåhai
POL: Zarłacz tygrysi, żarłacz błękitny
POR: Tubarão
RUS: Черноперая акула
SCC: Tigrasta ajkula
SCR: Morsk psi
SWE: Haj

General name applied to species of the family *Carcharhinidae*; these include *Carcharhinus*, *Galeorhinus*, *Prionace*, *Scoliodon* and other species, some of which are also referred to as + DOGFISH.
The name + BLUE SHARK might also generally apply to *Carcharhinidae*. Several species are listed under their individual names.

Désigne de façon globale les espèces de la famille des *Carcharhinidae*; cette famille comprend les espèces *Carcharhinus*, *Galeorhinus*, *Prionace*, *Scoliodon* et autres dont quelques unes sont désignées comme + AIGUILLAT.
Le terme + REQUIN BLEU peut également s'appliquer de façon générale aux *Carcharhinidae*. Plusieurs espèces sont répertoriées individuellement.

Note: The 'MAN-EATING SHARK' (MANGEUR D'HOMMES) are mainly restricted to *Carcharodon spp.* (see e.g. + WHITE SHARK). For ways of marketing see + SHARK.

Note: Le 'REQUIN MANGEUR D'HOMMES' (MAN-EATING SHARK) se réfère surtout au *Carcharodon sp.* (voir par exemple + RAMEUR). Pour la commercialisation, voir + REQUIN.

818

RETAILLES — RETAILLES

(France)

DUT: Afsnijdsel
ITA: Ritagli
KOR: 흉살어속, hyungsangeosok
POR: Aparas

Pieces of muscle removed during filleting, consisting mainly of flap edges and strips from the back. Term only used for salted cod.

Fragments de muscles enlevés lors du découpage en filets, comprenant essentiellement les bords de la paroi abdominale et des bandes provenant du dos. Terme employé exclusivement pour la morue salée.

819

REX SOLE — PLIE CYNOGLOSSE ROYALE

KOR: 기름가자미속, gireumgajamisok

Glyptocephalus zachirus

(Pacific – U.S.A.)
Belonging to the family *Pleuronectidae* (see + FLOUNDER).
Also called LONG-FINNNED SOLE.

(Pacifique – États-Unis)
De la famille des *Pleuronectidae* (voir + FLET).

Marketed
fresh or frozen (fillets).

Commercialisé
fraîche ou surgelée (filets).

820

RIBALDO — MORO

FIN: Siimaturska
ICE: Djuphafsporskur
ITA: Mora
JPN: Chigodara
POL: Mora atlantycka
POR: Mora
RUS: Атлантическая мора
SCR: Okatica Veleljuska
SPA: Mollera Moranella

Mora moro

(N.E. Atlantic/Mediterranean and Australasia)
Alternative name in Australasia is + DEEPSEA

(Atlantique Nord-Est/ Méditerranée et Australasie)

COD; see also + COD. This species may be labelled MORID COD in the U.S.A.
Family *Moridae*.

Appelé + DEEPSEA COD (anglais) en Australasie; voir aussi + MORUE.
Famille des *Moridae*.

Marketed
fresh or frozen, cutlets or fillets.

Commercialisé
frais ou congelé, steaks ou filets.

821

RIG — EMISSOLE GRIVELÉE

KOR: 까치상어과, kkachisangeogwa

Mustelus lenticulatus

(New Zealand)
Alternative name for the most common species of + SMOOTH HOUND in New Zealand, and the name usually encountered in the commercial fishery.
Also known as + GUMMY SHARK, SPOTTED SMOOTH HOUND and PIOKE; the flesh is traded as LEMONFISH.

(Nouvelle-Zélande)

822

RIGG
(U.K.)

KOR: 두툽상어속, dutupsangeosok

One of the recommended trade names for + DOGFISH in U.K.; may also be called + FLAKE or + HUSS.

Nom recommandé en Grande-Bretagne pour + AIGUILLAT.

823

RIGHT WHALE — BALEINE FRANCHE

DAN: Slethvale
DUT: Baleinwalvissen
FIN: Sileät valaat
GER: Glattwal
GRE: Phálaena
ICE: Sléttbakur
ITA: Balena
JPN: Semikujira
NOR: Slettbakhval, retthval
POL: Wal grenlandzki, wal biskajski, wal południowy, wal japoński
POR: Baleia
RUS: Киты: гренландский, бискайский, южный, японский
SPA: Ballena
SWE: Slätval, glattval, rättval

BALAENIDAE

(Cosmopolitan) — *(Cosmopolite)*

Balaena mysticetus (a)

+ GREENLAND RIGHT WHALE — **+ BALEINE FRANCHE**
(Arctic) — *(Arctique)*

Eubalaena glacialis glacialis (b)

+ NORTH ATLANTIC RIGHT WHALE — **+ BALEINE FRANCHE**
(N. Atlantic) — *(Atlantique Nord)*

Eubalaena glacialis australis (c)

+ SOUTHERN RIGHT WHALE
(Antarctic) — *(Antarctique)*

Eubalaena glacialis japonicus (d)

NORTH PACIFIC RIGHT WHALE
(N. Pacific) — *(Pacifique Nord)*
Protected, not hunted commercially.
See also + WHALE.

Sous protection, pas de prises commerciales.
Voir aussi + BALEINE.

824

RIGOR MORTIS — RIGOR MORTIS

DAN: Dødsstivhed
DUT: Lijkstijheid
FIN: Kuolinjäykkyys
GER: Totenstarre
ICE: Dauðastirnun
ITA: Rigor mortis
JPN: Shigo-kôchoku
NOR: Rigor mortis, dødsstivhet
POL: Tężec pośmiertny
POR: Rigidez cadavérica
RUS: Трупное окоченение
SCC: Mrtvačka ukočenost
SCR: Mrtvacka ukocenost
SPA: Rigidez post-mortal
SWE: Rigor mortis, dödsstelhet

Stiffening after death.

Raidissement consécutif à la mort.

825

RIPE FISH — POISSON PLEIN

DAN: Klar til gydning
DUT: Paairijpe vis
FIN: Kutukala, kutukypsä kala
GER: Voll Laichreif
ICE: Gotfiskur
ITA: Di corsa
JPN: Seijuku-gyo
NOR: Oyteferdig
POL: Ryba dojrzała (przed tarłem)
POR: Peixe ovado
RUS: Готовая рыба
SCC: Riba pred mrešćenjem, riba puna ikre
SCR: Riba pred mriještenjem
SPA: Próximo a la puesta
SWE: Lekfisk
TUR: Gebe balık

Fish whose sexual organs are well developed but which have not begun to spawn. It is at this state that the + ROE and + MILT are of commercial value and the general condition of the fish is usually excellent.
See also + SPAWNING FISH and + SPENT FISH.

Poisson dont les organes sexuels sont très développés, sans toutefois atteindre le stade de maturité maximum (ou: avant la période de frai). A ce stade, + ROGUE et + LAITANCE ont une valeur commerciale, et l'état général du poisson est habituellement excellent.
Voir aussi + VOUVARD et + GUAI.

826

RISSO'S DOLPHIN — DAUPHIN GRIS

DAN: Havgrindehval
DUT: Gestreepte dolfijn
GER: Risso's Delphin
ITA: Grampo
NOR: Grampus
POL: Delfin risso
POR: Boto-raiado
RUS: Серый дельфин
SPA: Ballena de risso

Grampus griseus

(Cosmopolitan)
See also + DOLPHIN.

(Cosmopolite)
Voir aussi + DAUPHIN.

827

ROACH — GARDON

DAN: Skalle
DUT: (i) Blankvoorn
FIN: Särki
GER: Plötze, Rotauge
GRE: Tsiróni
ITA: Triotto
NOR: Mort
POL: Płłoć
POR: Ruivaca
RUS: Обыкновенная плотва, тарань, вобла
SCR: Bordorka
SPA: Bermejuela, calandino, pardilla
SWE: Mört
TUR: Kızılgöz, kızıl sazan

Rutilus rutilus

(Freshwater – Europe)
(i) Sold occasionally fresh (whole gutted).

(ii) In Australia refers to *Gerres ovatus*.

(Eaux Douces – Europe)
(i) Commercialisé occasionnellement frais (entier et vidé).

828

ROCK BASS — CRAPET DE ROCHE

(Canada) — *(Canada)*

Ambloplites rupestris

(Freshwater – N.America)
Belonging to the family *Centrarchidae* (see + SUNFISH).

(Eaux douces – Amérique du Nord)
De la famille des *Centrarchidae*.

829

ROCK COD — GUITE DE PATAGONIE

POL: Elegina
POR: Babosa da Patagónia
RUS: Патагония, макловина
SPA: Róbalo, patagonico

Eleginops maclovinus

(i) *(Atlantic/Pacific – S. America)*

(i) *(Atlantique/Pacifique – Amérique du Sud)*

830

ROCKFISH

KOR: 볼락, bollak

(i) In U.K. usually called CATFISH (*Anarhichas spp.*).

(ii) In North America general term applying to the family *Scorpaenidae* (also designated as + SCORPIONFISH) but particularly refers to *Sebastodes spp.*; e.g. + PACIFIC OCEAN PERCH (*Sebastes alutus*); see also + KICHIJI ROCKFISH. The Scorpaenidae also includes *Sebastes spp.* (see + REDFISH).

(iii) In North America the name ROCKFISH is also used for + STRIPED BASS (*Morone saxatilus*) which belongs to the family *Serranidae* (see + SEA BASS).

(i) Nom utilisé en Grande Bretagne pour *Anarhichas sp.* (voir + LOUP).

(ii) En Amérique du Nord désigne en général la famille des *Scorpaenidae* (voir + RASCASSE SCORPÈNE). La famille des *Scorpaenidae* comprend encore les espèces *Sebastes* (voir + SÉBASTE).

(iii) Le nom 'ROCKFISH' (Américain) s'applique aussi au + BAR D'AMÉRIQUE (*Morone saxatilus*), de la famille des *Serranidae*.

831

ROCKLING — MOTELLE

DAN: Havkvabbe
DUT: Meun
FIN: Viiksimade
GER: Seequappe
GRE: Gaïdourópsaro
ITA: Motella
NOR: Tangbrosme
POL: Motela
POR: Laibeque
RUS: Чертырехусый (морской) налим
SCC: Ugorova majka
SCR: Ugorova mater
SPA: Mollareta
SWE: Skärlånga
TUR: Gelincik

Generally species of the genera *Gaidropsarus*, *Enchelyopus* and *Ciliata*, belonging to the family *Gadidae*, see: + THREEBEARD ROCKLING, + FOURBEARD ROCKLING, + FIVEBEARD ROCKLING.

Généralement les espèces *Gaidropsarus*, *Enchelyopus*, et *Ciliata* de la famille des *Gadidae*; voir: + MOTELLE À TROIS BARBILLONS, + MOTELLE À QUATRE BARBILLONS, + MOTELLE À CINQ BARBILLONS.

(Australia)
Genypterus blacodes.

832

ROCK LOBSTER — LANGOUSTE

TUR: Kaya istakozu

The name ROCK LOBSTER is synonymously used for + CRAWFISH; in international statistics, itrefers particularly to *Jasus spp*.
For details see + CRAWFISH.

Le nom 'ROCK LOBSTER' (anglais) est synonyme de 'CRAWFISH', dans les statistiques internationales il s'applique particulièrement aux *Jasus spp*.
Voir + LANGOUSTE.

833

ROCK SALMON

KOR: 쟁방어, jaetbangeo
TUR: Alabalık kaya

Name employed for various species of different families, e.g.

(i) + PICKED DOGFISH (*Squalus acanthias*) belonging to the family *Squalidae* (see + DOGFISH).

(ii) PACIFIC OCEAN PERCH (*Sebastes alutus*); see + ROCKFISH (ii) belonging to the family *Scorpaenidae*.

(iii) MARINE CATFISH (*Anarhichas spp*.) see + CATFISH, belonging to the family *Anarhichadidae*.

(iv) + SAITHE (*Pollachius virens*) belonging to the family *Gadidae*.

Le nom 'ROCK SALMON' (anglais) est utilisé pour plusieurs espèces:

(i) + CHIEN (*Squalus acanthias*), de la famille des *Squalidae*.

(ii) + SÉBASTE DU PACIFIQUE (*Sebastes alutus*), de la famille des *Scorpaenidae*.

(iii) + LOUP (*Anarhichas sp*.) de la famille *Anarhichadidae*.

(iv) + LIEU NOIR (*Pollachius virens*), de la famille des *Gadidae*.

834

ROCK SOLE — FAUSSE LIMANDE DU PACIFIQUE

ICE: Shumushugarei, shirogarei
ITA: Passera del Pacifico
KOR: 까지가자미, kkajigajami
POL: Skalnica
POR: Solha de rocha
RUS: Белобрюхая (двухлинейная, северная двухлинейная) камбала

Lepidopsetta bilineata

(Pacific – N.America/Japan)
Belongs to the family *Pleuronectidae* (see + FLOUNDER).
Also called ROUGHBACK.

(Pacifique – Amérique du Nord/ Japon)
De la famille des *Pleuronectidae* (voir + FLET).

Marketed
fresh or frozen (Japan).

Commercialisé
fraîche ou surgelée (Japon).

835

ROE — ROGUE

DAN: Rogn
DUT: Kuit
FIN: Mäti
GER: Rogen
GRE: Taramàs-Avgó
ICE: Hrogn
ITA: Uova di pesce
JPN: Mako, harago
NOR: Rogn
POL: Ikra
POR: Ovas
RUS: Икра
SCC: Ikra
SCR: Ikra
SPA: Huevas
SWE: Rom

Usually refers to the FEMALE GONADS of fish (also called HARD ROE).
For MALE GONADS see + MILT.
Marketed in various ways, mentioned under individual species, e.g. + LUMP FISH, + COD, + HALIBUT, + HERRING, + MACKEREL. + MULLET, + SALMON, + STURGEON.
See also + CAVIAR and + CAVIAR SUBSTITUTES.

Désigne d'ordinaire les gonades de poissons femelles.
Pour les gonades mâles, voir + LAITANCE.
Commercialisée de différentes manières décrites sous l'espèce du poisson considéré, ex: + LOMPE, + CABILLAUD, + FLÉTAN, + HARENG, + MAQUEREAU, + MUGE, + SAUMON, + ESTURGEON.
Voir aussi + CAVIAR et + SUCCÉDANÉS DE CAVIAR.

836

ROKER

KOR: 가오리과, gaorigwa

Another recommended trade name for + SKATE and + RAY (Rajidae) in U.K.

Nom recommandé en e.v. pour les + RAIE.

837

ROLLED FISH

Other name used for:

(i) + ROUSED FISH,

(ii) + SOUSED HERRING,

(iii) ROLLER DRIED FISH.

838

ROLLMOPS — ROLLMOPS

(Germany) — *(Allemagne)*

DAN: Rollmops
DUT: Rolmops
FIN: Marinoitu sillifileerulla
GER: Rollmops
ICE: Rollmops

ITA: Rollmops
KOR: 청어속, cheongeosok
NOR: Rollmops
POL: Rolmopsy
POR: Arenque enrolado
RUS: Рольмопс (рыбные презервы)
SCC: Rolmops
SCR: Rolmops
SPA: Rollmaps, filetes entrollados
SWE: Rollmops

Marinated herring fillets or block fillets (like + BISMARCKHERING), wrapped round pickle or slices of onion and fastened with small sticks or cloves. Packed with mild vinegar acidified brine, also with spices etc., also with mayonnaise, remoulade or other sauces with various flavouring ingredients (e.g. mustard, tomato, horse radish).
Marketed SEMI-PRESERVED, also with preserving additives.

Filets de harengs ou filets entiers de harengs marinés (comme le + HARENG BISMARCK) enroulés sur un cornichon ou des tranches d'oignon et fixés par des bâtonnets ou des clous de girofle. Recouverts d'une saumure modérément vinaigrée, également avec des épices; préparés aussi avec de la mayonnaise, rémoulade ou autres sauces dont les aromates varient (moutardé, sauce tomate, raifort, etc.).
Commercialisés en SEMI-CONSERVES, également avec adjonction d'antiseptiques.

839

ROMAN — SPARE À SELLE BLANCHE

POR: Marreco

Chrysoblephus laticeps

(S. Africa) — *(Afrique du Sud)*

Also called RED ROMAN.
See also + RED STUMPNOSE.

840

RORQUAL — RORQUAL

DAN: Finhval
DUT: Gewone walvis
FIN: Sillivalas
GER: Furchenwal
GRE: Galazia phalaena
ICE: Reyðarhvalir
ITA: Balenottera
JPN: Nagasukujira
KOR: 긴수염고래, ginsuyeomgorae
NOR: Finnhval
POL: Finwal
POR: Baleia-comum, Rorqual-comum
RUS: Финвал
SCC: Plavi kit
SCR: Kit plavetni
SPA: Rorcuale
SWE: Fenval

General name employed for *Balaenopteridae*, but more specifically refers to:

Désigne les *Balaenopteridae* en général, et en particulier:

Balaenoptera physalus

+ FIN-WHALE
(Also designated COMMON RORQUAL.) Others are: + BLUE-WHALE, + SEI-WHALE and + MINKE WHALE.
See also + WHALES.

+ RORQUAL COMMUN
(Ou BALEINE À TOQUET) Autres espèces + BALEINE BLEUE, + RORQUAL DE RUDOLF et + PETIT RORQUAL.
Voir aussi + BALEINES.

841

ROTSKJAER — ROTSKJAER

(Norway) — *(Norvège)*

DUT: Geschaarde vis
FIN: Halkaistu kala, kiinnipyrstöstä
GER: Rotscheer
ICE: Raskerðingur (skreið)
JPN: Futatsu-wari
NOR: Rotskjær
SWE: Rotskär

Fish that has been split in two, except for a short section of the tail, preparatory to hanging for natural air drying.

Special type of + STOCKFISH.
Poisson qui a été tranché en deux, sauf sur une courte partie de la queue, avant d'être suspendu pour le séchage en plein-air.
Type spécial de + STOCKFISH.

842

ROUELLES — ROUELLES

(France)

DUT: Schijfjes vis
FIN: Kalakyljys
GER: Happen, Stucke
ITA: Trance
POR: Postas
SPA: Rajas

Thin slices of fish, cut perpendicularly to the backbone (sometimes boned); applied mainly to mackerel.
See also + STEAK, + TRONÇON.

Tranches de poisson peu épaisses, coupées perpendiculairement à la colonne vertébrale (éventuellement désarêtés); s'applique surtout au maquereau.
Voir aussi + TRANCHE et + TRONÇON.

843

ROUGH SKATE

KOR: 가오리과, gaorigwa

Raja nasuta

(New Zealand) — *(Nouvelle-Zélande)*

See also + SKATE. — Voir aussi + RAIE.

844

ROUGHY

Trachichthyidae

The family of fish to which the + ORANGE ROUGHY belongs. Also includes small species, such as the SILVER ROUGHY or SAWBELLY *Hoplostethus mediterranean* (widespread) and the COMMON ROUGHY *Paratrachichthys trailli* (Australasia).

Famille à laquelle l'HOPLOSTETE ROUGE, l'HOPLOSTETE ARGENTÉ, *Hoplostethus mediterraneus* appartiennent.

845

ROUND FISH — POISSON ROND

DAN: Rund fisk
DUT: Rondvis
FIN: Pyöreä kala
GER: Rundfisch
ICE: Bolfiskur
ITA: Pesce a sezione circolare
JPN: Marui sakana, enkei gyo
NOR: Vanlig fisk i motsetning til flatfisk
POL: Ryba w stanie pełnym
POR: Arenque-redondo
RUS: Неразделанная рыба
SCC: Okrugla riba
SCR: Okrugla riba
SPA: Pesado de sección circular
SWE: Rundfisk
TUR: Yuvarlak balık

(i) In North America; fish that have not been gutted. See + WHOLE FISH (i).

(i) En Amérique du Nord: poisson qui n'a pas été vidé. Voir + POISSON ENTIER.

(ii) In the U.K. fish that have not been gutted are called ROUND FISH or ROUNDERS. In addition ROUND FISH may be used as a general term for fish that are roughly circular in cross-section, as opposed to flatfish, rays, etc.

(ii) Au R.U. les poissons qui n'ont pas été vidés sont appelés POISSONS RONDS ou ROUNDERS (anglais). De plus, ROUND FISH (anglais) peuvent être utilisés en général pour des poissons qui sont plutt de forme circulaire, en opposition aux poissons plats, raies, etc.

(iii) The Scandinavian term 'RUNDFISK' might also refer to a special type of dried fish.

(iii) Le term scandinave 'RUNDFISK' peut aussi signifier une préparation spéciale de poisson séché.

846

ROUND HERRING — SHADINE

JPN: Uremeiwashi
KOR: 눈퉁멸속, nuntungmyeolsok
TUR: Yuvarlak ringa

ETRUMEUS spp.

(Atlantic/Pacific)
Belongs to the family *Clupeidae*.

(Atlantique/Pacifique)
De la famille des *Clupeidae*.

Etrumeus teres or/ou Etrumeus sardina (a)

ATLANTIC ROUND HERRING *(Atlantic – N.America)*

SHADINE RONDE *(Atlantique – Amérique du Nord)*

Etrumeus acuminatus (b)

CALIFORNIA ROUND HERRING *(Pacific – N.America)*

(Pacifique – Amérique du Nord)

Etrumeus micropus (c)

(Pacific – Japan)
Marketed, in Japan, fresh, lightly salted and dried.

(Pacifique – Japon)
Au Japon, commercialisée fraîche, légèrement salée et séchée.

847

ROUNDNOSE FLOUNDER — CARLOTTIN JAPONAIS

ITA: Passera del giappone
JPN: Mushigarei
KOR: 물가자미, mulgajami
POL: Petralka
POR: Solhão malhado do Japão
RUS: Камбала григорьева

Eopsetta grigorjewi

(Japan)
Belongs to the family *Pleuronectidae* (see + FLOUNDER). Marketed fresh.

(Japon)
De la famille des *Pleuronectidae* (voir + FLET). Commercialisé frais.

848

ROUSED FISH

DUT: Gewarde vis, droog gezouten vis
FIN: Esisuolattu kala
GER: Vorgesalzener Fisch
ICE: Vöðlun
ITA: Pesce mescolato a sale
JPN: Furi-shio, maki-shio
NOR: Mjølvet (rørt) fisk
POL: Ryba wstępnie podsolona przed zasadniczym przetwórstwem
POR: Peixe activado
RUS: Обваленная в соли рыба
SCC: Usoljena riba
SCR: Posoljena riba, insalana riba
SPA: Pescado mezclado con sal seca
SWE: Fisk mjölad i salt

Fish mixed with dry salt before further handling and curing operations; also called DREDGED FISH, + ROLLED FISH.

Poisson saupoudré de sel sec avant une préparation et maturation ultérieures.

849

RUBYFISH

Plagiogeneion rubiginosus

(Indian Ocean, S-E. Atlantic, Australasia)

(Océan Indien, Atlantique sud-est, Australasie)

Also called ROCK SALMON. Belongs to the family Emmelichthyidae, generally known as BONNETMOUTHS.

Appartient à la famille des *Emmelichthyidae*, généralement connu sous le nom de BONNETMOUTHS (anglais).

850

RUPPEL'S BONITO

BONITE À GROS YEUX

JPN: Isomaguro
POR: Bonito-dente-de-cão

Gymnosarda unicolor

(Indo-Pacific)

Belongs to the family *Scrombridae*; see + BONITO (*Sarda spp.*).

Also called DOG-TOOTH TUNA.

Marketed fresh in Japan.

See also + TUNA.

(Indo-Pacifique)

De la famille des *Scombridae*; voir + BONITE (*espèces Sarda*).

Le nom BONITE ORIENTALE se réfère aussi à *Sarda orientalis* (voir + 'ORIENTAL BONITO').

Commercialisée fraîche au Japon.

Voir aussi + THON.

S

851

SABLEFISH — CHARBONNIÈRE COMMUNE

(Canada)

FIN: Silosimppu
ITA: Merluzzo dell'Alaska
JPN: Gindara, namiara
POL: Anoplopoma
POR: Peixe-Carvão do Pacifico
RUS: Аноплопома, угольная рыба

Anopoploma fimbria

(Pacific)
Also called + BLACK COD, + BLUE COD, + BLUEFISH, CANDLEFISH, COAL COD, + COALFISH.

(Pacifique)

Marketed
(N.America/Japan)
Fresh: whole gutted.
Frozen: whole gutted; headed and dressed.
Smoked: pieces of fillet, brined, drained, dyed and hot-smoked on trays; also called KIPPERED BLACK COD, BARBECUED ALASKA COD.
Salted: headed, gutted, split and boned, or filleted, dredged in salt and pickle-cured before packing in barrels.

Commercialisé
(Amérique du Nord/Japon)
Frais : entier vidé.
Congelé : entier vidé: étêté et paré.
Fumé : morceaux de filet saumurés, égouttés, teints et fumés à chaud sur claies.
Salé : étêté, vidé, tranché et désarêté ou fileté, saupoudré de sel et laissé à macérer avant la mise en barils.

852

SAILFISH — VOILIER

DAN: Sejlfisk
DUT: (a) Zeilvis
FIN: Purjekala
GER: Segelfisch, Fächerfisch
ITA: Pesce vela
JPN: Bashokajiki
KOR: 돛새치속, dotsaechisok
NOR: Seilfisk
POL: Żaglica
POR: Veleiro
RUS: Парусники
SWE: Segelfisk

ISTIOPHORUS spp.

(Cosmopolitan)
Belong to the family *Istiophoridae* (see + BILLFISH).

(Cosmopolite)
De la famille des *Istiophoridae* (voir + VOILIER et MARLIN).

Istiophorus albicans (a)

ATLANTIC SAILFISH
(Atlantic – N.America)

VOILIER DE L'ATLANTIQUE
(Atlantique – Amérique du Nord)

Istiophorus greyi (b)

PACIFIC SAILFISH
(Pacific)

(Pacifique)

Istiophorus gladius (c)

INDO-PACIFIC SAILFISH
(Indo-Pacific)

(Indo-Pacifique)

Marketed
fresh or frozen (Japan); also smoked.

Commercialisé
frais ou congelés (Japon), également fumés.

853

SAITHE — LIEU NOIR

DAN: Sej
DUT: Koolvis, zwartekoolvis
FIN: Seiti
GER: Seelachs, Köhler
GRE: Bakaliaros
ICE: Ufsi
ITA: Merluzzo nero, m. carbonaro
NOR: Sei
POL: Czarniak
POR: Escamudo
RUS: Сайда
SPA: Palero, faneca plateada carbonero
SWE: Sej, gråsej

Pollachius virens

(Atlantic-Europe/N.America)
Also known as + COALFISH and COLEY; in N.America and in ICNAF statistics + POLLOCK is used.
Also called BLACK COD, BLACK POLLACK, BLOCHAN, GREEN COD, ROCK SALMON, SCOTCH HAKE, SULLOCK (small species), BOSTON BLUEFISH and many other local names.

(Atlantique-Europe/Amérique du Nord)
Appelé aussi COLIN NOIR (ex. Boulogne); dénommé GOBERGE au Canada.
Le nom COLIN est utilisé quelquefois à tort pour + MERLU.

Marketed
Fresh: as fillets, skinned or unskinned and as steaks (cutlets).
Frozen: skinned fillets, breaded uncooked or precooked sticks and portions.
Smoked: skinned fillets, or pieces (steaks, cutlets); also unskinned, in Germany mostly hot smoked.
Salted: split, then either wet salted or dried salted.
Salted and smoked: after finished curing, cut in slices, lightly smoked and packed in edible oil (+ SEELACHS IN OEL, Germany).
Dried: in brine (France).

Commercialisé
Frais : filets avec ou sans peau; tranches.
Congelé : filets sans peau; bâtonnets ou portions panés crus ou cuits.
Fumé : filets sans peau, ou morceaux (tranches); également avec la peau, en Allemagne, principalement fumés à chaud.
Salé : poisson tranché puis salé soit en saumure, soit à sec.
Salé et fumé : après salage, découpé en tranches, légèrement fumé et recouvert d'huile (+ SEELACHS IN OEL, Allemagne).

Canned: fish balls in Norway (SIDE BOLLER). See + FISH BALLS.
Roe: pressed, canned or frozen, mixed with a small amount of edible oil, salt added.

Séché : au naturel en France.
Conserve : Boulettes de poisson en Norvège (SIDE BOLLER). Voir + BOULETTES DE POISSON.
Rogue : pressés, surgelés ou mis en boîtes après adjonction de sel et d'huile en petite quantité.

854

SALAKA (C.I.S.) — SALAKA (C.E.I.)

KOR: 청어속, cheongeosok

Smoked fish product.

Préparation de poisson fumé.

855

SALMON — SAUMON

DAN: Laks
DUT: Zalm
FIN: Lohi
GER: Lachs
GRE: Solomós
ICE: Lax
ITA: Salmone
JPN: Sake masu-rui
KOR: 연어, yeoneo
NOR: Laks
POL: Łosoś
POR: Salmão
RUS: Атлантический (озерный) лосось, семга
SCC: Losos
SCR: Losos, salmon
SPA: Salmón
SWE: Lax
TUR: Som balığı

See also under the individual items.

Various species, the main are listed under their individual names:

Voir aussi les rubriques individuelles.

Il existe différentes espèces dont les principales sont répertoriées sous leur nom individuel:

Salmo salar (a)

+ ATLANTIC SALMON (*Atlantic*)
+ SAUMON ATLANTIQUE (*Atlantique*)

ONCORHYNCHUS spp.

PACIFIC SALMON
SAUMON DU PACIFIQUE

Oncorhynchus tschawytscha (b)

+ CHINOOK
Also called KING SALMON or SPRING SALMON.
Also called + QUINNAT SALMON in New Zealand.
+ SAUMON ROYAL

Oncorhynchus keta (c)

+ CHUM SALMON
Also called DOG SALMON or KETA SALMON.
SAUMON KETA
Appelé aussi SAUMON CHIEN.

Oncorhynchus kisutch (d)

+ COHO SALMON
Also called SILVER SALMON.
+ SAUMON ARGENTÉ

Oncorhynchus gorbuscha (e)

+ PINK SALMON
Also called HUMPBACK SALMON.
+ SAUMON ROSE

Oncorhynchus nerka (f)

+ SOCKEYE SALMON
Also called RED SALMON.
+ SAUMON ROUGE.

Oncorhynchus masu or/ou Oncorhynchus masou (g)

+ CHERRY SALMON
Also called JAPANESE SALMON or MASU SALMON.
SAUMON JAPONAIS OU MASOU

Hucho hucho (h)

+ DANUBE SALMON (*Danube and tributaries*)
+ SAUMON DU DANUBE (*Danube et ses affluents*)

Hucho taimen

(East Russia and Siberia)
(Russie Orientale et Sibérie)

856

SALMON BELLIES — VENTRES DE SAUMON

DUT: Gezouten zalm buiken
ICE: Laxapunnildi (söltuð)
ITA: Ventresca di salmone
POR: Ventresca salgada
SCC: Stomak lososa
SCR: Ventreska lososa
SPA: Ventresca de salmón salata

Ventral sections of Pacific Salmon (Chinook, etc.), hard salted in pickle in barrels, in similar manner to + HARD SALTED SALMON; also called pickled SALMON BELLIES.

Sections ventrales de saumon du Pacifique (Royal, etc.), fortement salées en barils, de la même manière que pour le + SAUMON FORTEMENT SALÉ.

857

SALMON EGG BAIT — APPÂTS D'ŒUFS DE SAUMON

(N.America) — *(Amérique du Nord)*

DUT: Zalmkuitaas
ITA: Uova di salmone per esca
JPN: Ikura
POR: Isco de ovas de salmão
SCC: Mamac od lososovih jaja
SCR: Mamac od lososovih jaja
SPA: Cebo de huevos de salmón
SWE: Laxäggsagn

Salmon eggs cured and used as bait for sport fishing.

Œufs de saumon préparés et utilisés comme appât pour la pêche sportive.

858

SALMON SALAD — SALADE DE SAUMON

DUT: Zalmsalade
FIN: Lohisalaatti
GER: Lachssalat
GRE: Salata solomon
ICE: Laxasaat
ITA: Insalata di salmone
NOR: Laksesalat
POL: Sałatka łososiowa
POR: Salade de salmão
RUS: Лососевый салат
SCC: Salata od lososa
SCR: Salata od lososa
SPA: Ensalada de salmón
SWE: Laxsallad
TUR: Alabalık salatasi

Delicatessen product, made from cooked salmon meat, vegetables and sour cream sauce.
In Germany also from cuttings (shreds) from sliced smoked salted salmon mixed with mayonnaise.
See also + SALMON.

Hors-d'œuvre à base de chair de saumon cuite, de légumes et de sauce à la crème.
En Allemagne, se fait également avec les chutes provenant du découpage en tranches de saumon salé et fumé, mélangées avec de la mayonnaise.
Voir also + SAUMON.

859

SALMON SHARK — REQUIN-TAUPE SAUMON

GER: Pazifischer Heringshai
JPN: Môkazame, nezumizame
KOR: 악상어, aksangeo
POR: Tubarão-sardo do Japão

Lamna ditropis

(Pacific – N.America/Japan)
Belongs to the family *Lamnidae* (see + MACKEREL SHARK).
In international statistics, included under + PORBEAGLE.

(Pacifique – Amérique du Nord/ Japon)
De la famille des *Lamnidae* (voir + REQUIN-MAQUEREAU).
Dans les statistiques internationales, est assimilé à + TAUPE.

Marketed
fresh and frozen in Japan.

Commercialisé
au Japon, frais et congelé.

860

SALT COD — MORUE SALÉE

DAN: Saltfisk, klipfisk
DUT: Gezouten kabeljauw
FIN: Suolattu turska
GER: Gesalzener Kabeljau
GRE: Xiralátos bakaliáros
ICE: Saltfiskur
ITA: Baccalà
JPN: Shiodara
POL: Dorsz solony
POR: Bacalhau salgado
RUS: Соленая треска
SWE: Saltad torsk

LIGHT CURE or HEAVY SALTED, + KENCH or + PICKLE CURED split cod, dried to various moisture contents.
Details are given under separate entries; see + GASPE CURE, + FALL CURE, + LABRADOR CURE, + SHORE CURE (ii), + AMARELO CURE, + BRANCO CURE, + NATIONAL CURE, + PAPILLON.

+ POISSON LÉGÈREMENT SALÉ ou + FORTEMENT SALÉ, + SALÉ À SEC ou + SAUMURE, la morue éviscérée peut être séchée à différents degrés.
De plus amples détails sont donnés sous différentes rubriques, voir + GASPÉ CURE, + FALL CURE, + LABRADOR CURE, + SALAGE À TERRE (ii) + AMARELO CURE, + BRANCO CURE, + PAPILLON.

861

SALT CURED FISH — POISSON SALÉ

DAN: Saltet fisk
DUT: Zoutevis, gezouten vis, gepekelde vis
FIN: Kuiva-tai laukkasuolattu kala
GER: Gesalter Fisch, Salzfisch
GRE: Alípasto psári
ICE: Saltaður fiskur
ITA: Pesce salato
JPN: Enzô-gyo, enzô-hin
NOR: Saltet fisk
POL: Ryba zakonserwowana solą
POR: Peixe salgado
RUS: Засоленная рыба
SCC: Riba obrađena solju
SCR: Riba obradjena solju
SPA: Pescado salazonado
SWE: Salted fisk
TUR: Tuzlanmis balık

Fish preserved or cured with dry salt (see + DRY SALTED FISH) or in brine (see + PICKLE CURED FISH); may or may not be dried afterwards.
The term + SALT FISH in U.K. usually refers only to salted white fish species., e.g. cod, coalfish, haddock, hake, ling, etc., which may be marketed wet salted, washed and pressed (see + PICKLE CURED FISH) or dried salted (+ DRIED SALTED FISH).
ENZO-HIN (Japan) refers to salted products prepared from fish, shellfish, seaweeds, etc., e.g. ENZO-IWASHI (salted sardine), ENZO-SABA (salted mackerel).

Poisson conservé ou traité au sel sec (voir + POISSON SALÉ À SEC) ou en saumure (voir + PICKLE CURED FISH); facultativement séché par la suite.
En Grande-Bretagne, le terme + SALT FISH, s'applique généralement aux espèces de poisson maigre; morue, lieu noir, églefn, merlu, lingue qui peuvent être commercialisées salées, lavées et pressées (voir + POISSON EN SAUMURE) ou salées et séchées (+ POISSON SÉCHÉ SALÉ).
ENZO-HIN (Japon) désigne des produits salés faits avec du poisson, des coquillages, des algues, etc.; par exemple: ENZO-IWASHI (sardine salée) ENZO-SABA (maquereau salé).

862

SALTED ON BOARD — SALÉ À BORD

DAN: Søsaltet fisk
DUT: Op zee gezouten
FIN: Merellä suolattu kala
GER: Bordsalzung, Seesalzung
ICE: Saltaður um borð
ITA: Pesce salato a bordo
NOR: Fisk saltet ombord
POL: Solona na pokładzie, na morzu
POR: Salga a bordo

RUS: Засоленная рыба на борту
SCC: Riba soljena na brodu
SCR: Riba soljena na brodu
SPA: Salado a bordo
SWE: Sjösalted fisk
TUR: Teknede işleme

Salted cod or herring processed on board ship; e.g + DUTCH CURED HERRING, + MILKER HERRING (U.S.A.).
The term 'BRAILLES' in France refers to herring salted on board ship (25 kg salt to 100 kg fish) which have been neither headed nor gutted and which are later prepared or packed.

Morue ou hareng salé traité à bord du bateau; ex. + DUTCH CURED HERRING, + MILKER HERRING (E.U.)
Le terme français 'BRAILLES' s'applique aux harengs salés à bord (25 kg de sel pour 100 kg de poisson) qui n'ont été ni étêtés ni vidés et qui seront par la suite préparés ou conditionnés.

863

SALTFISH — POISSON SALÉ

DAN: Saltfisk
DUT: Zoutevis
FIN: Suolatta turskakala
GER: Salzfisch
GRE: Alípasto psári
ICE: Saltfiskur
ITA: Pesce salato
JPN: Enzo-gyo
KOR: 대구속, daegusok
NOR: Saltfisk
POL: Solona ryba
POR: Peixe salgado
RUS: Соленая рыба
SCC: Riba obražena solju
SCR: Riba obradjena solju
SPA: Pescado salado
SWE: Saltad torskfisk
TUR: Tuzlanmiş balık

Fish of cod family preserved by salting alone. Might also be referred to as SCANDINAVIAN SALTFISH. See also + SALT CURED FISH.

Poissons de la famille des *gadidae* (cabillaud, etc.) conservés par salage. Voir aussi + POISSON SALÉ.

864

SALT ROUND FISH — POISSON ENTIER SALÉ

DAN: Rundsaltet fisk
DUT: Gezouten ongestripte vis
FIN: Suolattu pyöreä kala
ICE: Runnsaltaður fiskur, bútungur
ITA: Pesce intero salato
NOR: Rundsaltet fisk
POL: Solona ryba w stanie pełnym
POR: Peixe inteiro salgado
RUS: Соленая неразделанная рыба
SCC: Soljena cela riba
SCR: Soljena cljela riba
SPA: Pescado entero salado
SWE: Rundsaltad fisk, stupsaltad fisk

Ungutted fish cured with salt; also called ROUND CURE, ROUND SALTED FISH, BULK CURE.

Poisson non vidé, traité au sel.
En Islande, le terme 'RUNNSALTADUR' s'applique, exclusivement au hareng; le terme 'BUTUNGUR' s'emploie pour le petit poisson blanc, et s'applique aussi à la petite morue étêtée et vidée.

In Iceland the term 'RÚNNSALTADUR' applies only to herring. For small white fish, the term 'BUTUNGUR' is used, but also for headed and gutted codling.

865

SALZFISCHWAREN — SALZFISCHWAREN

(Germany) — *(Allemagne)*

Products from salt cured fish, especially salted herring, also as fillets, bits, diced, with brine, acidified brine, edible oil, sauces, mayonnaise, rémoulades, etc.; also with spices and vegetables or other flavouring agents; e.g. + FISH SALAD, + MARINADE + SEELACH IN OEL (Germany), + OELPRÄSERVEN (Germany).

Produits à base de poisson salé, particulièrement de hareng, présentés en filets, en morceaux, en dés, avec une saumure légère ou une saumure acidifiée, de l'huile comestible, en sauce mayonnaise ou rémoulade, également avec des épices, des légumes ou autres aromates; ex: + SALADE DE POISSON, + MARINADE, + SEELACHS IN OEL (Allemagne), + OELPRÄSERVEN (Allemagne).

866

SALZLING — SALZLING

(Germany) — *(Allemagne)*

DUT: Zoute lappen
ITA: Aringhe spinate salate
KOR: 청어속, cheongeosok
POR: Arenque descabeçado e salgado

Salted herring without bones and heads, with tail, also in brine; the end product may include 20% milt or roe.

Hareng salé sans tête ni arêtes auquel on a laissé la queue, mis parfois en saumure; le produit fini peut contenir 20% de laitance ou de rogue.

867

SAND DAB

KOR: 가자미과, gajamigwa

Name used for + DAB (*Limanda limanda*) and + AMERICAN PLAICE (*Hippoglossoides platessoides*).

Le nom 'SAND DAB' (anglais) s'applique aux *Limanda limanda* (voir + LIMANDE) et *Hippoglossoides platessoides* (voir + BALAI).

868

SANDEEL — LANÇON

DAN: Tobis
DUT: (a) Smelt, (b) Zandspiering
FIN: Tuulenkala
GER: Sandaal, Sandspierling, Tobis
GRE: Ammodýtis, loutsáki
ICE: Sandsíli

ITA: Cicerello
JPN: Ikanago
NOR: Tobis siler
POL: Dobijak
POR: Geleota, sandilho, Frachão
RUS: Песчанковые
SCC: Hujka
SCR: Hujka
SPA: Lanzon, (c) Salton
SWE: Tobis, (f) Djuptobis
TUR: Kum

For (a) and (b) see individual entries.

Pour (a) et (b) voir aussi ces rubriques.

AMMODYTIDAE

(N. Atlantic/N. Pacific)
In N.America more commonly referred to as SAND LANCE.
Also called LANCE, LAUNCE, SILE or SMELT.

(Atlantique Nord/Pacifique Nord)
Appelé aussi EQUILLE.

Hyperoplus lanceolatus or/ou Hyperoplus immaculatus (a)

+ GREATER SANDEEL
(N. Atlantic – Europe)

+ LANÇON COMMUN
(Atlantique Nord – Europe)

Ammodytes tobianus or/ou Ammodytes marinus (b)

+ SMALL SANDEEL
(N. Atlantic – Europe)
May also be called LESSER SANDEEL.

+ LANÇON ÉQUILLE
(Atlantique Nord – Europe)

Gymnammodytes cicerellus or/ou Ammodytes cicerellus or/ou Gymnammodytes semisquanatus (c)

SMOOTH SAND LANCE
(Atlantic/Mediterranean)

LANÇON CICERÈLE
(Atlantique/Mediterranée)

Ammodytes americanus (d)

AMERICAN SAND LANCE
(Atlantic – N.America)

LANÇON D'AMÉRIQUE
(Atlantique – Amérique du Nord)

Ammodytes hexapterus (e)

PACIFIC SAND LANCE
(Atlantic/Pacific)

(Atlantique/Pacifique)

Ammodytes dubius (f)

NORTHERN SAND LANCE
(Atlantic – N.America)

LANÇON DU NORD
(Atlantique – Amérique du Nord)

Ammodytes personatus (g)

LANÇON DU PACIFIQUE
(Japan)
Important food fish in Japan; marketed fresh or dried.
In Europe, marketed fresh but mainly used for meal and oil manufacture.

(Japon)
Important pour la consommation au Japon; commercialisé frais ou séché.
En Europe, commercialisé frais mais surtout pour la fabrication de farine et d'huile de poisson.

869

SANDFISH — TOROUMOQUE

FIN: Hietatähystäjä
JPN: Hatahata
KOR: 도루묵, dorumuk
SWE: Sandfisk

TRICHODONTIDAE

(Pacific – N.America/Japan)

(Pacifique – Amérique du Nord/Japon)

Arctoscopus japonicus (a)

SAILFIN SANDFISH
(Pacific)

TOROUMOQUE JAPONAIS
(Pacifique)

Trichodon trichodon (b)

PACIFIC SANDFISH
(Pacific)

TOROUMOQUE MAO
(Pacifique)

Important species in Japan Sea; marketed fresh, or salted and dried.

Espèce importante dans la mer du Japon commercialisée fraîche, ou salée séchée.

Name also given to the Indo-Pacific fish *Gonorynchus gonorynchus* (family *Gonorynchidae*).

Nom anglais donné également au poisson Indo-pacifique *Gonorynchus gonorynchus* (de la famille des *Gonorynchidae*).

870

SAND FLOUNDER — CAMARDE DE NOUVELLE-ZÉLANDE

KOR: 가자미과, gajamigwa

Pleuronectidae

CAMARDE PATIKI
(New Zealand)
Also called DIAMOND, DAB, SQUARE.

(Nouvelle-Zélande)
Peut être commercialisé sous le nom de Plie de Nouvelle-Zélande.

871

SAND PERCH — SERRAN DE SABLE

Diplectrum formosum (family Serranidae)

(i) The name given on the Atlantic coast of N.America.
See + SEA BASS.

(i) Nom donné sur la cte atlantique de l'Amérique du Nord.
Voir + SERRANIDE.

(ii) The name given to fish in the family *Mugiloididae*,also called WEEVERS, to which the New Zealand + BLUE COD belongs.

(ii) Nom donné au poisson de la famille *Mugiloididae*, appelé aussi des WEEVERS (anglais), à laquelle la + BLUE COD (anglais) de Nouvelle-Zélande appartient.

872

SAND SHARK — REQUIN-TAUREAU

DAN: Blåhaj
FIN: Hietahai
GER: Sandhai
GRE: Skylópsaro
ITA: Squato toro

NOR: Blåhai
POL: Tawrosz
POR: Tubarão-toiro, tubarão-de-areia
RUS: Атлантическая песчаная акула
SCC: Bik-ajkula
SCR: Psina zmijozuba, morski pas
SPA: Pez toro
SWE: Gråhaj, allmän sandhaj

General name for species of the family *Odontaspididae*, especially refers to:

Le nom s'applique de façon générale aux espèces de la famille des *Odontaspididae*, mais plus particulièrement à l'espèce:

Eugomphodes taurus or/ou Odontaspis taurus

(Atlantic – Europe/N.America)

(Atlantique – Europe/Amérique du Nord)

See + SHARK.

Voir + REQUIN.

873

SANDY RAY — RAIE CIRCULAIRE

DAN: Sandrokke
DUT: Raia-de-são-pedro
GER: Sandroche
GRE: Salahi
ITA: Razza rotonda
KOR: 가오리과, gaorigwa
NOR: Sandskate
POL: Raja piaskowa
POR: Sandrocka
RUS: Круглый скат
SCC: Vrsta raže
SCR: Heitarausku
SPA: Raya falsavela
SWE: Vatoz
TUR: Raža smedjana

Raja circularis

(N. Atlantic – Europe)

(Atlantique Nord – Europe)

See also + RAY and + SKATE.

Voir + RAIE.

874

SARDINE — SARDINE

DAN: Sardin
DUT: Pelser, sardien, (a) sardientje
FIN: Sardiini
GER: Sardine, Pilchard
GRE: Sardélla
ICE: Sardínur
ITA: Sardina
JPN: Iwashi, (a) maiwashi, (a) Sardinopo
KOR: 청어리, jeongeori
NOR: Sardin
POL: Sardynka
POR: (a) Sardinha
RUS: Европейская сардина, пильчард
SCC: Sardina, srdela, sardela
SCR: Srdela
SPA: Sardina, (a) Pilchard (los demás)
SWE: Sardin
TUR: Sardalya

Note. The species '*Sardina pilchardus*' is designated by both 'sardine' and 'pilchard' (see + PILCHARD). Generally 'sardine' refers to the smaller size species.
In some countries the term 'sardine' is used to designate other species than '*Sardina pilchardus*', e.g. in North America 'sardine' is defined as a generic term identifying a canned product made from several spp. of the *Clupeidae* family (in Maine: small *Clupea harengus harengus*); similarly 'canned sild' (see + HERRING) or 'canned brisling' (see + BRISLING).

Note. 'Sardine' et 'Pilchard' désignent tous deux l'espèce '*Sardina pilchardus*' (voir + PILCHARD). 'Sardine' s'applique généralement à la petite taille.
Dans certains pays, le terme 'sardine' peut aussi désigner d'autres espèces que '*Sardina pilchardus*', ainsi en Amérique du Nord, 'sardine' est un terme général servant à identifier les produits en conserve à base de *Clupeidae* variés (dans le Maine: petit hareng de l'Atlantique, *Clupea harengus harengus*); de même 'canned sild' (voir + HARENG) ou 'canned brisling' (voir + BRISLING).

Sardina pilchardus (a)

(Mediterranean/Atlantic)

(Méditerranée/Atlantique)

Sardinops sagax (b)

+ CALIFORNIAN PILCHARD
(Pacific)
Also called PACIFIC SARDINE.

SARDINOPS DU CHILI
(Pacifique)

Sardinops melanosticta (c)

+ JAPANESE PILCHARD
(Japan)

+ SARDINOPS DU JAPON
(Japon)

Sardinops neopilchardus (d)

+ PILCHARD
(Australia/New Zealand)
'CELANS' in France refer to small sardine (more than 20 fish per kg).

+ SARDINOPS D'AUSTRALIE
(Australie/Nouvelle-Zélande)
En France, on appelle 'CELANS' les petites sardines (plus de 20 par kg).

Marketed

Fresh: or lightly salted.
Frozen: whole or beheaded.
Salted: dry-salted in barrels and pressed.
Dried: Japan.
Semi preserved: vinegar and spice-cured (Japan).
Canned: headed gutted whole fish, washed, salted, cooked (steamed, grilled or fried in oil etc.) and packed, either in oil or tomato sauce; fillets in oil or tomato sauce (N.America); cold-smoked fillets in oil or tomato sauce (N.America).
Paste: sardine only, or with tomato or pimento; butter may be added; in cans or jars.
Meal and oil: (Japan).

Commercialisé

Frais : ou légèrement saumuré.
Congelé : entier ou étêté.
Salé : salé à sec en barils et comprimé.
Séché : au Japon.
Semi-conserve : traité au vinaigre et aux épices (Japon).
Conserve : Poisson entier étêté, vidé, lavé, salé, cuit (à la vapeur, au four ou frit à l'huile, etc.) et couvert soit d'huile, soit de sauce tomate; filets à l'huile ou sauce tomate (Amérique du Nord); filets fumés à froid, à l'huile ou sauce tomate (Amérique du Nord).
Pâte : sardine seule, ou avec tomate ou piment; on peut y ajouter du beurre; vendu en boîtes ou en bocaux.
Farine et huile : (Japon).

875

SARDINELLA — SARDINELLE/ ALLACHE

FIN: (a) Kultasardiini
GER: Sardinelle
GRE: Frissa trichiós
ITA: Alaccia
KOR: 청어과, cheongeogwa

NOR: Sardinella
POL: Sardynela
POR: Sardinela
RUS: Сардинеллы
SCC: Velika sardina
SCR: Srdela golema
SPA: Alacha
TUR: Sardalya

SARDINELLA spp.

(Cosmopolitan) *(Cosmopolite)*

Sardinella aurita (a)

+ GILT SARDINE *(Mediterranean – West Africa)*
+ ALLACHE *(Méditerranée – Afrique occidentale)*

Sardinella longiceps (b)

+ OIL SARDINE *(India/Pakistan/Philippines)*
+ SARDINELLE INDIENNE *(Inde/Pakistan/Philippines)*

Sardinella anchovia (c)

SPANISH SARDINE *(Atlantic – N.America)*
(Atlantique – Amérique du Nord)

Sardinella fimbriata (d)

TUNSOY *(Philippines)*
SARDINELLE TAMBOUR *(Philippines)*

Sardinella albella or/ou Sardinella perforata (e)

LAPAD *(Philippines)*
Sometimes processed in same way as + SARDINE. Special preparation: + TUYO and + TINAPA.

SARDINELLE BLANCHE *(Philippines)*
Préparée de la même façon que la + SARDINE. Produits spéciaux: TUYO et + TINAPA.

876

SARGO — SARGUE

DUT: Zwartstaart
POR: Sargo-legítimo

(i) Name used for + WHITE BREAM (*Diplodus sargus*), belonging to the family *Sparidae*.

(ii) *Anisotremus davidsoni* (Pacific – N.America), belonging to the family *Pomadasyidae* (see + GRUNT).

(i) Désigne l'espèce *Diplodus sargus* de la famille des *Sparidae* (voir + SAR).

877

SASHIMI — SASHIMI

(Japan) *(Japon)*

FIN: Raakaa siivutettua kalaa
ITA: Sascimi
JPN: Sashimi
TUR: Sashimi

Raw fish meat sliced and eaten immediately. Also called TSUKURIMI.

Chair de poisson en tranches, mangée crue. Appelé aussi TSUKURIMI.

878

SAUERLAPPEN — SAUERLAPPEN

(Germany) *(Allemagne)*

DAN: Syrnet sildefilet
DUT: Voorgezuurde haringfilet
FIN: Marinoituja perhossillifileitä
GER: Sauerlappen
ICE: Súrsíldarflök
ITA: Filetti de aringhe marinati
KOR: 청어속, cheongeosok
POR: Filetes de arenque em salmoira

Block herring fillets cured in vinegar acidified brine in barrels or other containers; used as raw material for manufacture of + MARINADE, + HERRING SALAD, etc. Semi-preserve. See also + VINEGAR CURED FISH.

Filets entiers de hareng, mis en barils ou autres récipients dans une saumure vinaigrée: utilisés comme matière première pour la préparation de + MARINADE, de + SALADE DE HARENG, etc. Semi-conserve. Voir aussi + POISSON AU VINAIGRE.

879

SAUGER — DORÉ NOIR

DUT: Canadesce snoekbaars
FIN: Hietakuha
GER: Kanadischer Zander
POL: Sandacz kanadyjski
POR: Picão-americano
RUS: Канадский судак
SWE: Kanadagös

Stizostedion canadense

(Freshwater – Canada)
See also + PIKE PERCH (*Stizostedion spp.*) belonging to the family *Percidae* (see + PERCH). Also called SAND PIKE.

(Eaux douces – Canada)
Voir aussi + SANDRE (espèce *Stizostedion*) de la famille des *Percidae* (voir + PERCHE).

Marketed
fresh or frozen.

Commercialisé
frais ou congelé.

880

SAURER HERING — SAURER HERING

(Germany) *(Allemagne)*

DUT: Gemarineerde haring
FIN: Marinoitu, perattu silli
GER: Sauer Hering
ICE: Súrsíld
ITA: Aringhe marinate
KOR: 청어속, cheongeosok

+ MARINADE from gutted fresh or salted herring with bones and head; also headed.

+ MARINADE à base de hareng frais ou salé, entier (avec tête et arêtes) et vidé; également sans tête.

881

SAURY — ORPHIE ET BALAOU

DAN: Makrelgedde
DUT: Makreelgeep
FIN: Makrillihauki, (b) Saira
GER: Makrelenhect
GRE: Zargána
ICE: Geirnefur
ITA: Costardella, aguglia saira
JPN: Samma, saira
NOR: Makrellgjedde
POL: (a) Makrelosz, (b) Saira
POR: (a) Agulhão, (c) Agulhao-do-Japão, Sama
RUS: Скумбрещуки
SCR: Poskok
SPA: Paparda
SWE: Makrillgädda
TUR: Zurna

SCOMBERESOX spp.

COLOLABIS spp.

(Cosmopolitan) *(Cosmopolite)*

Scomberesox saurus (a)

ATLANTIC SAURY
(Atlantic, Mediterranean, Indian Ocean, South Pacific)
Also called NEEDLENOSE (U.S.A.), SAURY PIKE, SKIPPER + BILLFISH.

BALAOU
(Atlantique, Méditerranée, Ocean Indien, Pacifique sud)
Appelé aussi AIGUILLE DE MER.

Cololabis saira (b)

+ PACIFIC SAURY
(N.America/Japan)
Also called MACKEREL PIKE, SKIPPER.
For ways of marketing see + PACIFIC SAURY.
See also + NEEDLEFISH (*Belonidae*), which are related to *Scomberesox spp.*

+ BALAOU DU JAPON
(Amérique du Nord/Japon)
Pour la commercialisation, voir + BALAOU JAPONAIS.
Voir aussi + AIGUILLE DE MER (*Belonidae*) qui sont reliées aux espèces *Scomberesox* et aussi désignées sous le terme + ORPHIE. Aux Antilles, 'BALAOU' désigne les espèces *Hemiramphidae* (voir + DEMI-BEC).

882

SAWFISH — POISSON-SCIE

DAN: Savrokke, savfisk
DUT: (c) Zaagvis
FIN: Saharausku
GER: Sägefisch
GRE: Prionópsaro
ICE: Sagarfiskur
ITA: Pesce sega
NOR: Sagfisk
POL: Ryba piła
POR: Espadarte-serra, Peixe-serra
RUS: Пилорылые скаты
SCC: Riba-testera
SCR: Riba pila
SPA: Pez sierra
SWE: Sågfisk
TUR: Destere balığı

PRISTIDAE

(Cosmopolitan) *(Cosmopolite)*

Pristis antiquorum or/ou Pristis microdon or/ou Pristis perotteti (a)

LARGETOOTH SAWFISH
(Atlantic)

POISSON-SCIE GRANDENT
(Atlantique)

Pristis pectinata (b)

SMALL TOOTH SAWFISH
(Atlantic – N.America)

POISSON-SCIE TRIDENT
(Atlantique – Amérique du Nord)

Belong to the order *Rajiformes* (see + RAY).

Appartient à l'ordre des *Rajiformes* (voir + RAIE).

883

SCABBARDFISH — SABRE CEINTURE

DAN: Strømpebåndsfisk
FIN: Huotrakala
GER: Degenfisch
ITA: Pesce sciabola
NOR: Reimfisk
POR: Peixe-espada-do-Pacifico
SCC: Zmijičnjak repaš
SCR: Zmijicnjak repaš
SPA: Pez cinto
TUR: Pala balığı

Lepidopus xantusi

(Pacific – N.America)
Belongs to the family *Trichiuridae* (see + CUTLASSFISH).
See also + FROSTFISH.

(Pacifique – Amérique du Nord)
De la famille des *Trichiuridae* (voir + POISSON-SABRE).
Voir aussi + COUTELAS.

884

SCAD

KOR: 전갱이과, jeongaengigwa

(a) Another name for + HORSE MACKEREL (*Trachurus spp.*) in U.K.
(b) In North America might also be more generally employed for fish of the family *Carangidae* to which *Trachurus* and *Decapterus spp.* belong.
See + JACK.

(a) Le nom 'SCAD (anglais) désigne les espèces *Trachurus* (voir + CHINCHARD).
(b) En Amérique du Nord, désigne généralement les poissons de la famille des *Carangidae* dont font partie les espèces *Trachurus* et *Decapterus*.
Voir + CARANGUE.

885

SCALDFISH — ARNOGLOSSE

DAN: Tungehvarre
DUT: Schurftvis
FIN: Suomukampela
GER: Lammzunge

GRE: Zagéta, Glossa, Arnóglossa
ITA: Suacia (fosca)
NOR: Tungevar, glassvar
KOR: 목탁가자미속, moktakgajamisok
POL: Arnoglosa laterna
POR: Carta
RUS: Европейский арноглосс
SCC: Patarača
SCR: Plosnatica blijedica, plosnatka, pataraca
SPA: Serrandell, peludilla
SWE: Tungevar
TUR: Dil balığ

Arnoglossus laterna (a)

SCALDFISH — **ARNOGLOSSE LANTERNE**
(N. Atlantic – Europe) — *(Atlantique Nord – Europe)*
Also spelt SCOLDFISH.

Arnoglossus thori (b)

GROHMANN'S SCALDFISH — **ARNOGLOSSE TACHETÉ**
(N. Atlantic – Europe) — *(Atlantique Nord – Europe)*
Very similar to + WITCH, but unimportant commercially. — Très ressemblant à la + PLIE GRISE, mais sans importance commerciale.

886

SCALE FISH

(U.S.A.)

Bottom-living fish other than *Gadus spp*, that have been cured by salting and drying.

Poissons de fond appartenant à des espèces autres que Gadus, préparés par salage et séchage.

887

SCALLOP — COQUILLE ST. JACQUES

DAN: Kammusling
DUT: Grote mantel, St. jacobsschelp
FIN: Kampasimpukka
GER: Kamm-Muschel, Pilger-Muschel
GRE: Cteni
ICE: Hörpudiskur
ITA: Ventaglio-pettine maggiore
JPN: Hotategai
NOR: Kamskjell
POL: Przegrzebki
POR: Vieira, leque
RUS: Гребешок
SCC: Kapica Svetog Jakova
SCR: Kapica
SPA: Vieria
SWE: Kammussla
TUR: Tarak

PECTINIDAE

(Cosmopolitan) — *(Cosmopolite)*
Also called ESCALLOP, SCALLOP, FAN SHELL, FRILL, SQUIM;
in Scotland also designated as + CLAM.

Pecten varius (a)

SCALLOP — **PECTEN**
(Atlantic) — *(Atlantique)*

Pecten maximum (b)

COQUILLE ST. JACQUES — **COQUILLE ST. JACQUES**
(N.E. Atlantic) — *(Atlantique N.E.)*
Also called SCALLOP, GREAT SCALLOP + CLAM (Scotland).

Chlamys islandica (c)

ICELAND SCALLOP
(N. Atlantic) — *(Atlantique Nord)*

Argopecten irradians (d)

+ BAY SCALLOP — **+ PECTEN**
(West Atlantic) — *(Atlantique Ouest)*

Platinopecten caurinus

WEATHER VANE SCALLOP
(Pacific – N.America) — *(Pacifique – Amérique du Nord)*
Also called ALASKA SCALLOP.

Pecten aequisuleatus

(Pacific – N.America) — *(Pacifique – Amérique du Nord)*

Pecten laqueatus

(Pacific – Japan) — *(Pacifique – Japon)*

Pecten yessoensis (e)

COMMON SCALLOP
(Japan) — *(Japon)*

Pecten magellanicus or/ou Placopecten magellanicus (f)

SEA SCALLOP
(Atlantic – N.America) — *(Atlantic – Amérique du Nord)*
Also called GIANT, SMOOTH.

Pecten meridionalis (g)

COMMERCIAL SCALLOP
(Australia) — *(Australie)*

Pecten novaezelandiae (h)

(New Zealand) — *(Nouvelle-Zélande)*

Pecten jacobaeus (i)

GREAT SCALLOP
(Atlantic/Mediterranean) — *(Atlantique/Méditerranée)*
Also called PILGRIM MUSSEL.

Aequipecten gibbus (j)

CALICO SCALLOP
(Atlantic – N.America) — *(Atlantique – Amérique du Nord)*

Chlamys opercularis (k)

+ QUEEN SCALLOP — **+ VANNEAU**
(Atlantic) — *(Atlantique)*

Chlamys varius (l)

ARIEGATED SCALLOP — **PETONCLE**
(Atlantic/Mediterranean) — *(Atlantique/Méditerranée)*

Amusium balloti (m)

SCALLOP SAUCER
(Australia) — *(Australie)*

Chlamys delicatula (n)

SOUTHERN QUEEN SCALLOP
(New Zealand)

(Nouvelle-Zélande)

Marketed
Fresh: shelled meats (often only the adductor muscle or eye, and the roe are eaten).
Dried: peeled, gutted, boiled, simmered and afterwards dried (Japan).
Frozen: shelled meats.
Canned: in own juice, in sauce, butter, etc.

Commercialisé
Frais : décoquillé (on ne consomme souvent que les muscles adducteurs et les rogues ou (corail).
Séché : décoquillé, éviscéré, cuit à l'eau, saisi et ensuite séché (Japon).
Congelé : chair sans coquille (noix).
Conserve : au naturel en sauce, beurre, etc.

888

SCAMPI — SCAMPI

DAN: Dybvandshummer
DUT: Staarten van langoestine
FIN: Scampi
ICE: Humarhalar
ITA: Scampi
KOR: 고등어과, godeungeogwa
SCC: Škampi
SCR: Škampi
SWE: (i) Havskräfta, (ii) Scampi
TUR: Ala balık

(i) Italian name for + NORWAY LOBSTER.

(i) Nom Italien des + LANGOUSTINE.

(ii) Refers also especially to the tail meats fried in batter; name now used to describe the meats in any form.

(ii) Désigne aussi en particulier la chair des queues enrobées de pâte à frire et frites; nom employé maintenant pour désigner la chair des langoustines sous toutes ses formes.

(iii) In New Zealand name is used for the related and similar Metanephrops challengeri.

(iii) En Nouvelle-Zélande nom utilisé pour les espèces relatives et similaires de Metanephrops challengeri.

889

SCHILLERLOCKEN — SCHILLERLOCKEN
(Germany) — *(Allemagne)*

DUT: Gerookte haaiwangen
GER: Schillerlocken
ICE: Heitreykt, háfsþunnildi
KOR: 돔발상어, dombalsangeo
POR: Ventresca de galhudo

Strips of belly wall from dogfish hot smoked, also canned.
See + PICKED DOGFISH.

Parois abdominales d'aiguillat, coupées en lanières et fumées à chaud; également en conserve.
Voir + CHIEN.

890

SCHOOL SHARK — REQUIN-HÂ

DUT: Australische haai
GER: Australischer Hundshai
POL: Żarłacz szary
POR: Perna-de-moça da Australia
RUS: Серая акула (атлантическая), суповая акула

Galeorhinus galeus or/ou Galeorhinus australis

(Australia/New Zealand)
Belongs to the family *Carcharhinidae* (see + REQUIEM SHARK).
Also called SCHNAPPER SHARK, SHARPIE SHARK.
In New Zealand + FLAKE used as trade name.

(Australie/Nouvelle-Zélande)
De la famille des *Carcharhinidae* (voir + REQUIN TIGRE). Peut être commercialisé en France sous le nom de HÂ, CHIEN, SAUMONETTE (état pelé).
En Nouvelle-Zélande + FLAKE (anglais) utilisé comme nom commercial.

891

SCORPIONFISH — RASCASSE/ SCORPÈNE

DAN: Blåkæft
DUT: Schorpioenvis
FIN: Skorpionikala
GER: Drachenköpfe
GRE: Scórpaena
ITA: Scorfano
JPN: Fusakasago
KOR: 양볼락과, yangbollakgwa
NOR: Bläkjeft
POL: Skorpena
POR: Rascasso
RUS: Скорпеновые
SCR: Bodeljke, jaukavica, skropina
SPA: Rascacio, cabracho
SWE: Drakhuvudfisk, blåkäft
TUR: Lipsoz, iskorpit

General term applying to the family *Scorpaenidae* (also designated as + ROCKFISH) but particularly refers to Scorpaena spp.

Terme général pour la famille des *Scorpaenidae*; rascasse s'applique en particulier aux espèces Scorpaena.

Scorpaena guttata (a)

CALIFORNIAN SCORPIONFISH
(Pacific)

RASCASSE CALIFORNIENNE
(Pacifique)

Scorpaena atlantica (b)

RED SCORPIONFISH
(Atlantic – N.America)

RASCASSE
(Atlantique – Amérique du Nord)

Scorpaena porcus (c)

SMALL-SCALED SCORPIONFISH
(Mediterranean)

RASCASSE BRUNE
(Méditerranée)

Scorpaena scrofa (d)

LARGE-SCALED SCORPION FISH
(Mediterranean)

(RASCASSE ROUGE
(Méditerranée)

892

SCOTCH CURED HERRING — HARENG SALÉ À L'ÉCOSSAISE

DUT: Schotse maatjesharing
FIN: Skottisuolattu silli
GER: Schottischer Matjeshering

ITA: Aringhe alla scozzese
NOR: Skotskbehandlet, fiskepakning
POL: Szkocki śledź matjas
POR: Arenque de cura escocesa
RUS: Шотландская засоленная сельдь

Fresh herring, free from feed, unwashed, gibbed, roused and packed tightly in barrels, mild cured in their own blood pickle (90° brine); not repacked; limited keeping quality; pack about 700 fish to barrel of 250 lb. nett capacity; as variety see + ALASKA SCOTCH CURED HERRING, + PICKLED HERRING, + MATJE CURED HERRING, + CROWN BRAND.

Harengs frais, à jeun, non lavés, vidés par les ouïes, serrés en barils avec du sel et macérés dans la saumure ainsi formée (90° de saturation); non reconditionnés; durée de conservation limitée; environ 700 poissons par baril de 120 kg net. Voir aussi + ALASKA SCOTCH CURED HERRING, + HARENG SAUMURE, + MATJE CURED HERRING, + CROWN BRAND.

893

SCROD — SCROD

(U.S.A) — *(États-Unis)*

KOR: 대구속, daegusok

See also + CHAT HADDOCK and + SNAPPER (iii).

894

SCULPIN — CHABOT

DAN: Ulke
DUT: (g) Zeedonderpad
FIN: Simppu, (g) Isosimppu
GER: Seeskorpion, Groppe
ICE: Marhnútur
ITA: Scazzone
JPN: Kajika rui
NOR: Ulke
POL: (a) Kabezon, (b) Głowacz, (c) Kur, (d) Dwurożek
POR: Escorpião
RUS: Рогатковые
SWE: Simpa, (g) Rötsimpa, ulk

COTTIDAE

(Cosmopolitan – Cold seas and freshwater) — *(Cosmopolite – Mers froides/eaux douces)*

They include a great number of different species, some more important examples are listed below.

Comprennent un grand nombre d'espèces différentes, dont les principales sont citées ci-dessous.

Scorpaenichthys marmoratus (a)

CABEZONE
(Pacific – N.America) — *(Pacifique – Amérique du Nord)*
Also called MARBLED SCULPIN.

Cottus bairdi (b)

MOTTLED SCULPIN
(Freshwater – N.America) — *(Eaux douces – Amérique du Nord)*
Also called NORTHERN MUDDLER.

Hemitripterus americanus (c)

SEA RAVEN — **HÉMITRIPTÈRE ATLANTIQUE**
(Atlantic – N.America) — *(Atlantique – Amérique du Nord)*

Icelinus filamentosus (d)

THREADFIN SCULPIN
(Pacific – N.America) — *(Pacifique – Amérique du Nord)*

Leptocottus armatus (e)

PACIFIC STAGHORN SCULPIN
(Pacific/Freshwater – N.America) — *(Pacifique/Eaux douces – Amérique du Nord)*

Myoxocephalus octodecemspinosus (f)

(LONGHORD SCULPIN) — **CHABOISSEAU À DIX-HUIT ÉPINES**
(Atlantic – N.America) — *(Atlantique – Amérique du Nord)*

Myoxocephalus scorpius (g)

BULLHEAD
(Atlantic – N.America) — *(Atlantique – Amérique du Nord)*

895

SCUP — SPARE DORÉ

POR: Sargo da Amérique do Norte

Stenotomus chrysops

(Atlantic – N.America) — *(Atlantique – Amérique du Nord)*

Might also be called by the more general name for the family *Sparidae*, it belongs to + PORGY (see + SEA BREAM).

Appartient à la famille des *Sparidae*; voir aussi + DORADE.

Marketed
Fresh: whole gutted or as fillets.

The name SCUP might also refer to + COUCH'S SEA BREAM.

Commercialisé
Frais : entier et vidé, ou en filets.

896

SEA BASS — SERRANIDÉ OU BAR

DAN: Havaborre
DUT: Zeebaars, (a) zeebaars
FIN: Meriahven
GER: Zackenbarsch
GRE: (m) Hanos
ICE: Vartari
ITA: Spigola, persicospigola, perchia
JPN: Hata
KOR: 농어, nongeo
NOR: Havabbor
POL: (a) Labraks (c) Kabryl (d) Strzępiel (e) Rokiel (j) Wrakoń
POR: Robalo
RUS: Сарановые, каменные окуни
SCC: Brancin, agač, lubin
SCR: (a) Kanjci, kirnje (c) Serrano-alecrim (j) Cherne
SPA: Mero, cherne
SWE: Havsabborre
TUR: Çizgili mercan

For (a) to (j) see under separate items.

Pour (a) à (j) voir ces rubriques.

SERRANIDAE

General name for the family *Serranidae* (which are also termed + GROUPER or + SEA PERCH), but more particularly refers to *Centropristis*, *Stereolepis*, *Acanthistius*, *Paralabrax* and *Roccus (Morone) spp.* Most important are the following:

Terme général pour la famille des *Serranidae* qui s'applique en particulier aux espèces *Centropristis*, *Stereolepis*, *Acanthistius*, *Paralabrax* et *Roccus (Morone)*. + BAR se réfère en particulier à:

Dicentrarchus labrax (a)

+ BASS (*Mediterranean/North Sea*)

+ BAR COMMUN (*Méditerranée/Mer du Nord*)

Centropristis striata (b)

+ BLACK SEA BASS (*Atlantic – N.America*)

+ FANFRE NOIR D'AMÉRIQUE (*Atlantique – Amérique du Nord*)

Serranus cabrilla (c)

+ COMBER (*Red Sea/Mediterranean/Atlantic*)

+ SERRAN CHÈVRE (*Mer Rouge/Méditerranée/Atlantique*)

Stereolepis gigas (d)

GIANT SEA BASS (*Pacific – N.America*)

+ BARRÉAN GÉANT (*Pacifique – Amérique du Nord*)

Lateolabrax japonicus (e)

+ JAPAN SEA BASS (*Pacific – Japan*)

+ BAR DU JAPON (*Pacifique – Japon*)

Morone saxatilis (f)

+ STRIPED BASS (*Atlantic/Pacific/Freshwater – N.America*)

+ BAR D'AMÉRIQUE (*Atlantique/Pacifique/Eaux douces – Amérique du Nord*)

Morone chrysops (g)

+ WHITE BASS (*Freshwater – N.America*)

+ BAR BLANC (*Eaux douces – Amérique du Nord*)

Morone americana or/ou Morone americanus (h)

+ WHITE PERCH (*Atlantic/Freshwater – N.America*)

+ BAR BLANC D'AMÉRIQUE (*Atlantique/Eaux douces – Amérique du Nord*)

Polyprion americanus (j)

+ WRECKFISH (*Atlantic/Mediterranean*)

+ CERNIER COMMUN (*Atlantique/Méditerranée*)

Paralabrax clathratus (k)

KELP BASS (*Pacific – N.America*)

SERRAN DES ALGUES (*Pacifique – Amérique du Nord*)

Centropristis philadelphica (l)

ROCK SEA BASS (*Atlantic – N.America*)

(*Atlantique – Amérique du Nord*)

Paralabrax nebulifer (m)

SAND BASS (*Pacific – N.America*)

SERRAN FARLOT (*Pacifique – Amérique du Nord*)

Diplectrum formosum (n)

+ SAND PERCH (*Atlantic – N.America*)

+ SERRAN DE SABLE (*Atlantique – Amérique du Nord*)

Roccus interrupta (o)

YELLOW BASS (*Freshwater – Europe*)

(*Eaux douces – Europe*)

Morone mississippiensis

(*Freshwater – N.America*) *Also called BARFISH.*

(*Eaux douces – Amérique du Nord*)

See also + GROUPER and + SEA PERCH.

voir aussi + MÉROU.

897

SEA BEEF

DAN: Hvalkød
DUT: Walvisvlees
FIN: Valaalihapihvi
GER: Walfleisch
ICE: Hvalkjöt
NOR: Hvalkjøtt
POL: Mięso młodego wieloryba
POR: Bife de baleia
RUS: Мясо молодого кита
SCC: Meso mladih kitova, morska govedina
SCR: Meso mladih kitova, morska govedina
SWE: Valbiff, valkött

Flesh of young whales

Chair de jeunes baleines.

898

SEA BREAM DORADE

DAN: Blankensten
DUT: (a) Spaanse zeebrasem, (d) Bokvis, (g) Goudbrasem
FIN: Hammasahven, (a) pilkkupagelli
GER: Meerbrasse, (a) Nordische Meerbrasse
GRE: Sparída, synagrída, phagrí
ITA: Pagro, pagello occhialone
JPN: Tai
KOR: 도미, domi
NOR: Havkaruss
POL: (a) Morlesz bogar, (c) Sparus, kielec, sargus, pagrus
POR: Esparideos
RUS: Спаровые, морские караси
SCC: Zubatac
SCR: Ljuskavke
SPA: Espárido
SWE: Havsruda, sparid, (a) fläckpagell

SPARIDAE

(*Cosmopolitan*)

(i) Another name in U.K. for *Sparidae*;also commonly known as + PORGY (North America).

In U.K. the name refers more particularly to

(*Cosmopolite*)

(i) Terme utilisé en France pour les *Sparidae*; le terme PAGRE est réservé aux espèces du genre *Pagrus*.

En G.B., désigne plus particulièrement:

Pagellus bogaraveo/Pagellus centrodontus

SEA BREAM (*N. Atlantic/Mediterranean*)

Also called RED SEA BREAM, COMMON SEA BREAM, + BLACKSPOT SEABREAM, BREAM, DORADE, CHAD.

In Australia the name BREAM refers to *Acanthopagrus spp.*

In North America the name refers more particularly to:

PAGEOT ROSE (*Atlantique Nord/Méditerranée*)

Appelé aussi DAURADE. Peut être commercialisé en France sous le nom de DAURADE ROSE.

En Australie le terme BREAM s'applique aux espèces *Acanthopagrus*.

Archosargus rhomboidalis

	RONDEAU BRÈME
(Atlantic)	*(Atlantique)*
The *Sparidae* include *Pagellus*, *Dentex*, *Sparus*, *Mylio*, *Spondyliosoma*, *Boops*, *Chrysophrys*, *Evynnis* and other species; see for example:	Les *Sparidae* comprennent entre autres les espèces *Pagellus*, Dentex, *Sparus*, *Mylio*, *Spondyliosoma*, Boops, *Chrysophrys* et *Evynnis*; à titre d'exemple voir;
+ AXILLARY BREAM, SPANISH BREAM	+ PAGEOT ACARNÉ
+ BLACK SEA BREAM	+ GRISET
+ BLUE SPOTTED BREAM	+ PAGEOT ROSE
+ BOGUE	+ BOGUE
+ COUCH'S SEA BREAM	+ PAGRE COMMUN
+ CRIMSON SEA BREAM	
+ GILTHEAD BREAM	+ DORADE ROYALE
+ GOLDLINE	+ SAUPE
+ LARGE-EYED DENTEX	+ DENTÉ À GROS YEUX
+ PANDORA	+ PAGEOT COMMUN
+ PINFISH	+ SAR SALÈME
+ RED SEA BREAM	+ SPARE JAPONAIS
+ SCUP	+ SPARE DORÉ
+ WHITE BREAM	+ SAR COMMUN
+ YELLOW SEA BREAM	

Marketed	**Commercialisé**
Fresh: whole gutted, fillets.	**Frais :** entier et vidé, filets.
Frozen: fillets.	**Congelé :** filets.
Semi preserved: spice-cured (Japan).	**Semi-conserve :** aux épices (Japon).
Canned: fillets in own juice.	**Conserve :** filets au naturel.

(ii) The name SEA BREAM might also refer to + REDFISH (*Sebastes spp.*) or + RED BREAM (*Beryx decadactylus*) or some of the family *Bramidae* (see + POMFRET (i)).

(iii) In New Zealand the only SEA BREAM present, *Chrysophrys auratus*, is commonly called SNAPPER, occasionally (when small) BREAM or BRIM. In Australia, where other species of SEA BREAM also occur, this species is also commonly called SNAPPER.

(iii) En Nouvelle-Zélande la DORADE, *Chrysophrys auratus*, est communément appelée SNAPPER (anglais). En Australie, quant d'autres espèces de DORADE apparaissent, cette espèce est aussi communément appelée SNAPPER (anglais).

Marketed	**Commercialisé**
Fresh: whole entire and ungutted (iki jimi), whole gutted, headed and gutted, fillets, skinned pieces, steaks.	**Frais :** entier et non vidé (iki jimi), entier, vidé, étêté et vidé, en filets, sans peau, steaks.
Frozen: whole and fillets.	**Congelé :** entier ou en filets.
Smoked: headed and split, fillets.	**Fumé :** étêté et fendu, en filets.
Roes are also sold fresh or smoked.	Les rogues sont aussi vendues fraîches ou fumées.

899

SEA CABBAGE — LAMINAIRE
LAMINARIA SPP.

DAN: Bladtang
DUT: Vingerwier, suikerwier
FIN: Airolevä
GER: Zuckertange
GRE: Laminaria
ICE: þari
ITA: Alga laminaria
JPN: Kombu
NOR: Sukkertare, tare
POL: Kapusta morska (alga), listownice
POR: Laminária
RUS: Морская капуста
SCC: Morski kupus
SCR: Morski kupus (alge)
SWE: Bladtång
TUR: Deniz lahanası

Source of + ALGINIC ACID; has also been canned experimentally with vegetables in tomato sauce and with mussels in rice (C.I.S.).

Algue dont on extrait l' + ACIDE ALGINIQUE; a été mise en conserve, à titre d'essai, avec des légumes en sauce tomate et avec des moules au riz (C.E.I.).

900

SEA CATFISH — POISSON-CHAT

DUT: Stekelmeerval
FIN: Merimonni
GER: Meerwelse
GRE: Thalassino gatopsaro
ITA: Pescigutto di mare
POL: (a) Sumik, arius, (b) Bagrzec długowąsy
POR: Bagre
RUS: Ариевые, морские сомы
SWE: (b) Toppsegelmal
TUR: Deniz kedibalığı

ARIIDAE

(Cosmopolitan in warm seas) — *(Cosmopolite, eaux chaudes)*

(i) Also referred to as MARINE CATFISH (FAO).

Galeichthys felis (a)

SEA CATFISH

Bagre marinus (b)

GAFFTOPSAIL CATFISH — MACHOIRON ANTENNE

Distinguish from + CATFISH.

(ii) The term 'POISSON-CHAT' in french refers also to FRESHWATER CATFISH (*Ictaluridae*). (See + CATFISH).

(ii) Le nom 'POISSON-CHAT' s'applique aussi aux *Ictaluridae* (espèces d'eau douce). Voir + LOUP.

901

SEA COW — LAMANTIN

DAN: Manat
DUT: Zeekoe
FIN: Dugongi
GER: Seekuh

ICE: Sækýr
NOR: Sjøku
POL: Krowa morska, diugoń, brzegowiec
POR: Dugongo
RUS: Морская корова
SPA: Vaca marina
TUR: Deniz ineği

DUGONG spp.

(Indo-Pacific) *(Indo-Pacifique)*

TRICHECHUS spp.

(N. and S. Atlantic) *(Atlantique, Nord et Sud)*

902

SEA CUCUMBER — HOLOTHURIE

DAN: Søpølse, søagurk
DUT: Zeekomkommer
FIN: Merimakkara
GER: Seegurke, Trepang
GRE: Holothoúria–agouría tis thalássis
ICE: Sæbjúgu
ITA: Oloturia
JPN: Namako
KOR: 돌기해삼속, dolgihaesamsok
NOR: Sjøpølser
POL: Ogórek morski, trepang, strzykwy
POR: Holotúria
RUS: Морские огурцы
SCC: Morski krastavac
SCR: Morski krastavas-trp
SPA: Cohombro de mar, trepang
SWE: Sjögurka
TUR: Deniz hıyarı

HOLOTHUROIDAE

(Cosmopolitan) *(Cosmopolite)*

STICHOPUS spp.

(Japan) *(Japon)*

CUCUMARIA spp.

Also known as BÈCHE DE MER.
Also called SEA SLUG.

Plus connue sous le nom de BÈCHE DE MER.

Marketed
gutted, boiled and dried (Philippines, Japan, Far East); also called IRIKO in Japan (see TREPANG).

Commercialisé
vidée, cuite à l'eau et séchée (Philippines. Japon, Extrême-Orient); appelée aussi IRIKO au Japon (voir + TREPANG).

903

SEAFOOD COCKTAIL — COCKTAIL DE FRUITS DE MER

(U.S.A.) *(E.U.)*

DAN: Rejecoktail
DUT: Kreeftcocktail, schaaldierencocktail, garnalencocktail
FIN: Äyriäissalaatti
ITA: Cocktail di crostacei in flacone
NOR: Skalldyrcocktail
POR: Acepipes de mariscos
SCC: Koktel od plodova mora
SCR: Koktel od mesa školjkaša i rakova
SWE: Skaldjurscocktail
TUR: Deniz ürüleri kokteyli

Delicatessen product prepared from shellfish or crustacean meat with sauces based on tomato ketchup, seasoning etc.; bottled unprocessed or pasteurised.

Hors-d'œuvre à base de chair de mollusques ou de crustacés préparé avec des sauces à la tomate et assaisonné. Mis en bocal tel quel, ou pasteurisé.

904

SEA LAMPREY — LAMPROIE MARINE

DAN: Havlampret havniøje
DUT: Zeeprik
FIN: Merinakhiainen
GER: Meerneunauge
GRE: Petrómyzon
ICE: Sæsteinsuga
ITA: Lampreda marina
NOR: Havniøye
POL: Minóg morski
POR: Lampreia-do-mar
RUS: Морская минога
SCC: Paklara morska
SCR: Paklara morska
SPA: Lamprea de mar
SWE: Havsnejonöga

Petromyzon marinus

(N. Atlantic) *(Atlantique Nord)*
Also called NANNIE NINE EYES, STONE SUCKER

See also LAMPREY. Voir + LAMPROIE.

905

SEAL — PHOQUE

DAN: Sæl
DUT: Zeehond, rob
FIN: Hylje
GER: Robbe
GRE: Phocia
ICE: Selir
ITA: Foca
JPN: Ottosei, azarashi
NOR: Sel
POL: Foka
POR: Foca
RUS: Северный морской котик
SCC: Foka
SCR: Tuljan
SPA: Foca
SWE: Säl
TUR: Fok, ayıbalığı

Seals are captured to provide fur, sealskin, meal and oil; the most important species of fur seal is the PRIBILOF SEAL (*Callorhinus ursinus*) caught off Alaska; HAIR SEAL, the most important of which is the HARP SEAL (*Pagophilus groenlandicus*), are a valuable source of skins for leather, or of oil.

Les phoques sont chassés pour leur fourrure, leur peau, leur graisse; la plus importante des espèces à fourrure est le PHOQUE DE PRIBILOF (*Callorhinus ursinus*) capturé au large de l'Alaska. L'espèce *Pagophilus groenlandicus* fournit les peaux (cuir) et l'huile.

906

SEAL SHARK — SQUALE LICHE

DUT: Zwarte haai
JPN: Yoroizame
POL: Liksa
POR: Gata
RUS: Черная (пряморотая) акула, далатия
SPA: Carocho

Dalatias licha

(Cosmopolitan)
Also called DARKIE CHARLIE (U.K.)
In New Zealand name for the BLACK SHARK or KITEFIN SHARK.
Belongs to the *Squalidae* family.

(Cosmopolite)
Appelé aussi DARKIE CHARLIE (anglais)
Appartient à la famille des *Squalidae*.

907

SEA PERCH

TUR: Levrek

(i) General name for the family *Serranidae* (which also are designated by + GROUPER or + SEA BASS), but more particularly refer to *Epinephelus spp.*, e.g. see + DUSKY SEA PERCH (*Epinephelus gigas*).
See + GROUPER and + SEA BASS.

(i) Désigne de façon globale les espèces de la famille des *Serranidae* (+ MÉROU et + BAR) mais plus particulièrement les espèces *Epinephelus*, ex: voir + MÉROU (*Epinephelus gigas*).
Voir + MÉROU et + BAR.

(ii) In New Zealand refers to *Helicolenus spp.*also called DEEP SEA PERCH) which belongs to the family *Scorpaenidae*. (see + SCORPIONFISH and + ROCKFISH). This and related species of *Helicolenus* in New Zealand are also called SCARPEE and JOCK STEWART.

(ii) En Nouvelle-Zélande se réfère à l'espèce *Helicolenus spp.* qui appartient à la famille des *Scorpaenidae* (voir + RASCASSE SCORPENE). Celle-ci et des espèces semblables d'*Helicolenus* en Nouvelle-Zélande sont aussi appelées SCARPEE ou JOCK STEWART (anglais).

(iii) The name is also used for CUNNER which belongs to the family *Labridae* (see + WRASSE).

(iii) Voir + LABRE (*Labridae*).

908

SEA PIKE

KOR: 꼬치고기과, kkochigogigwa

Le nom 'SEA PIKE' (anglais) s'applique aux:

(i) Name used for + HAKE (*Merluccius merluccius*) belonging to the family *Gadidae*.

(i) + MERLU (*Merluccius merluccius*), de la famille des *Gadidae*.

(ii) Name also used for + BARRACUDA (*Sphyraenidae*).

(ii) + BÉCUNE (*Sphyraenidae*).

909

SEA ROBIN — GRONDIN ou TRIGLE

KOR: 쭉지성대속, jjukjiseongdaesok

Name used in North America generally for fish of the family *Triglidae*, especially those belonging to the genus *Prionotus*.
See + GURNARD.

Terme général désignant les poissons de la famille des *Triglidae*, et en particulier ceux appartenant au genre *Prionotus*.
Voir + GRONDIN.

910

SEASNAIL — LIMACE

(Canada)

DAN: Læbefisk
DUT: Slakdolf
FIN: Limakala
GER: Scheibenbäuche
JPN: Kusauo
KOR: 끔치과, kkomchigwa
NOR: Ringbuker
POL: Ślimak morski
POR: Peixe-caracol
RUS: Липарисы
SWE: Ringbuk
TUR: Deniz salyangozu

Some of the *Liparis spp.* (see + SNAILFISH) in the Atlantic and Pacific are termed SEASNAIL in North America, e.g.

En France: LIPARIDE.
Certaines espèces *Liparis* de l'Atlantique et du Pacifique (Amérique du Nord).
Voir aussi + LOMPE.

Liparis atlanticus

ATLANTIC SEASNAIL
(Canada)

LIMACE ATLANTIQUE
(Canada)

Liparis liparis

STRIPED SEASNAIL
(Canada)
In South America the name SEASNAIL refers to *Concholepas concholepas*.

LIMACE BARRÉE
(Canada)
En Amérique du Sud 'SEASNAIL' désigne l'espèce *Concholepas concholepas*.

911

SEA STICK

(U.K.)

DUT: Omgepakte gezouten haring
FIN: Merellä tynnyrisuolattu silli
GER: Kantjespackung
KOR: 청어속, cheongeosok
NOR: Sjøpakket, ompakket sild
POL: Śledz solony na morzu (kantjes), przepakowywany później naladzie
POR: Arenque salgado a bordo
RUS: Сельдь засоленная в море, расфасованная на берегу
SPA: Arenque salado a bordo

Herring salted at sea in barrels, repacked later on shore (obsolescent).
See also + SALTED ON BOARD.

Harengs salés en mer, en barils, pour être reconditionnés à terre (préparation périmée).
Voir aussi + SALAGE À BORD.

912

SEA TROUT — TRUITE D'EUROPE

DAN: Havørred
DUT: Zeeforel, schotje
FIN: Taimen, meritaimen
GER: Meerforelle, Bachorelle
GRE: Péstrogha thalássis
ICE: Sjóbirtingur
ITA: Trota di mare
NOR: Sjøaure, sjøørret
POL: Troć morska
POR: Truta-marisca marinha
RUS: Кумжа
SCC: Pastrmka
SCR: Pastrva
SPA: Trucha
SWE: Öring
TUR: Deniz alası

Salmo trutta

(Freshwater/Atlantic – Europe/N.America)
(i) In N.America, United Kingdom and Australia the non-migratory form is called BROWN TROUT.Also called GALWAY SEA TROUT, ORKNEY SEA TROUT, ORANGE FIN, BLACKTAIL, FINNOCK, GILLAROO, PEAL, SEWIN, + WHITEFISH, WHITLING, HERLING, TRUFF, SCURF, BULL TROUT, MIGRATORY TROUT, RIVER TROUT, SALMON TROUT.
For marketing forms, see + TROUT.

(ii) In U.S.A. also used for + WEAKFISH (*Cynoscion spp.*) which belong to the family *Sciaenidae* (see + DRUM and + CROAKER).

(Eaux douces/Atlantique – Europe/Amérique du Nord)
(i) Appelée aussi TRUITE BRUNE en Amérique du Nord en Australie et au R.U. L'appellation TRUITE de MER est actuellement donnée aux truites élevées en cage et en eau de mer. Mais ces truites sont la plupart du temps des truites arc-en-ciel, *Salmo irideus*.
Pour la commercialisation, voir + TRUITE.

913

SEA TRUMPET

DAN: Tang
GER: Seetang
ITA: Alga
JPN: Arame
KOR: 낚시지렁이과, nakksijireongigwa
POR: Alga
SPA: Alga
TUR: Tirsi

Eisenia bicyclis

(Japan)
Seaweed.

(Japon)
Algue.

914

SEA URCHIN — OURSIN

DAN: Søpindsvin
DUT: Zeeëgel
FIN: Merisiili
GER: Seeigel
GRE: Achinós
ICE: Ígulker
ITA: Riccio di mare
JPN: Uni
NOR: Kråkeboller, sjøpinnsvin
POL: Jeżowiec
POR: Ouriço-do-mar
RUS: Морской еж
SCC: Morski jež
SCR: Morski jež, jestivi
SPA: Erizo de mar
SWE: Sjöborre
TUR: Deniz kestanesi

ECHINUS spp.

(Cosmopolitan)
In New Zealand the commercial species, commonly called KINA, is *Evechinus chloroticus*.

(Cosmopolite)
En Nouvelle-Zélande l'espèce commerciale, communément appelée KINA (anglais), est *Evechinus chloroticus*.

HELIOCIDARIS spp.

STRONGYLOCENTROTUS spp.

PSEUDOCENTROTUS spp. etc.

E.g., *Echinus esculentus*, *Paracentrotus livida*, *Strongylocentrotus livida*, *Loxechimus albus*.
Salted gonads highly esteemed in Japan (see + SHIOKARA).

Les gonades salées sont très appréciées au Japon (voir + SHIOKARA).

915

SEAWEED — ALGUE

DAN: Tang
DUT: Zeewier
FIN: Merilevä
GER: Alge, Tang
GRE: Phýkia
ICE: Sæpörungur
ITA: Alga marina
JPN: Kaiso
KOR: 청베도라치속, cheongbedorachisok
NOR: Tang og tare
POL: Roślinność morska, algi
POR: Algo do mar
RUS: Морская водоросль
SCC: Alge
SCR: Alge morsko bilje
SPA: Alga marina
SWE: Alg
TUR: Deniz yosunu

The three main classes are the: + RED ALGAE (*Rhodophyceae*) + BROWN ALGAE (*Phaeophyceae*) + GREEN ALGAE (*Chlorophyceae*)

Les trois classes principales sont: les + ALGUE ROUGE (*Rhodophyceae*) les + ALGUE BRUNE (*Phaeophyceae*) les ALGUE VERTE (*Chlorophyceae*)

The first two groups are important commercially, the red algae are a source of + AGAR, + CARRAGEENIN, and are used for human food. The brown algae yield ALGIN, + LAMINARIN and + MANITOL and are used for animal food and fertilizer. See also + CARAGEEN, + IRISH MOSS, + DULSE, + LAVERBREAD, + ALGINIC ACID.

Les deux premières sont commercialement importantes: les algues rouges fournissent l' + AGAR, et + CARRAGHEENE, et sont utilisées pour la consommation humaine; les algues brunes (*Laminaria*, *Ascophyllum nodosum*) donner + MANNITOL et sont employées comme aliment du bétail ou comme engrais. Voir aussi + CARRAGHEEN, + MOUSSE D'IRLANDE, + DULSE, + LAVERBREAD, + ACIDE ALGINIQUE.

916

SEAWEED MEAL — POUDRE D'ALGUES

DAN: Tangmel
DUT: Zeewiermeel
GER: Alginate
ICE: þangmjöl
ITA: Farina d'laghe
NOR: Tangmel (Taremel)
POL: Mączka paszowa z roślinności morskiej
POR: Farinha de alga
RUS: Мука из морской водоросли
SCC: Brašno od morskih algi
SCR: Brašno dobiveno od morskih alga
SPA: Harina de algas
SWE: Bladtångmjöl
TUR: Deniz yosunu unu

Raw material for animal feeding stuffs prepared from dried brown algae, particularly from *Ascophyllum nodosum*, *Fucus serratus*, *Fucus vesiculosis* (Norway, France, etc.).

Matière première pour l'alimentation du bétail à base d'algues brunes séchées en particulier d'*Ascophyllum nodosum*, *Fucus serratus*, *Fucus vesiculosis* (Norvège, France, etc.).

917

SEED HADDOCK

(Scotland)

DUT: Schelvis broed
FIN: Pieni kolja
NOR: Utsortert småhyse
POR: Arinca miúda

Very small haddock.

Très petit églefin.

918

SEELACHS IN OEL — SEELACHS IN OEL

(Germany) — *(Allemagne)*

DAN: Sølaks
DUT: Namaakzalm
FIN: Turska-tai seitisiivuja öljyssä
GER: Seelachs in oel
ICE: Sjólax
ITA: Falso salmone affumicato
NOR: Seilaks, lakseerstatning
POR: Sucedâneo de salmão fumado
SPA: Sucedáneo de salmon ahumado
SWE: Havslax i olja

Also called 'SEELACHSSCHEIBEN IN OEL'.
Product used as substitute for smoked salted salmon, usually made from + SALT-CURED coalfish (German: Seelachs), cod or pollack; salted sides or fillets are sliced, lightly desalted, dyed, then lightly cold-smoked and packed in edible oil, in cans, glass jars or other containers.
SEMI-PRESERVE, also with preserving additives; has to be designated as 'LACHSERSATZ SALMON SUBSTITUTE').
The cutting waste from the manufacture of the slices is also used ('SEELACHSSCHNITZEL IN OEL') and marketed the same way.
See + SALZFISCHWAREN (Germany), + OELPRÄSERVEN (Germany).

Appelé aussi 'SEELACHSSCHEIBEN IN OEL'.
Produit de remplacement du saumon salé et fume, et généralement du lieu noir salé (voir + POISSON SALÉ) ou de la morue; les ctes ou filets sont coupés en tranches, légèrement dessalés, colorés, puis fumés légèrement à froid et mis en boîtes ou en bocaux ou autres récipients, dans de l'huile.
SEMI-CONSERVE également avec adjonction d'antiseptiques; doit être étiqueté LACHSERSATZ' (SUCCÉDANE DE SAUMON).
Les chutes provenant du découpage en tranches sont également utilisées ('SEELACHSSCHNITZEL IN OEL') et commercialisées de la même manière.
Voir + SALZFISCHWAREN (Allemagne), + OELPRÄSERVEN (Allemagne).

919

SEER — THAZARD RAYÉ

FIN: Juovamakrilli
GER: Indische Königsmakrele
ITA: Maccarello spagnolo
JPN: Yokoshsimasawara
KOR: 동갈삼치, donggalsamchi
POL: Makrela komerson
POR: Serra-tigre
RUS: Узкополосая макрель

Scomberomorous commersoni

(Indo-Pacific)
Also called DEIRAK, BARRED SPANISH MACKEREL, CYBIUM, COMMERSON'S MACKEREL.

(Indo-Pacifique)

See + KINGMACKEREL.

Voir + THAZARD.

920

SEI-WHALE — RORQUAL DE RUDOLF

DAN: Sejhval
DUT: Noorse vinvis
FIN: Seitivalas
GER: Seiwal
GRE: Phalaena
ICE: Sandreyður
ITA: Balenottera boreale, balenottera artica
JPN: Iwashikujira
NOR: Seihval
POL: Sejwal
POR: Baleia boreal, Rorqual-boreal
RUS: Усатый кит
SCC: Kit
SCR: Kit
SPA: Ballena boba
SWE: Sejval

Balaenoptera borealis

(Cosmopolitan) *(Cosmopolite)*

Balaenoptera edeni

(BRYDE'S WHALE)
Also called POLLACK WHALE, COALFISH WHALE, RUDOLPH'S RORQUAL.
See also + WHALE. Vois aussi + BALEINE.

921

SEMI-PRESERVES SEMI-CONSERVES

DAN: Halvkonserves
DUT: Halfconserven
FIN: Puolisäilyke
GER: Halbkonserven
ITA: Niðurlagður fiskur
NOR: Halvkonserver
POL: Pół-prezerwy, Pół-konserwy
POR: Semi-conservas
RUS: Полуконсервы
SPA: Semi-conservas
SWE: Kylkonserver

Semi-preserves are products consisting mainly of fish or fish products or other marine animals stabilized for a limited period by appropriate treatment and sealed in containers, air tight under normal pressure or not sealed in containers, the shelf-life being extended by + CHILL STORAGE.
Fish which is only dried, salted, smoked or frozen and raw material for further processing is excluded from this definition (OECD Hygiene Regulations).
Distinguish from + CANNED FISH.
There is a wide variety of semi-preserved fish products, preserving additives may be added; e.g. MARINADE, + KOCHFISCHWAREN, + BRATFISCHWAREN, + ANCHOSEN, + DELICATESSEN PRODUCTS, + CAVIAR SUBSTITUTES.
In Germany also + PASTEURIZED FISH and + SALZFISCHWAREN are included under this definition.

Les semi-conserves sont des produits préparés principalement avec du poisson ou des morceaux de poisson et autres animaux marins, stabilisés pour un temps limité par un traitement approprié et qui peuvent être mis dans des récipients relativement étanches sous pression normale; la durée d'entreposage pouvant être prolongée par un + STOCKAGE PAR REFRIGERATION.
Le poisson qui est simplement séché, salé, fumé ou congelé et la matière première destinée à un traitement ultérieur ne sont pas compris dans cette définition (Project de réglementations sanitaires de l'O.C.D.E.)
Ne pas confondre avec + CONSERVES.
Il existe une grande variété de semi-conserves de poisson; des antiseptiques peuvent y être ajoutés; voir: MARINADE, + KOCHFISCHWAREN, + BRATFISHWAREN, + ANCHOSEN, + DELICATESSEN CAVIAR et + SUCCÉDANÉS DE CAVIAR.
En Allemagne, le + POISSON PASTEURISÉ et les + SALZFISCHWAREN sont compris dans cette définition.

922

SEVENTY-FOUR DENTÉ MACULÉ

SPARIDAE

Polysteganus undulosus

(S. Africa) *(Afrique du Sud)*

923

SEVICHE SEVICHE

ITA: Sevici

Fish cured by marinating in lemon juice; species mostly used: + CORVINA (type of + DRUM).
In Peru, CEVICHE.

Poisson mariné dans du jus de citron; espèce généralement utilisée: + CORVINA (de l'ordre des + SCIAENIDÉS).
Au Pérou, CEVICHE.

924

SEVRUGA ESTURGEON ÉTOILÉ

FIN: Tähtisampi
GER: Sternhausen
ITA: Storione stellato
KOR: 철갑상어과, cheolgapsangeogwa
POL: Siewruga
POR: Esturjão estrelado
RUS: Севрюга
SCC: Pastruga
SCR: Pastruga
SWE: Stjänstör sevruga
TUR: Mersin

Acipenser stellatus

(Caspian Sea) *(Mer Caspienne)*
See + STURGEON. Voir + ESTURGEON.

925

SHAD ALOSE

DAN: Majsild, stamsild
DUT: Meivis (b) Elft (d) tint
FIN: Kantasilli
GER: Maifisch, (b) Alse
GRE: Frissa, sardellomána
ICE: Augnasíld
ITA: Alaccia, alosa
NOR: Maisild, stamsild
POL: Aloza
POR: (b) Sável, (d) Savelha
RUS: Алозы
SCC: Lojka
SCR: Lojka, Ščepa
SPA: Alosa
SWE: (b) Majfisk, stamsill, (c) Shad

For (a) to (d) and their marketing forms see under these entries.

Pour (a) à (d) et leur commercialisation voir les différentes rubriques.

ALOSA spp.

(i) *Shads are also called KING OF THE HERRING.*

Phomolobus pseudoharengus or/ou Alosa pseudoharengus (a)

+ ALEWIFE *(Atlantic/Freshwater – N.American)*

+ ALOSE GASPAREAU *(Atlantique/Eaux douces – Amérique du Nord)*

Alosa alosa (b)

+ ALLIS SHAD *(N. Atlantic – Europe)*

ALOSE VRAIE *(Atlantique Nord – Europe)*

Alosa sapidissima (c)

+ AMERICAN SHAD *(Atlantic/Pacific/Freshwater)*

+ ALOSE SAVOUREUSE *(Atlantique/Pacifique/Eaux douces)*

Alosa fallax fallax (d)

+ TWAITE SHAD *(Atlantic)*

+ ALOSE FEINTE *(Atlantique)*

Alosa fallax nilotica

(Mediterranean) *(Mediterranée)*

Pomolobus aestivalis or/ou Alosa aestivalis (e)

BLUEBACK HERRING *(Atlantic/Freshwater – N.America)*
Also called SHAD HERRING.

ALOSE D'ÉTÉ *(Atlantique/Eaux douces – Amérique du Nord)*

Pomolobus mediocris or/ou Alosa mediocris (f)

HICKORY SHAD *(Atlantic – N.America)*

ALOSE MATTE *(Atlantique – Amérique du Nord)*

DOROSOMA spp.

Shads may also refer to freshwater and anadromus *Clupeidae*, for example: + MENHADEN (*Brevoortia spp.*) or:

Peuvent désigner aussi certaines espèces de *Clupeidae* d'eau douce, ex.:

Dorosoma cepedianum (a)

+ GIZZARD SHAD *(Atlantic/Freshwater – N.America)*

+ ALOSE À GÉSIER *(Atlantique/Eaux douces – Amérique du Nord)*

Dorosoma petenense (b)

THREADFIN SHAD *(Atlantic/Freshwater – N.America)*

(Atlantique/Eaux douces – Amérique du Nord)

926

SHAGREEN — PEAU DE CHAGRIN

DUT: Ruw haaienleer
FIN: Hainnahkashagriini
GER: Chagrin
ICE: Skrápur
ITA: Pelle di zigrino
JPN: Same-yasuri, kawa-yasuri
POL: Szagryn - Skóra rekina lub kolenia
POR: Pele de tubarão
RUS: Кожа акулы
SCC: Koža morskog psa
SCR: Koža morskog psa, šagrin

Pieces of rough leather made from skins of SHARK and DOGFISH, especially *Squatina spp.* (ANGEL SHARK); occasionally used for rasping and polishing.

Cuir grenu fait avec les peaux des REQUIN et AIGUILLAT, en particulier des espèces *Squatina*; parfois utilisé pour poncer et polir le bois.

927

SHAGREEN RAY — RAIE CHARDON

DAN: Gøgerokke
DUT: Kaardrog
FIN: Käkirausku
GER: Chagrinroche
GRE: Salahi, raïa
ITA: Razza spinosa
KOR: 가오리과, gaorigwa
NOR: Nebbskate
POL: Raja kosmata
POR: Raia pregada
RUS: Шарреневый скат
SCC: Raža crnopjega
SCR: Raža crnopjega
SPA: Raya cardadora
SWE: Gökrocka
TUR: Vatoz

Raja fullonica

(N. Atlantic/Mediterranean) *(Atlantique Nord/Méditerranée)*
Also called FULLER'S RAY.

See also + RAY and + SKATE. Voir + RAIE.

928

SHAKEII — SHAKEII

(Taiwan) *(Formose)*

Whole or gutted fish boiled in brine.
See also + PLA THU NUNG (Thailand).

Poisson entier ou vidé, bouilli dans une saumure.
Voir aussi + PLA THU NUNG (Thaïlande).

929

SHARK — REQUIN

DAN: Haj
DUT: Haai
FIN: Hai
GER: Haifisch, Hai
GRE: Skylópsaro-karcharias
ICE: Hákarl
ITA: Squalo
JPN: Same, fuka
KOR: 상어, sangeo
NOR: Hai
POL: Rekin
POR: Tubarão
RUS: Акула
SCC: Ajkula, morski pas
SCR: Morski pas
SPA: Tiburone
SWE: Haj
TUR: Köpek balığı

See also under the individual items.
The name SHARK generally refers to about 350 species in

Voir aussi les rubriques individuelles.
Le nom REQUIN se réfère généralement à environ

about 30 families, grouped into 8 orders: i.e. *Hexanchiformes* (frilled and cow sharks), *Squaliformes* (dogfish sharks), *Pristiophoriformes* (saw sharks), *Squatiniformes* (angelsharks), *Heterodontiformes* (bullhead sharks), *Orectolobiformes* (carpet sharks), *Lamniformes* (mackerel sharks), and *Carcharinifomes* (ground sharks).
The name + DOGFISH is applied to some of the smaller sharks, notably in the family *Squalidae* (spiny dog-fishes) in the *Squaliformes*, and in the families *Scyliorhinidae* (more generally called catsharks) and *Triakidae* (smooth dogfishes) in the *Carcharinifomes*.
The main shark families are listed under individual entries as follows:

350 espèces dans environ 30 familles, groupées en 8 ordres: *Hexanchiformes* (requin à collerette, requin vache), *Squaliformes* (chien de mer), *Pristiophorifomes* (requin scie), *Squantiniformes* (anges de mer), *Heterodontiformes* (requins dormeurs), *Orectolobiformes* (requin carpette), *Lamniformes* (requin taupe), *Carcharinifomes*.
Le nom DOGFISH (anglais) s'applique à certains requins plus petits, notamment dans la famille des *Squalidae* (squales) des *Squaliformes*, et dans les familles *Scyliorhinidae* (plus généralement appelées roussettes) et des *Triakidae* (émissoles) dans les *Carcharinifomes*.
Les principales familles de requins sont répertoriées séparément comme suit:

LAMINIDAE

(i) + MACKEREL SHARK *(Cosmopolitan)*
includes the + PORBEAGLE (*Lamna spp.*)

(i) + REQUIN TAUPE *(Cosmopolite)*
et comprennent les + TAUPE (*Lamna spp.*)

CARCHARHINIDAE

(ii) REQUIEM SHARK *(Cosmopolitan)*

(ii) + REQUIN TIGRE *(Cosmopolite)*

SPHYRNIDAE

(iii) + HAMMERHEAD SHARK *(Cosmopolitan)*

(iii) + REQUIN MARTEAU *(Cosmopolite)*

SQUATINIDAE

(iv) ANGEL SHARK *(Atlantic/Pacific)*

(iv) ANGE DE MER *(Atlantique/Pacifique)*

CHLAMYDOSELACHIDAE

(v) + FRILL SHARK *(Widespread)*

(v) + REQUIN LÉZARD *(Etendu)*

CARCHARIIDAE

(vi) + SAND SHARK *(Atlantic)*

(vi) + REQUIN-TAUREAU *(Atlantique)*

ORECTOLOBIDAE

(vii) + NURSE SHARK *(Atlantic)*

(vii) + REQUIN NOURRICE *(Atlantique)*

CETORHINIDAE

(viii) + BASKING SHARK *(Cosmopolitan)*

(viii) REQUIN PÈLERIN *(Cosmopolite)*

ALOPIIDAE

(ix) + THRESHER SHARK *(Cosmopolitan)*

(ix) + REQUIN RENARD *(Cosmopolite)*

PRISTIOPHORIDAE

(x) SAW SHARK *(Widespread)*

(x) REQUIN-SCIE À NEZ COURT *(Etendu)*

In North America, species of the family *Squalidae* and generally called DOGFISH SHARK (see + DOGFISH); species of the family *Scyliorhinidae*: CAT SHARK (see + BROWN CAT SHARK), and species of the family *Hexanchidae*: COW SHARK (see + SIXGILL SHARK).

Marketed

Commercial uses are similar for many sharks and can be summarised as follows:
Fresh: whole, gutted, or divided into skinned pieces; slices of fillets; also for + KAMABOKO and + HAMPEN (Japan).
Frozen: as fresh.
Dried: after broiling (YAKIZAME) or salting (TARE) (Japan); fermented and partly dried (Iceland).
Bones: see + MEIKOTSU (Japan).
Smoked: fillets, hot-smoked pieces.
Salted: fillets, or pieces of fillet, brined and packed in dry salt in a container; left in resulting pickle for about a week, then sun-dried (Central America, Pacific).
Fins: salted, sun-dried and pressed into bales: used to prepare shark's fin soup which may be canned (Far East); simply dried (FUKAHIRE) or boiled and used to make soup (TAISHI).
Oil: Liver oil.

En Amérique du Nord, les espèces de la famille des *Squalidae* sont généralement appelées CHIEN DE MER (voir + AIGUILLAT), les espèces de la famille de *Scyliorhinidae*: REQUIN-TAPIS; pour la famille des *Hexanchidae*, voir + REQUIN-GREISET.

Commercialisé

Les utilisations commerciales, communes aux différentes espèces, peuvent se résumer comme suit:
Frais : entier, vidé ou en morceaux sans peau; tranches de filet; sert aussi à la fabrication du + KAMABOKO et du + HAMPEN (Japon).
Congelé : comme frais.
Séché : après cuisson (YAKIZAME) après salage (TARE) (Japon); fermenté et partiellement séché (Islande).
OS : voir + MEIKOTSU (Japon).
Fumé : filets; morceaux fumés à chaud.
Salé : filets ou morceaux de filet, saumurés et mis dans un récipient avec du sel sec; laissés à macérer dans la saumure ainsi formée pendant environ une semaine, puis séchés au soleil (Amérique centrale, Pacifique).
Ailerons : salés, séchés au soleil et pressés en ballots; utilisés pour préparer le potage aux ailerons de requin qui peut être mis en conserve (Extrême-Orient); seulement séchés (FUKAHIRE) ou cuits à l'eau pour la préparation du potage (TAISHI).
Huile : Huile de foie.

930

SHARP FROZEN FISH — POISSON CONGELÉ

DUT: Langzaam bevroren vis
FIN: Jäädytetty kala
GER: Gefrierfisch
ITA: Pesce surgelato all'aria
JPN: Teion reitô-gyo
POL: Ryba mrożona skybko
POR: Peixe congelado
RUS: Быстрозамороженная рыба
SCC: Brzo smrznuta riba
SCR: Brzo smrznuta riba
SPA: Pescado congelado
TUR: Derin dondurulmuş balık

Fish that has been frozen usually by laying it out in a low temperature cold store or on refrigerated shelves; has no precise definition and its use should be discouraged.
See + FROZEN FISH.

Poisson congelé par entreposage dans une chambre froide à basse température ou sur une plaque froide; cette méthode n'est pas définie de manière plus précise et son emploi doit être déconseillé.
Voir + POISSON CONGELÉ.

931

SHARPNOSE SHARK — REQUIN À NEZ POINTU

(Canada)

ITA: Squalo di terranuova
KOR: 펜두상어속, pendusangeosok
POR: Tubarão-terranova, Tubarão-bicudo

Rhizoprionodon terraenovae (a)

ATLANTIC SHARPNOSE SHARK — **REQUIN AIGUILLE GUSSI**
Also called NEWFOUNDLAND SHARK.

Rhizoprionodon longurio (b)

PACIFIC SHARPNOSE SHARK — **REQUIN BIRONCHE**
Belong to the family *Carcharhinidae* (see + REQUIEM SHARK). — De la famille des *Carcharhinidae* (voir + REQUIN TIGRE).

932

SHARPNOSE SKATE — RAIE VOILE

DAN: Hvidrokke
FIN: Valkorausku
GER: Weissroche
ICE: Hviskata
ITA: Razza bianca atlantica
KOR: 가오리과, gaorigwa
NOR: Hvitskate
POL: Raja głębinowa
POR: Raja-nevoeira
RUS: Белоносый скат
SWE: Blaggarnsrocka, vitrocka

Raja lintea

(N. Atlantic) — *(Atlantique Nord)*
See also + SKATE and + RAY. — Voir aussi + RAIE.

933

SHARP-TOOTHED EEL — MORENESOCE DAGUE

FIN: Haukiankerias
GER: Hechtmuräne
ITA: Murena del Giappone
JPN: Hamo
KOR: 갯장어, gaetjangeo
POR: Congro bicudo do Japão
SWE: Grå knivtandsål

Muraenesox cinereus

(Japan) — *(Japon)*
Highly esteemed as food in Japan; marketed fresh or alive, also used for + RENSEI-HIN. — Très appréciée au Japon; commercialisée fraîche ou vivante; sert aussi à la préparation du + RENSEI-HIN.

934

SHEEPSHEAD — MALACHIGAN D'EAU DOUCE

Name used for different species:

Aplodinotus grunniens

FRESHWATER DRUM
(Freshwater – N.America) — *(Eaux douces – Amérique du Nord)*
Belongs to the *Sciaenidae* (see + CROAKER and + DRUM). Also called WHITE or + SILVER PERCH.

Archosargus probatocephalus

SHEEPSHEAD — **RONDEAU MOUTON**
(Atlantic – N.America) — *(Atlantique/Amérique du Nord)*
Belongs to the family *Sparidae* (see + SEA BREAM and + DRUM).

Pimelometopon pulchrum

CALIFORNIA SHEEPSHEAD
(Pacific – N.America)
Belongs to the family *Labridae* (see + WRASSE).

935

SHELF STOWAGE — STOCKAGE SUR ÉTAGÈRES

DUT: Opslag in keeën
GER: Blanklagerung, Blankstauung
ICE: Hillulagning
ITA: Stivaggio a strati
POR: Armazanagem em camadas
SWE: Stuvning i hyllor

Stowage at sea of white fish laid side by side and head to tail, belly downwards in single layers on 5 to 10 cm of ice, but with no ice among or on top of the fish.
See also + BULK STOWAGE, + BOXED STOWAGE.

Entreposage en mer de poissons (maigres) placés cte-à-cte, tête-bêche, sur le ventre, en une seule couche, sur 5 à 10 cm de glace sans les en recouvrir.
Voir aussi + STOCKAGE EN VRAC et + STOCKAGE EN CAISSES.

936

SHELLFISH PASTE — PÂTE DE MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS

DAN: Skaldyrpasta
DUT: Pastei van schaal en weekdieren
FIN: Rapu- ja simpukkatahna
GER: Paste von Schalen und Weichtieren
ITA: Pasta di molluschi o di crostacei

NOR: Skalldyrpostei
POL: Pasta ze skorupiaków i mięczaków
POR: Pasta de moluscos e crustáceos
RUS: Паста из мелких рыб
SCC: Pašteta od školjkaša i rakova
SCR: Pasta od školjkaša i rakova
SPA: Pasta de mariscos
SWE: Skaldjurspastej
TUR: Kabuklu balık macunu

Shellfish meats, salted, finely ground and allowed to ferment; spices and colouring may be added; see under individual species.
See also + FISH PASTE.

Chair de mollusques et crustacés, salée, finement broyée, fermentée éventuellement additionnée d'épices et de colorants; voir les espèces individuelles.
Voir aussi + PÂTE DE POISSON.

937

SHELLS — COQUILLES ET CARAPACES

DAN: Skalle
DUT: Schelpen, pel
FIN: Kuoret
GER: Schalen von: Muscheln, Krebsen
GRE: Kelýphi ostrákou
ICE: Skeljar, kuðungar
ITA: Conchiglie carapci di crostacei
JPN: Kaigara, Kara
NOR: Skjell, skall
POL: Muszle, Małże organizmów morskich
RUS: Раковины
SCC: Školjka
SCR: Školjka
SPA: Conchas, Caparazones
SWE: Skal
TUR: Kabuk

Shells of:
(a) marine molluscs and
(b) crustaceans
Can be used after grinding as addition to poultry and other animal foods or as a source of industrial CALCIUM CARBONATE; shells with pearl-like linings are used ornamentally, often cut and polished, also for shell buttons (KAIBOTAN – Japan); shells are also a source of CHITIN GLUCOSAMINE and other pharmaceutical chemicals.
In french 'SHELLED' is translated as 'DÉCOQUILLÉS' for molluscs and 'DÉCORTIQUÉS' for crustaceans.

(a) les coquiles de mollusques marins et
(b) les carapaces de crustacés
Peuvent être ajoutées, après broyage, aux aliments du bétail et des volailles, ou sont utilisées comme source industrielle de CARBONATE DE CALCIUM; les coquilles nacrées servent d'ornement, après découpage et polissage, et dans la fabrication de boutons (KAIBOTAN – Japon); les carapaces fournissent la CHITINE, la GLUCOSAMINE et autres produtis chimiques.
Les termes 'DÉCOQUILLÉS' pour les mollusques et 'DÉCORTIQUÉS' pour les crustacés, se traduisent tous deux en anglais par 'SHELLED'.

938

SHIDAL SUTKI — SHIDAL SUTKI

(India) — *(Inde)*

Sun dried fish (+ SUTKI) immersed in water, drained and packed with fish oil in containers which are buried in the ground for several months.

Poisson séché au soleil (+ SUTKI), plongé dans de l'eau, égoutté et mis, avec de l'huile de poisson, dans des récipients qui seront enterrés pendant plusieurs mois.

939

SHINING GURNARD — GRONDIN MORRUDE

FIN: Töyhtökurnusimppu
GER: Knurrhahn
GRE: Kapóni
ITA: Capone gavotta, capone negro
NOR: Langfinnet knurr
POL: Kurek sinopłetwy
POR: Cabra de bandeira
RUS: Темная аспитригла
SCC: Kokotić blijedac
SCR: Lastavica barjaktarka, kokun
SPA: Lluerna
TUR: Kırlangiç

Aspirgla obscura or/ou Chelidonichthys obscura

(Mediterranean/Atlantic)
Also called LANTHORN GURNARD, OFFING GURNARD, LONGFINNED GURNARD, SMOOTHSIDES.
See also + GURNARD.

(Méditerranée/Atlantique)
Voir aussi + GRONDIN.

940

SHIOBOSHI — SHIOBOSHI

(Japan) — *(Japon)*

Also called ENKAN-HIN or SHIOBOSHI-HIN.
Product dried after soaking in salt water or dry salt.
Whole or split fish such as sardine, anchovy, round herring, cod, mackerel, pollack, horse mackerel, saury, blanquillo, yellowtail, etc, are used.
Term 'Shioboshi' is usually subjoined by the name of the fish, e.g. SHIOBOSHI-AJI (from horsemackerel or mackerel scad), SHIOBOSHIIWASHI (from sardine and allied species), or SHIOBOSHI-SAMMA (from saury).
See + DRIED SALTED FISH.

Appelé encore ENKAN-HIN ou SHIOBOSHIHIN.
Produit séché après trempage à l'eau salée ou salage à sec. Poissons (entiers ou tranchés) tels que sardine, anchois, shadine, cabillaud, maquereau, lieu, chinchard, orphie, sériole, etc. sont utilisés.
Le terme 'Shioboshi' est généralement suivi du nom du poisson utilisé, ex.: SHIOBOSHI-AJI (avec le chinchard ou faux maquereau), SHIOBOSHI-IWASHI (avec des sardines ou espèces voisines), ou SHIOBOSHI-SAMMA (avec lësamma).
Voir + POISSON SALÉ SÉCHÉ.

941

SHIOKARA — SHIOKARA

(Japan) — *(Japon)*

Fermented fish product made from squid or guts of skipjack; also other species; brown, salty viscous paste

Produit de poisson fermenté fait avec du calmar ou des viscères de listao; pâte visqueuse, brune et salée,

made by fermenting the raw material with salt in containers for up to a month; product packed in glass or plastic containers; e.g. KATSUO-SHIOKARA (skipjack viscera), IKA-SHIOKARA (viscera and and meat slices of squid), KAKI-SHIOKARA (oyster meat and viscera), UNI-SHIOKARA (ovary of sea urchin).

obtenue par fermentation de la matière première avec du sel pendant environ un mois; le produit est mis en récipients de verre ou de plastique; ex.: KATSUO-SHIOKARA (avec des viscères de thonine), IKA-SHIOKARA (viscères et tranches de calmar), KAKI-SHIOKARA (viscères et chair d'huîtres), UNI-SHIOKARA (ovaires d'oursins).

942

SHIRAUO ICEFISH — DOROME

JPN: Shirauo
KOR: 뱅어속, baengeosok

SALANGICHTHYS spp.

(Japan) — *(Japon)*

Marketed
fresh or boiled.

Commercialisé
frais ou cuit à l'eau.

943

SHORE CURE — SALAGE À TERRE

DAN: Landsaltet (fisk)
DUT: Walgezouten vis
FIN: Suolaus maalla
GER: Landsalzung
ITA: Baccalà san giovanni
POL: Solenie ryb na lądzie
POR: Salga em terra
RUS: Засолка на берету
SWE: Landsaltning
TUR: Balığı sahilde isleme

(i) Salt curing of fish on shore as opposed to + SALTED ON BOARD.

(ii) In North America light salted Kench cured cod, hard dried to a content of 32-36% moisture and containing about 12% salt.

See also + KENCH CURE, + SALT COD.

(i) Salage du poisson à terre, par opposition à + SALAGE À BORD.

(ii) En Amérique du Nord, s'applique à la morue légèrement salée à sec, séchée à une teneur en eau de 32 à 36%, et contenant environ 12% de sel.

Voir aussi + SALAGE À SEC, + MORUE SALÉE.

944

SHOTTSURU — SHOTTSURU

(Japan) — *(Japon)*

+ FERMENTED FISH SAUCE produced by picking sandfish with salt and malted rice.
Similar products IKANAGO-SHOYU (from sand lance), IKA-SHOYU (from sardine), KAKI-SHOYU (from oyster) etc.

+ SAUCE DE POISSON FERMENTÉ à base de Trichodontidae (voir + SANDFISH) salé à sec, avec du riz malté.

Produits semblables: IKANAGO-SHOYU (à base de lançons). IKA-SHOYU (à base de sardines), KAKI-SHOYU (à base d'huîtres) etc.

945

SHREDDED COD — MORUE EN FIBRES

(U.K.)

DUT: Gedroogde, gezouten, kabeljauwreepjes
ICE: Tættur saltfiskur
ITA: Fiocchi de baccalà
POR: Bacalhau feito em tiras

Small pickle cured cod, or trimmings obtained in boneless cod preparation, reduced to small fibres in shredding machine and dried; also called FLAKED CODFISH, FLUFF, DESICCATED CODFISH, FIBRED CODFISH, SKRIGGLED CODFISH.
Similar product in Japan is + SOBORO (also from other species).

Petite morue saumurée, ou retailles de morue désarêtées réduites en petites fibres par une machine à effilocher, puis séchées.
Produit semblable au Japon: le + SOBORO (avec d'autres poissons également).

946

SHRIMP — CREVETTE

DAN: Reje
DUT: Garnaal
FIN: Katkarapu
GER: Garnele, Krabbe
GRE: Garída
ICE: Raekja
ITA: Gamberetto, gambero
JPN: Ebi
KOR: 새우, saeu
NOR: Reke
POL: Krewetki, Garnele
POR: Camarão, gamba
RUS: Креветка
SCC: Kozica
SCR: Kozica
SPA: Quisquilla, camarón
SWE: Räka
TUR: Karides

The terms SHRIMP and + PRAWN are often used indiscriminately, but commercially shrimp refers to the small species; though the name shrimp is used also in connection with various species of the families *Pandalidae*, *Peneidae* and *Palaemonidae*, it particularly refers to the family *Crangonidae*.
In the U.K. the designation SHRIMP may be used for all species regardless of count (see + PRAWN).
The names + BROWN SHRIMP, + PINK SHRIMP and + WHITE SHRIMP are used

Les termes SHRIMP et + PRAWN sont souvent utilisés l'un pour l'autre, mais commercialement 'shrimp' désigne les espèces plus petites de différentes familles, dont les *Pandalidae*, *Peneidae* et *Palaemonidae*, mais tout particulièrement de la famille des *Cragonidae*.
En G.B. le nom SHRIMP (anglais) peut être utilisé pour toure les espèces de crevettes quelle que soit leur taille.
Voir aussi les + CREVETTE GRISE, + CREVETTE ROSE et + CREVETTE AMÉRICAINE

for various species, see under these individual entries; see also + COMMON SHRIMP.
Other species are for example:

qui se réfèrent à différentes espèces.
D'autres espèces sont par exemple:

Crangon septemspinosus (a)

SAND SHRIMP (*Atlantic – N.America*)
CREVETTE SABLE (*Atlantique – Amérique du Nord*)

Crangon franciscorum

Crangon nigricauda

Crangon nigromaculata (b)

BAY SHRIMP (*Pacific – N.America*)
CREVETTE CALIFORNIENNE, CREVETTE QUEUE NOIRE, CREVETTE BAIE (*Pacifique – Amérique du Nord*)

Pandalopsis dispar or/ou Pandalus dispar (c)

SIDE-STRIPE SHRIMP (*N.E. Pacific – N.America*) *Also called GIANT RED SHRIMP.*
CREVETTE À FLANCS RAYÉS (*Pacifique N.E. – Amérique du Nord*)

Pandalus platyceros (d)

SPOT SHRIMP (*Pacific – N.America*)
CREVETTE TACHE (*Pacifique – Amérique du Nord*)

Pandalus hypsinotus (e)

COON-STRIPE (*N. Pacific – N.America/C.I.S.*)
CREVETTE À FRONT RAYÉ (*Pacifique Nord – Amérique du Nord/C.E.I.*)

Pandalus goniurus (f)

HUMPY SHRIMP (*N. Pacific – N.America/C.I.S.*)
CREVETTE GIBBEUSE (*Pacifique Nord – Amérique du Nord/C.E.I.*)

Palaemonetes vulgaris (g)

GRASS SHRIMP (*Atlantic – N.America*)
BOUQUET DES MARAIS (*Atlantique – Amérique du Nord*)

Penaeus stylirostris (h)

BLUE SHRIMP (*Pacific – Central America*)
CREVETTE BLEUE (*Pacifique – Amérique du Nord*)

Penaeus brasiliensis (j)

BRAZILIAN SHRIMP (*Atlantic/Mexican Gulf – America*)
CREVETTE ROYALE ROSE (*Atlantique/Golfe du Mexique – Amérique*)

Pleoticus robusta or/ou Hymenopenaeus robustus (k)

ROYAL RED SHRIMP (*Atlantic/Mexican Gulf – America*)
SILICOQUE ROYAL ROUGE (*Atlantique/Golfe du Mexique – Amérique*)

Sicyonia brevirostris (l)

ROCK SHRIMP (*Atlantic/Mexican Gulf – America*)
BOUCOT OVETGERNADE (*Atlantique/Golfe du Mexique – Amérique*)

Marketed
Main ways of marketing:
Fresh: in shell, with or without heads, uncooked or cooked; shelled, cooked or raw; cooked, potted in butter; breaded meats, raw or cooked; shrimp mostly landed cooked.
Frozen: frozen shelled, uncooked or cooked; cooked potted in butter; uncooked tails in shell; uncooked shelled tails in butter; breaded meats, raw or cooked.
Smoked: shelled, washed, boiled in brine, cold smoked on trays and packed in glass either dry or with vegetable oil; unshelled, headed, brined, cooked and cold-smoked.
Dried: cooked and naturally dried in shell, sometimes dyed (Japan), then shelled; + FREEZEDRIED meats.
Canned: shelled meats in brine; or dry: smoked meats; brined cooked meats in evacuated containers; unprocessed.
Pasturised or semi-preserved: vinegar cured; shelled meats cooked in salt and vinegar solution packed in jars with vinegar solution and spices; also in jelly.
Salted: shelled, cooked meat mixed with mayonnaise.
Paste: shrimp only, or with salmon, smoked shrimp, in can or jar.
Soups and prepared dishes: shrimp bisque, shrimp Créole, shrimps in mayonnaise, etc.; usually canned.
Meal: made from shrimp + BRAN (U.S.A).
See also + PRAWN.

Commercialisé
Différentes formes de commercialisation:
Frais : en carapace, avec ou sans tête, cru ou cuit; décortiqué, cuit ou cru; et mis en pots avec du beurre; chair panée, crue ou cuite; généralement les crevettes arrivent à terre déjà cuites.
Congelé : décortiqué, cru ou cuit; cuit, mis en pots dans du beurre; queues crues en carapace; queues décortiquées additionnées de beurre; chairs panées, crues ou cuites.
Fumé : décortiqué, lavé, cuit au court-bouillon, fumé à froid sur claies et mis en bocaux tel quel, ou avec de l'huile végétale; en carapace, étêté, saumuré, cuit et fumé à froid.
Séché : cuit et séché à l'air puis décortiqué, parfois teint (Japon); chairs déshydratées (voir + CRYODESSICATION).
Conserve : chairs en saumure ou an naturel; chairs fumées; chairs saumurées emballées sous vide; non-traitées.
Pasteurisé ou semi-conserves : traité au vinaigre: chairs cuites au court-bouillon, mises en bocaux dans la solution vinaigrée et épicées; également en gelée.
Salé : queues décortiquées et cuites, mélangées à de la mayonnaise.
Pâte : crevettes seules, ou avec du saumon; crevettes fumées; en boîtes ou bocaux.
Soupe et plats cuisinés : bisque de crevettes, crevettes à la créole, crevettes à la mayonnaise, etc., généralement en boîtes.
Farine : faite avec les carapaces (E.U.).

947

SIERRA

KOR: 고등어과, godeungeogwa

Le nom 'SIERRA' (anglais) s'applique aux espèces suivantes

(i) *Scomberomorus sierra* (Pacific – U.S.A.), see + KING MACKEREL.
Belongs to the family *Scombridae*; also used for some other *Scomberomorus spp.*, e.g., + KINGFISH (i).

(i) *Scomberomorus sierra* ou *Scomberomorus cavalla* (voir + THAZARD).
De la famille des *Scombridae*.

(ii) *Thyrsitops lepidopodea* (Pacific/Atlantic – Chile/Argentine). Also called CABALLA BLANCA, WHITE SNAKE MACKEREL.

(ii) *Thyrsitops lepidopodea* (Pacifique/Atlantique – Chili/Argentine).

Belonging to the family *Gempylidae* (see + SNAKE MACKEREL).

De la famille des *Gempylidae* (voir + ESCOLIER, + THYRSITE).

948

SILD / SILD

(Scandinavia) / *(Scandinavie)*

DAN: Sild
DUT: Haring
FIN: Silli
GER: Sild, Silling
ICE: Sild
ITA: Aringa
JPN: Konishin
KOR: 청어속, cheongeosok
NOR: Sild
POR: Pequeno-arenque
SPA: Arenque
SWE: Sill

Scandinavian name for herring; in the U.K. and other countries applied to small herring and sprat, when canned.

Nom scandinave pour le hareng; au Royaume-Uni et dans d'autres pays s'applique aux petits harengs et sprats quand ils sont conservés.

Marketed
Canned: in olive or other edible oil and in sauces, mainly tomato sauce.
Smoked: hot or cold smoked.
Vinagar cured: like + MARINADE.
See also + KRONSARDINER, + HERRING, + SARDINE.

Commercialisé
Conserve : à l'huile d'olive ou autre, en sauces, notamment à la sauce tomate.
Fumé : à chaud ou à froid.
Au vinaigre : comme les + MARINADE.
Voir aussi + KRONSARDINER, + HARENG, + SARDINE.

949

SILVER CURED HERRING

DUT: Zilverharing, gedroogde steuharing
ICE: Mjög harðsöltuð léttreykt síld
ITA: Aringhe argentate
KOR: 청어속, cheongeosok
NOR: Lettrokt
SPA: Arenque fuertemente salado y med ahumado
SWE: Arenque muito salgado e pouco fumado

Very heavily salted, mild smoked, old-fashioned + BLOATER (U.K.) (+ PALE SMOKED RED); also used to describe herring less heavily salted and smoked than + RED HERRING (U.K.).; in Netherlands SILVER HERRING is hard dried, salted herring, not smoked.

+ CRAQUELOT à l'ancienne manière, très fortement salé, légèrement fumé (voir + PALE SMOKED RED); désigne aussi le hareng moins fortement salé et fumé que le HARENG ROUGE (Grande-Bretagne); dans les Pays-Bas, le SILVER HERRING est fortement salé et séché, mais non fumé.

950

SILVER DORY

Cyttus novaezelandiae

Cyttus australis

(Family *Zeidae*)

(i) Name used in Australia and New Zealand.

(ii) Name sometimes used for the MIRROR DORY (*Zenopsis nebulosus*) of the Indo-Pacific.

(Famille des *Zeidae*)

(i) Nom utilisé en Australie et Nouvelle-Zélande.

(ii) Nom quelquefois utilisé pour MIRROR DORY (anglais) (*Zenopsis nebulosus*) de l'Indo-Pacifique.

951

SILVERFISH

DUT: Tarpoen, trapon (Sme.)
KOR: 풀잉어속, pulingeosok

(i) *Argyrozona argyrozona* synonymous with: *Polysteganus argyrosomus* (South Africa).

(ii) Name also used to designate + TARPON (*Megalops atlantica*) to the family *Elopidae*.

(i) DENTÉ CHARPENTIER

(ii) Voir + TARPON.

952

SILVER HAKE / MERLU ARGENTÉ

DAN: Kulmule
FIN: Hopeakummeliturska
GER: Nordamerikanischer Seehecht
ICE: Lýsingur
ITA: Nasello atlantico
NOR: Lysing
POL: Morszczuk srebrzysty
POR: Pescade-prateada
RUS: Североамериканская (серебристая) мерлуза, серебристый хек
SCC: Oslić
SCR: Ugotica
SPA: Merluza atlántica, merluza norteamericana

Merluccius bilinearis

(N.W. Atlantic)
Also called + *WHITING*.

Marketed
frozen (headed or gutted).
See also + HAKE.

U.K. trade names HAKE, ATLANTIC HAKE and SILVER HAKE may also be used for + HAKE (*Merluccius merluccius*).

(Atlantique Nord-Ouest)
Appelé aussi + MERLAN (Canada).

Commercialisé
surgelé (sans tête ou vidé).
Voir aussi + MERLU.

953

SILVER PERCH

(i) Refers mainly to: *Bairdiella chrysura* (Atlantic-N.America) Belongs to the family *Sciaenidae* (see + CROAKER and + DRUM). Name SILVER PERCH might also be used for FRESHWATER DRUM (see + SHEEPSHEAD (i)).

(i) Voir + TAMBOUR et MALACHIGAN D'EAU DOUCE.

(ii) *Bidyanus bidyanus* (freshwater – Australia)

(ii) *Bidyanus bidyanus* (Eaux douces – Australie)

954

SILVERSIDE — PRÊTRE

DAN: (a) Stribefisk
DUT: (a) Koornaarvis
FIN: Hopeakylki
GER: Ährenfisch
GRE: Atherína
ITA: Lattarino
JPN: Tôgorôiwashi
POL: (a) Ateryna, (b) Menidia, (e) Lunarka
POR: Peixe rei
RUS: Атериновые
SCC: Agun, gavun
SCR: Zeleniši
SPA: Pejerreye, abichon
SWE: Silversidor, (a) Prästfisk, (b) Nordlig silversida, (c) Sydlig silversida
TUR: Aterina, gümüs

ATHERINIDAE

(Cosmopolitan)
(i) *Also called SAND SMELT (A. presbytes)* BIGSCALE SAND SMELT (*A. boyeri*)

(Cosmopolite)
(i) Aussi appelé POISSON D'ARGENT.

Atherina presbyter or/ou Atherina boyeri (a)

+ ATHERIN
(Atlantic – Europe)

+ ATHÉRINE, JOËL
(Atlantique – Europe)

Menidia menidia or/ou Menidia notata (b)

ATLANTIC SILVERSIDE
(Atlantic – N.America)

CAPUCETTE DE L'ATLANTIQUE
(Atlantique – Amérique du Nord)

Marketed
canned; also used for feeding fur-foxes.

Commercialisé
en conserve; sert aussi à l'alimentation des renards à fourrure.

Menidia beryllina (c)

TIDEWATER SILVERSIDE
(Atlantic/Freshwater – N.America)
Also called + WHITEBAIT.

CAPUCETTE NORD-AMÉRICAINE
(Atlantique/Eaux douces – Amérique du Nord)

AUSTROMENIDIA spp. (d)

ARGENTINE SILVERSIDE
(Atlantic)

(Atlantique)

Leuresthes tenuis (e)

CALIFORNIAN GRUNION
(Pacific)

CAPUCETTE CALIFORNIENNE
(Pacifique)

Labidesthes sicculus (f)

BROOK SILVERSIDE
(Freshwater – N.America)
The family *Atherinidae* includes also *Atheriscus*, *Basilichthys spp.* which might also be designated SILVERSIDE.

CAPUCETTE DES EAUX DOUCES
(Eaux douces – Amérique du Nord)
La famille des *Atherinidae* comprend encore les espèces *Atheriscus* et *Basilichthys* qui peuvent aussi être appelées POISSON D'ARGENT.

For (a) see under the individual entry.

Pour (a) voir aussi la rubrique individuelle.

(ii) The name 'Silverside' might also refer to + COHO (SALMON).

(ii) Le terme 'Silverside' (anglais) s'applique aussi à + SAUMON ARGENTÉ.

(iii) In Australia and New Zealand the name SILVERSIDE also applies to the + ARGENTINE*Argentina elongata*.

(iii) En Australie et en Nouvelle-Zélande le nom SILVERSIDE (anglais) s'applique aussi à + ARGENTINE*Argentina elongata*.

955

SILVERY POUT — GADICULE ARGENTÉ

DAN: Sølvtorsk
FIN: Hopeaturska
GER: Silberdorsch
GRE: Gourlomatis
ICE: Silfurkóoð
ITA: Pesce fico
NOR: Sølvtorsk
POL: Ślepior
POR: Badejinho
RUS: Глубоководный гадикул, большеглазая тресочка
SCC: Ugotica srebrenka
SCR: Ugotica srebrenka
SWE: Silvertorsk, (a) Nordlig silvertorsk, (b) Sydlig silvertorsk

Gadiculus argenteus thori (a)

(N.E. Atlantic)

(Atlantique Nord-Est)

Gadiculus argenteus argenteus (b)

(Mediterranean)
Also called SILVERY COD.

(Méditerranée)

956

SINAENG — SINAENG

(Philippines)

(Philippines)

Gutted full grown mackerel packed in clay pots or other containers with or without spices, steamed-cooked or simmered over a slow fire. The term is synonymous with + PAKSIW.

Maquereau adulte vidé, mis dans des pots en argile ou autres récipients avec ou sans épices, cuit ensuite à la vapeur ou mijoté à feu doux. Le terme est synonyme de + PAKSIW.

957

SIXGILL SHARK — REQUIN GRISET

DAN: Seksgællet haj
FIN: Kidushai
GER: Grauhai
GRE: Karharías
ITA: Squalo capopiatto
JPN: Kagurazame

NOR: Kamtannhai
POL: Sześcioszpar
POR: Tubarão-albafar, Albafar
RUS: Сепая — шестижаберная акула
SCC: Šestoškržni volonja
SCR: Pas sivonja
SPA: Cañabota
SWE: Sexbågig kamtandhaj

Hexanchus griseus

(Atlantic/Pacific – Europe/American/Japan)
For ways of marketing, see + SHARK; special preparation, see + SPECKFISCH (Germany).

(Atlantique/Pacifique – Europe/Amérique/Japon)
Pour les formes de commercialisation, voir + REQUIN; préparations spéciales, voir + SPECKFISH (Allemagne).

958

SKATE — RAIE

DAN: Rokke
DUT: Rog, vleet
FIN: Rausku
GER: Rochen
GRE: Seláchi
ICE: Skata
ITA: Razza
JPN: Gangiei, ei kasube
KOR: 홍어, hongeo
NOR: Skate, rokke
POL: Raja
POR: Raia
RUS: Скатовые, ромбовые скаты
SCC: Volina mrkulja
SCR: Raža, pas glavonja
SPA: Raya
SWE: Rocka

General traded name for species of the family *Rajidae*; it is synonymously used with + RAY.
May also be called SKIDER, TINKER, GINNY, FLANIE, BANJO, ROKER or + ROUGH SKATE.
Various species of *Rajidae* are listed under individual names: + BIG SKATE, + FLAPPER SKATE, + FLATHEAD SKATE, + LITTLE SKATE, + LONGNOSE SKATE, + SHARPNOSE SKATE, SMOOTH SKATE, + SPINYTAIL SKATE, + STARRY SKATE, + WHITE SKATE, + WINTER SKATE
For other *Raja spp*. see + RAY.

Terme général pour les espèces de la famille des *Rajidae*.
Il existe différentes espèces de *Rajidae* répertoriées individuellement sous: + RAIE, + POCHETEAU GRIS, + RAIE HÉRISSON, + POCHETEAU NOIR, + RAIE VOILE, + RAIE LISSE, + RAIE À QUEUE ÉPINEUSE, + RAIE DU PACIFIQUE, + RAIE BLANCHE, + RAIE TACHETÉE
Pour d'autres espèces *Raja*, voir + RAIE.

Marketed
Fresh: whole gutted, wings (fleshy pieces together with cartilage, cut from either side of the disc), skinned or unskinned; skate nobs (pieces of flesh).
Smoked: pieces, hot-smoked.

Commercialisé
Frais : entier et vidé; ailerons (parties charnues cartilagineuses coupées de chaque côté de l'os central) avec ou sans peau; morceaux.
Fumé : morceaux, fumés à chaud.

Salted: fermented and subsequently salted (Iceland).
Bones: see + MEIKOTSU (Japan).

Salé : fermenté et puis salé (Islande).
OS : voir + MEIKOTSU (Japon).

959

SKINLESS FISH — POISSON DÉPOUILLÉ

DAN: Uden skind
DUT: Onthuid, gevild
FIN: Nahaton kala fai filee
GER: Hautfrei, ohne Haut
ICE: Roðlaus, roðdreginn
ITA: Spellato
JPN: Kawamuki
KOR: 가오리과, gaorigwa
NOR: Skinnfri
POL: Ryba odskórzona
POR: Peixe sen pele
RUS: Ошкуренная рыба
SCC: Riba očišćena od kože
SCR: Riba kojoj je skinuta koza
SPA: Pescado desollado
SWE: Skinnfri fisk
TUR: Yüzülmüs balık

Fish or fish fillets from which the skin has been removed; also called SKINNED FISH.

Poisson ou filets de poisson dont la peau a été enlevée.

960

SKINNED COD — MORUE DÉPOUILLÉE

DUT: Gedroogde gezouten onthuide kabeljauur
FIN: Nahaton turska
ICE: Roðdreginn þorskur
ITA: Baccalà spellato
JPN: Sukimidara
NOR: Røytet torsk
POR: Bacalhau salgado e seco sem pele
SCC: Sušeni bakalar očišćen od kože
SCR: Oguljeni suhi bakalar
SPA: Bacalao salado y seco sin la piel
TUR: Yüzülmüş ringa

Dried salted cod from which the skin has been removed.

Morue salée et séchée dont la peau a été enlevée.

961

SKINNING — DÉPOUILLEMENT

DAN: Afskinding
DUT: Onthuiden, villen
FIN: Nahanpoisto
GER: Enthäuten
ICE: Roðdráttur
ITA: Spellamento
JPN: Kawamuki
NOR: Skinning
POL: Odskórzanie
POR: Despelagem, esfola
RUS: Ошкурение
SCC: Guljenje kože s ribe
SCR: Guljenje ribe, skidanje koze s ribe
SPA: Desollar, despellejar

SWE: Flå
TUR: Derisini yüzme

Removing the skin.
See + SKINLESS.

Enlèvement de la peau du poisson.
Voir aussi + POISSON DÉPOUILLÉ.

962

SKIPJACK — BONITE À VENTRE RAYÉ ou LISTAO

DAN: Bugstribet bonit
DUT: Gestreepte tonijn
FIN: Boniitti
GER: Echter Bonito
GRE: Palamida
ITA: Tonnetto striato
JPN: Katsuo
KOR: 점다랑어속, jeomdarangeosok
NOR: Stripet pelamide
POL: Bonito
POR: Gaiado, listão, listado
RUS: Скипджек, полосатый тунец, океанский бонито
SCC: Trup
SCR: Trup prugavac
SPA: Listado, barrilete
SWE: Bonit

Euthynnus pelamis or/ou Katsuwonus pelamis

(Cosmopolitan)
Also called BONITO, OCEANIC BONITO, STRIPE-BELLIED BONITO, STRIPED TUNA:
this species forms the largest part by volume of the catch of tunas, and together with + BLUEFIN and + YELLOWFIN TUNA, is used in the light meat packing industry; see + TUNA.

(Cosmopolite)
Appelée aussi BARIOLE; cette espèce forme la plus grande partie des captures de thons; comme le + THON ROUGE et l' + ALBACORE (À NAGEOIRES JAUNES), est utilisée dans l'industrie des conserves de + THON.

Marketed
Dried: as + FUSHI, + KATSUOBUSHI.
Canned: in oil.
Liver oil: especially rich in Vitamin D.
Viscera: for insulin production.
See also + TUNA for various methods of marketing.

Commercialisé
Séché : voir + FUSHI, + KATSUOBUSHI.
Conserve : à l'huile.
Huile de foie : particulièrement riche en vitamine D.
Viscère : pour la production d'insuline.
Voir aussi les formes de commercialisation des + THON.

963

SLENDER TUNA — THON ÉLÉGANT

Allothunnus fallai

(New Zealand)
Marketed similar to + TUNA.

(Nouvelle-Zélande)
Commercialisation semblable à celle des + THON.

964

SLIME FLOUNDER — LIMANDE SOLE BABAGAREI

JPN: Babagarei, nametagarei, nameta
KOR: 찰가자미, chalgajami

Microstomus achne

(Japan)
Marketed fresh.

(Japon)
Commercialisé frais.

965

SMALL SANDEEL — LANÇON EQUILLE

DAN: Kysttobis
DUT: Zandspiering
FIN: Pikkutuulenkala
GER: Kleiner Sandaal, Tobiasfisch, Tobis
ICE: Sandsíli
ITA: Cicerello
KOR: 까나리속, kkanarisok
NOR: Tobis småsil
POL: Dobijak, tobiasz
POR: Galeota
RUS: Балтийская песчанка
SCC: Hujka
SCR: Hujka
SPA: Aguacioso
SWE: Blåtobis, vanlig tobis
TUR: Kum balığı

Ammodytes marinus or/ou Ammodytes tobianus

(N. Atlantic – Europe)
Also called LESSER SANDEEL, LANCE.
Recommended trade name: LANCE.
See + SANDEEL.

(Atlantique Nord – Europe)
Voir + LANÇON.

966

SMELT — ÉPERLAN

DAN: Smelt
DUT: (a) Spiering, (b) Amerikaanse smelt
FIN: Kuore, (b) Amerikankuore
GER: Stint
ICE: Silfurloðna
ITA: Sperlano, eperlano
JPN: Kyûrino
NOR: Krøkle
POL: Stynka
POR: Eperlano
RUS: Корюшковые
SCC: Agun, gavun
SCR: Gavun, zeleniš
SPA: Eperlános
SWE: Nors, (b) Amerikansk nors

OSMERIDAE

(i) *(Cosmopolitan)*

(i) *(Cosmopolite)*

Osmerus eperlanus (a)

EUROPEAN SMELT
(N.E. Atlantic)
Also called SPARLING (U.K., Scotland).

ÉPERLAN D'EUROPE
(Atlantique Nord-Est)

Osmerus eperlanus mordax (b)

AMERICAN SMELT
Also called LAKE SMELT
(Atlantic/Freshwater – N.America)

ÉPERLAN DE LAC
(Atlantique/Eaux douces – Amérique du Nord)

Osmerus dentex (c)

ARCTIC SMELT
(Pacific/Freshwater – N.America)

ÉPERLAN DE L'ARCTIQUE
(Pacifique/Eaux douces – Amérique du Nord)

Marketed
fresh or frozen.
To the same family belong also + CAPELIN, + EULACHON, + SURF SMELT, + POND SMELT.

Commercialisé
frais ou congelé.
Appartiennent également à la même famille les + CAPELAN, + EULACHON, + SURF SMELT, + POND SMELT.

(ii) The name SMELT is also used for *Atherina spp.* (see + ATHERINEA) and *Argentinidae* (see + ARGENTINE).

(ii) Voir + ARGENTINE.

(iii) SMELT might also refer to + SANDEEL (*Ammodytidae*).

(iii) Voir + LANÇON.

(iv) In Australia and New Zealand SMELT or SOUTHERN SMELT refers to *Retropinna spp.* (family *Retropinnidae*).

(iv) En Australie et en Nouvelle-Zélande le nom SOUTHERN-SMELT (anglais) se réfère à l'espèce *Retropinna* (famille des *Retropinnidae*).

967

SMOKED FISH — POISSON FUMÉ

DAN: Røget fisk
DUT: Gerookte vis, gestoomde vis
FIN: Savustettu kala
GER: Geräucherter Fisch, Räucherfisch
GRE: Psári kapnistó
ICE: Reyktur fiskur
ITA: Pesce affumicato
JPN: Kunsei-gyo
NOR: Røkt fisk
POL: Ryba wędzona
POR: Peixe fumado
RUS: Копченая рыба
SCC: Dimljena riba
SCR: Dimljena riba
SPA: Pescado ahumado
SWE: Rökt fisk
TUR: Tütsü (füme) balık

Fish cured by the action of smoke produced usually from slowly burning wood or other material (like peat) in order to partly dry the product and to give it some smoky taste.
Two main methods are defined under: + COLD-SMOKED FISH. + HOT-SMOKED FISH.

Poisson traité par la fumée obtenue par combustion lente de bois non résineux ou d'autres produits ligneux (tourbe) de manière à déshydrater partiellement la denrée et à lui communiquer le goût de fumée.
Il existe deux méthodes de fumage décrites sous: + POISSON FUMÉ À FROID. + POISSON FUMÉ À CHAUD.

968

SMOKIE

DAN: Varmrøget kuller
DUT: Warmgerookte schelvis zonder kop
FIN: Lämminsavustettu koljafilee
GER: Warmgeräucherter
ICE: Reykt ýsa
ITA: Asinello affumicato a caldo
NOR: Varmrøkt hyse
POL: Plamiak wędzony na gorąco
POR: Arinca fumada
RUS: Копчение
SPA: Eglefino ahumado en caliente
SWE: Varmrökt koljafilé

Haddock, headed, gutted and hot smoked; usually from fish that are too small for making + FINNAN HADDOCK.
Also called BAERDEEN SMOKIE + ARBROATH SMOKIE.

Églefin étêté vidé et fumé à chaud; généralement avec du poisson trop petit pour préparer le + FINNAN HADDOCK.
Appelé encore ABERDEEN SMOKIE + ARBROATH SMOKIE.

969

SMOLT — TACON

DUT: Jonge zalm
FIN: Vaelluspoikanen, smoltti
GER: Salmling
GRE: Nearos solomos
ICE: Gönguseiði
ITA: Salmone giovane
NOR: Smolt
POL: Smolt
POR: Salmão jovem
RUS: Смолт, серебристый (молодой) лосось
SPA: Joven salmon
SWE: Smolt

Young + SALMON when it leaves fresh water for the sea for the first time.

Jeune + SAUMON d'eau douce à sa première migration vers la mer.

970

SMOOTH FLOUNDER — PLIE LISSE

ITA: Passera'iscia
KOR: 가자미과, gajamigwa
POL: Stornia wysmukła
POR: Solhão-liso, Solha-lisa
RUS: Полярная (гологоловая) камбала

Liopsetta putnami

(Atlantic – N.America)

Belonging to the family *Pleuronectidae*.
See also + FLOUNDER.

(Atlantique – Amérique du Nord)

De la famille des *Pleuronectidae*.
Voir aussi + FLET.

971

SMOOTH HOUND — ÉMISSOLE

DAN: Glathaj
DUT: (a) Gladde haai, (c) Gevlekte gladde haai
FIN: (a) Kärppähai (b) Koirahai
GER: Glatthai
GRE: Galéos
ITA: Palombo
NOR: Glattaj
POL: Mustel
POR: Cação, caneja
RUS: Обыкновенные куньи акулы
SCC: Pas mekaš, pena
SCR: Pas cukov, pas mekuš
SPA: Musola
SWE: Glatthaj
TUR: Köpek balığı

(Atlantic/Mediterranean/Pacific – Europe/North America)
Name generally refers to some *Mustelus spp.* of the family *Triakidae* (see + DOGFISH).

(Atlantique/Méditerranée/Pacifique – Europe/Amérique du Nord)
Ce nom désigne généralement certaines espèces *Mustelus* de la famille des *Triakidae* (voir + AIGUILLAT).

Mustelus mustelus (a)

SMOOTH HOUND *(Atlantic/Mediterranean)* — **ÉMISSOLE LISSE** *(Atlantique/Méditerranée)*

Mustelus canis (b)

SMOOTH DOGFISH *(Atlantic – N.America)* — **ÉMISSOLE LISSE** *(Atlantique – Amérique du Nord)*

Mustelus asterias or/ou Mustelus vulgaris or/ou Mustelusstellatus (c)

STELLATE SMOOTH HOUND *(Atlantic/Mediterranean)* — **ÉMISSOLE TACHETÉE** *(Atlantique/Méditerranée)*

Mustelus californicus (d)

GRAY SMOOTH HOUND *(Pacific – N.America)* — **ÉMISSOLE GRISE** *(Pacifique – Amérique du Nord)*

See also + GUMMY SHARK (*Mustelus antarcticus*).
Voir aussi + GUMMY SHARK (*Mustelus antarcticus*).

972

SMOOTH SKATE — RAIE LISSE

KOR: 가오리과, gaorigwa

Raja innominata

(Atlantic – N.America/New Zealand)
See also + SKATE.

(Atlantique – Amérique du Nord/Nouvelle-Zélande)
Voir + RAIE.

973

SNAILFISH

General name used in North America for *Cyclopteridae*, which are also known as LUMPFISH or LUMPSUCKER, but particularly refers to *Liparis spp.* (Atlantic/Pacific).

Le terme 'SNAILFISH' (anglais) est généralement employé en Amérique du Nord pour les *Cyclopteridae*.
See also + SEASNAIL.
Voir + LIMACE ou + LOMPE.

974

SNAKE EEL — SERPENTON

FIN: Käärmeankerias
GER: Schlangenaal
GRE: Fídi
KOR: 바다뱀과, badabaemgwa
POL: Wężogon
POR: Cobra-do-mar
RUS: Шилохвостые угри
SCC: Morske zmije
SCR: Morske zmije
SPA: Culebra
TUR: Marmir

OPHICHTHIDAE

(Cosmopolitan)
Also called WORM EEL.

(Cosmopolite)
Aussi appelé DEMOISELLE.

975

SNAKE MACKEREL — ESCOLIER

FIN: Käärmemakrilli
GER: Schlangenmakrele
ITA: Ruvetto
JPN: Sumiyaki
POL: Gempyl
POR: Escolar
RUS: Змеиная макрель, гемпил
SCC: Ljuskotrn
SCR: Ljuskotrn
SPA: Escolar

In North America generally refers to *Gempylidae*, particularly *Gempylus serpens* (Atlantic); species in the Mediterranean is SCOURER (*Ruvettus pretiosus*).
To this family also belongs *Thyrsites atun* (see + BARRACOUTA) and *Thyrsitops lepidopoides* (see + SIERRA).

En Amérique du Nord, se réfère généralement aux *Gempylidae*, et en particulier à *Gempylus serpens* (Atlantique); dans la Méditerranée: ROUVET (*Ruvettus pretiosus*).
A cette famille appartiennent *Thyrsites atun* et *Thyrsitops lepidopoides* appelé aussi ESCOLIER BLANC (voir + THYRSITE).

976

SNAPPER — VIVANEAU

DAN: Snapper
FIN: Napsija
GER: Schnapper
GRE: Sinagrída, kokkinópsaro
ITA: Lutianido
JPN: Tarumi feudai
POL: Lucjan
POR: Luciano, castanhola
RUS: Луциановые, рифовые окуни
SWE: Snapperfisk

LUTJANIDAE

(i) *(Cosmopolitan)*
The *Lufjanidae* include *Ocyurus* and *Rhomboplites spp.* Most important are:

(i) *(Cosmopolite)*
La famille des *Lutjanidae* comprend les espèces *Ocyurus* et *Rhomboplites*. Les principales espèces sont:

Lutjanus griseus (a)

MANGROVE SNAPPER *(Atlantic – Europe/N.America)* Also called GRAY SNAPPER *(N.America)*.

VIVANEAU SARDE GRIS *(Atlantique – Europe/Amérique de Nord)*

Lutjanus campechanus (b)

+ RED SNAPPER *(Atlantic – N.America)*

+ VIVANEAU CAMPÉCHE *(Atlantique – Amérique du Nord)*

Lutjanus analis (c)

MUTTON SNAPPER *(Atlantic – N.America)*

VIVANEAU SORBE *(Atlantique – Amérique du Nord)*

Lutjanus synagris (d)

LANE SNAPPER *(Atlantic – N.America)*

VIVANEAU GAZOU *(Atlantique – Amérique du Nord)*

Lutjanus apodus (e)

SCHOOLMASTER *(Atlantic – N.America)*

VIVANEAU DENTCHIEN *(Atlantique – Amérique du Nord)*

Apsilus dentatus (f)

BLACK SNAPPER *(Atlantic – N.America)*

VIVANEAU NOIR *(Atlantique – Amérique du Nord)*

Ocyurus chrysurus (g)

YELLOWTAIL SNAPPER *(Atlantic – N.America)*

VIVANEAU À QUEUE JAUNE *(Atlantique – Amérique du Nord)*

Thomboplites aurorubens (h)

VERMILION SNAPPER *(Atlantic – N.America)*

VIVANEAU TI-YEUX *(Atlantique – Amérique du Nord)*

Lutjanus colorado (j)

PARGO COLORADO *(Pacific)*

VIVANEAU AMARANTE *(Pacifique)*

Lutjanus sebae (k)

RED EMPEROR *(Australia)*

VIVANEAU BOURGEOIS *(Australie)*

Lutjanus fulvus or/ou Lutjanus marginatus (l)

TAIVA *(Pacific – Japan)*

VIVANEAU À QUEUE NOIRE *(Pacifique – Japon)*

(ii) The name is also used for + PACIFIC OCEAN PERCH (see + ROCKFISH (ii)).

(iii) the term 'SNAPPER' is used in Boston (Mass., U.S.A.) for small fish (less than 1½ lb).

(iii) Le terme 'SNAPPER' (anglais) est utilisé à Boston (Mass., E.U.) pour les petits poissons (moins de 1½ lb).

(iv) In Australia and New Zealand refers to *Chrysophrys auratus* belonging to the family of *Sparidae*.

(iv) En Australie et Nouvelle-Zélande s'applique à *Chrysophrys auratus* de la famille des *Sparidae*.

Marketed as fresh fish. See also + SEA BREAM.

Commercialisé frais. Voir aussi + DORADE.

977

SNOEK

(Netherlands)

SNOEK

(Pays Bas)

(i) Dutch name for + PIKE (family of *Esocidae*).

(ii) Name used in Australia and S. Africa to designate + BARRACOUTA (family of *Gempylidae*).

(i) Nom néerlandais pour + BROCHET (*Esocidae*).

(ii) Nom employé en Australie et en Afrique du Sud pour désigner + THYRSITE (de la famille des *Gempylidae*).

978

SNOOK

(Atlantic – North America)

BROCHET DE MER

(Atlantique – Amérique du Nord/Antilles)

Generally name applying to the family *Centropomidae*, more particularly refers to *Centropomus undecimalis*; other species are TARPON SNOOK (*Centropomus pectinatus*) or LITTLE SNOOK (*Centropomus parellelus*).

Centropomidae.

979

SOBORO

(Japan)

SOBORO

(Japon)

Fish meat such as cod, pollack, porgy, gurnard etc., boiled, shredded and dried. Also often applies to seasoned meat (with salt and sugar, often dyed with pink pigment) then called OBORO. OBORO-KOMBU dried seaweed product; see + KOMBU.
See also + SHREDDED COD.

Chair de poissons tels que cabillaud, lieu noir, spare, grondin, etc., cuite à l'eau, effilochée et séchée. Désigne aussi fréquemment la chair des poissons déjà assaisonnée (de sel, sucre, et souvent colorée en rose); appelé alors OBORO. OBORO-KOMBU: produit à base d'algues séchées: voir + KOMBU.
Voir aussi + RETAILLES DE MORUE.

980

SOCKEYE SALMON

SAUMON ROUGE

DUT: Rode zalm
FIN: Punalohi, intiaanilohi
GER: Rotlachs, Blaurüchen
GRE: Kokkinos solomos
ICE: Rauðlax
ITA: Salmone rosso
JPN: Benizake, benimasu, himemasu
KOR: 연어과, yeoneogwa
POL: Nerka
POR: Salmão-vermelho-do-Pacifico, Salmão-vermelho
RUS: Красная нерка
SPA: Salmón
SWE: Indianlax, sockeye

Oncorhynchus nerka

(Pacific – N.America)
One of the five PACIFIC SALMON (see + SALMON), most highly prized.

(Pacifique – Amérique du Nord)
L'une des cinq espèces de SAUMON du PACIFIQUE (voir

Also called RED SALMON; also known as BLUEBACK, QUINALT. Recommended trade name in U.K.: RED SALMON.
Almost all of the catch is canned; some quantities also hard-smoked (see + INDIAN CURE SALMON), or hard-salted, like + COHO.

+ SAUMON), extrêmement appréciée.
Presque exclusivement destiné à la mise en conserves; parfois fumé en petites quantités (voir + INDIAN CURE SALMON), ou fortement salé, comme le + SAUMON ARGENTÉ.

981

SOFT CURE

DAN: 3/4 virket og 7/8 virket klipfisk
DUT: Matig gedroogde gezouten vis
FIN: Kevytsuolattu kala
GER: Mild gesalzener fisch
ICE: Léttsaltaður fiskur, léttsöltun
ITA: Pesce salato semi-seccato
JPN: Namaboshi
KOR: 대구속, daegusok
NOR: Lettvirkning
POL: Ryba słabo solona
POR: Cura leve
RUS: Рыба слабосоленая

Salted white fish, particularly cod, whose moisture content after drying is higher than 40%. Compare with + HARD CURE. See for example: + FALL CURE (Canada), + LABRADOR CURE (Canada).

Poisson maigre salé, particulièrement morue, dont la teneur en eau, après séchage, est supérieure à 40%. Comparer avec + HARD CURE. Voir les exemples: + FALL CURE (Canada), + LABRADOR CURE (Canada).

982

SOFT (SHELL) CLAM — MYE

DAN: Sandmusling
DUT: Strandgaper
FIN: Hietasimpukka
GER: Sandklaffmuschel
GRE: Achiváda-ostraka
ICE: Smyrslingur
ITA: Vongola molle
JPN: Ônogai
NOR: Sandskiell
POL: Małgiew piaskołaz
POR: Clame de areia
RUS: Песчаная мия
SPA: Almeja de rio
SWE: Sandmussla
TUR: Ince (kabuklu) midye

Mya arenaria

(Atlantic/Pacific – N.America)

Also called GAPER, LONG NECK, MANANOSE, MANINOSE, NANNY NOSE, OLD MAID, SAND CLAM, SANDGAPER, SQUIRT CLAM, STRAND-GAPER.

See also + CLAM.

(Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)

Voir aussi + CLAM.

983

SOHACHI FLOUNDER

GER: Herzenstein's Flunder
JPN: Sohachigarei
KOR: 용가자미, yonggajami

Cleisthenes pinetorum herzensteini

(Japan)

Marketed
fresh.

(Japon)

Commercialisé
frais.

984

SOLDIER

Le terme 'SOLDIER' (anglais) s'applique aux:

(i) Name used for + REDFISH (*Sebastes spp.*).

(i) + SÉBASTE (*espèces Sebastes*).

(ii) Name also used for + RED GURNARD (Aspitrigla cuculus).

(ii) + GRONDIN ROUGET (*Aspitrigla cuculus*).

(iii) SOLDIERFISH might also apply to the family *Macrouridae* (also called GRENADIER - U.S.A.) and *Holocentridae* (also called SQUIRRELFISH). See + GRENADIER.

(iv) In Australia SOLDIER refers to *Gymnapistes marmoratus* (family *Scorpaenidae*).

(iv) En Australie se réfère au *Gymnapistes marmoratus* (famille des *Scorpaenidae*).

(v) In New Zealand SOLDIER is often used for the SCARLET WRASSE *Pseudolabrus miles* (family *Labridae*).

(v) En Nouvelle-Zélande est souvent utilisé pour *Pseudolabrus* (famille des *Labridae*).

985

SOLE — SOLE

DAN: Tunge
DUT: Tong, (a) Tong, (b) Franse tong, (d) Dwergtong
FIN: Kielikampela, meriantura
GER: Seezunge
GRE: Glóssa
ICE: Sólkoli
ITA: Sogliola (e) Sogliola occhiuta
JPN: Shitabirame
NOR: Tunge
POL: (a) Sola zwyczajna (b) Sola laskara (e) Oczlica
POR: (a) Linguado (c) Azevia
RUS: Морской язык
SCC: List
SCR: List
SPA: Lenguado, (e) Soldado
SWE: Tungor
TUR: Dil balığı

(i) The name refers generally to the family *Soleidae*, but more particularly to *Solea vulgaris vulgaris*.

(i) Le nom désigne généralement la famille des *Soleidae* mais plus particulièrement l'espèce *Solea vulgaris vulgaris*.

Solea vulgaris vulgaris or/ou Solea solea (a)

+ COMMON SOLE
(Atlantic/N. Sea/ Mediterranean)

+ SOLE COMMUNE
(Atlantique/Mer du Nord/ Méditerranée)

Solea lascaris (b)

+ LASCAR
(Atlantic/Mediterranean)

+ SOLE - PÔLE
(Atlantique/Méditerranée)

Microchirus variegatus (c)

+ THICKBACK SOLE
(Atlantic)

+ SOLE-PERDRIX
(Atlantique)

Buglossidium luteum (d)

+ YELLOW SOLE
(Atlantic/mediterranean)

+ PETITE SOLE JAUNE
(Atlantique/Méditerranée)

Microchirus ocellatus (e)

EYED SOLE
(Mediterranean)

SOLE OCELLÉE
(Méditerranée)

Microchirus theophila or/ou Quenselia azeiva (f)

SOLE-PERDRIX JUIVE

(Europe)

The family *Soleidae* also includes *Achirus* and *Trinectes spp.* (see e.g. + LINED SOLE or + HOGCHOKER).

La famille des *Soleidae* comprend encore les espèces *Achirus* et *Trinectes* (voir + SOLE AMÉRICAINE ou + HOGCHOKER).

In S. Africa SOLE refers to *Austroglossus spp.* (*Austroglossus microlepis* and *Austroglossus pectoralis*) which also belong to the family *Soleidae*. In Australia SOLE refers to *Pseudorhombus spp.* and in New Zealand to *Peltorhamphus novaezealandiae* (also called COMMON SOLE, NEW ZEALAND SOLE or ENGLISH SOLE).

En Afrique du Sud SOLE désigne les esp. *Austroglossus* (*Austroglossus microlepis* et *Austroglossus pectoralis*) également de la famille des *Soleidae*. En Australie, désigne les esp., *Pseudorhombus* et en Nouvelle-Zélande, l'espèces *Peltorhamphus novaezealandiae*.

For (a) to (d) see separate entries.

Pour (a) à (d) voir les rubriques individuelles.

(ii) The name SOLE is also employed in connection with other flatfish families, especially *Pleuronectidae* and *Bothidae* (see + FLOUNDER); e.g. *Microstomus spp.* (see + DOVER SOLE (ii) or + LEMON SOLE). See also + ENGLISH SOLE.

(ii) Le mot 'SOLE' est aussi employé en nom composé pour désigner d'autres poissons plats, spécialement des *Pleuronectidae* et des *Bothidae*; ex. + LIMANDE SOLE.

986

SOUPFIN SHARK — REQUIN-HÂ

GER: Hundshai
ITA: Canesca
POL: Zarłacz szary
POR: Perna-de-moça
RUS: Серая акула

Galeorhinus galeus or/ou Galeorhinus zyopterus

(Pacific – N.America) *(Pacifique – Amérique du Nord)*

Galeorhinus capensis

(South Africa)
Belongs to the family *Carcharhinidae* (see + REQUIEM SHARK).
Liver has high Vitamin A content.

(Afrique du Sud)
De la famille des *Carcharhinidae* (voir + REQUIN-TIGRE).
Son foie est très riche en vitamine A.

987

SOUSED HERRING

(U.K.)

ITA: Aringa in salamoia
KOR: 청어속, cheongeosok
POR: Arenque de escabeche
SPA: Arenque escabechado

Herring pickled with salt, vinegar and spices; often rolled fillets so treated, and baked in oven, and sometimes sprayed with kipper dye after cooking; also called BAKED HERRING, POTTED HERRING + ROLLED FISH.

Hareng mariné avec du sel, du vinaigre et des épices; souvent, les filets ainsi traités sont roulés et cuits au four, et parfois, après cuisson, passés au colorant pour kipper.

988

SOUSED PILCHARDS

DUT: Gekruide pilchards
ITA: Sardine marinate
POR: Sardinela de escabeche
SPA: Sardinas escabechadas

Pilchards pickled with salt, vinegar and spices.

Pilchards marinés avec du sel, du vinaigre et des épices.

989

SOUTH AFRICAN PILCHARD — SARDINOPS d'AFRIQUE DU SUD

KOR: 정어리속, jeongeorisok

Sardinops ocellata

(Atlantic – West Africa)
+ PILCHARD.
U.K. trade name is SOUTH ATLANTIC PILCHARD.
+ PILCHARD.

(Atlantique – Afrique occidentale)

990

SOUTHERN BLUEFIN TUNA

JPN: Minamimaguro
KOR: 남방참다랑어, nambangchamdarangeo
POL: Tuńczyk południowy

POR: Atum de sul
RUS: Южноавстралийский синеперый тунец, южный голубой тунец
SPA: Atún del sur

Thunnus maccoyii

(Australia/New Zealand)
Often, but not always, distinguished from BLUEFIN TUNA in international trade.

(Australie/Nouvelle-Zélande)
Se distingue souvent, mais pas toujours, du THON ROUGE dans le commerce international.

See also + TUNA.

Voir aussi + THON.

991

SOUTHERN BLUE WHITING — MERLAN BLEU DU SUD

Micromesistius australis

(New Zealand/South America)
See + BLUE WHITING.

(Nouvelle-Zélande/Amérique de Sud)
Voir + MERLAN BLEU.

992

SOUTHERN KINGFISH — ESCOLIER ROYAL

Reyea prometheoldes or/ou Jordanidia solandrii

See + GEMFISH.

Voir + CHIMÈRE DE NOUVELLE-ZÉLANDE.

993

SOUTHERN RIGHT WHALE

DUT: Zuidkaper
FIN: Etelänmustavalas
GER: Südlicher Glattwal
GRE: Phalaena tis antarktikis
ITA: Balena antartica
POL: Wal południowy
POR: Baleia-franca-negra
RUS: Южный кит
SWE: Sydkapare

Balaena glacialis australis

(Southern oceans)
Protected, not hunted commercially.
See also + RIGHT WHALE.

(Oceans sud)
Sous protection, pas de prises commerciales.
Voir aussi + BALEINE FRANCHE.

994

SOUTHWEST ATLANTIC HAKE — MERLU ARGENTIN

DAN: Kulmule
FIN: Argentiinankummelituriska
GER: Argentinischer Seehecht
GRE: Bakalláros
ICE: Lýsingur
ITA: Nasello
NOR: Lysing
POL: Morszczuk argentyński
POR: Pescada-da-Argentina
RUS: Аргентинская мерлуза
SCC: Oslić
SCR: Oslic
SPA: Merluza sudamericana, merluza argentina

Merluccius hubbsi

(S.W. Atlantic)
For marketing see + HAKE. U.K. trade name is ATLANTIC HAKE.

(Atlantique Sud-Ouest)
Pour la commercialisation, voir + MERLU.

995

SPADEFISH — DISQUE

EPHIPPIDAE

(Atlantic/Pacific – N.America)

(Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)

Chaetodipterus faber (a)

ATLANTIC SPADEFISH

DISQUE PORTUGAIS
(Atlantique)

Chaetodipterus zonatus (b)

PACIFIC SPADEFISH
Might also be called + ANGELFISH, which name, in North America, more properly refers to the related family *Chaetodontidae* (see + BUTTERFLYFISH).

DISQUE DU PACIFIQUE
(Pacifique)
Famille voisine de celle des *Chaetodontidae* (voir + PAPILLON).

996

SPANISH MACKEREL

KOR: 삼치, samchi
TUR: Kolyoz balığı

(a) Name used to designate + CHUB MACKEREL+ PACIFIC MACKEREL (*Scomber japonicus*), e.g. in international statistics.
(b) Name also used for various *Scomberomorus spp.* (see + KING-MACKEREL), particularly *Scomberomorus maculatus* (Atlantic).
(a) and (b) belong to the same family *Scombridae*.

(a) Voir + MAQUEREAU ESPAGNOL.
(b) Voir + THAZARD.
(a) et (b) appartiennent à la même famille des *Scombridae*.

997

SPAWNING FISH — BOUVARD

DAN: Gydende
DUT: Paaiende vis
FIN: Kutukala
GER: Laichfisch
GRE: See ootokia
ICE: Gjótandi (fiskur), hrygnandi
ITA: Pronti all deposizione dei prodotti sessuali
JPN: Sanran cyo
NOR: Gytende
POL: Ryba trąca się
POR: Peixe em desova
RUS: Нерест рыбы
SCC: Riba tokom mrešćenja

SCR: Riba za vrijeme mriješcenja
SPA: Durante la puesta
SWE: Lekande fisk, lekfisk
TUR: Sağlan balık

Fish that have already started to spawn. The eggs and milt flow from the body when the fish is subjected to pressure (these fish sometimes called RUNNING RIPE). At this stage the + ROE and + MILT are usually too soft to be of commercial value.
The name SPAWNY FISH designates fish (especially + HADDOCK, but also + COD, + SAITHE and + WHITING) whose stomachs are full of herring spawn.
See also + RIPE FISH and + SPENT FISH.

Poisson qui a commencé à pondre (ou en période de frai). Il est encore dit 'fluant' car les œufs ou les laitances peuvent être explusés sous simple pression de la main. A ce stade, la + ROGUE et la + LAITANCE sont trop molles pour être commercialisées.
Voir aussi + POISSON PLEIN et + GUAI.

998

SPEARFISH — MAKAIRE

DAN: Spydfisk
FIN: Marliini
GER: Speerfisch
ITA: Aguglia imperiale
JPN: Furaikajiki
KOR: 청새치속, cheongsaechisok
POL: Marlin
POR: (a) Espadim de bico curto, (b) Espadim bicudo
RUS: Копьеносцы
SCR: Iglokljun, iglun
SPA: Marlin
SWE: Spjutfisk

TETRAPTURUS spp.

(Cosmopolitan in warm seas)
(i) Belong to the family *Istiophoridae*. (See + BILLFISH)

(Cosmopolite mers chaudes)
(i) De la famille des *Istiophoridae*. (Voir + VOILIER et MARLIN) Les makaires peuvent être commercialisés en France sous le nom de MARLIN.

Tetrapturus angustirostris (a)

SHORTBILL SPEARFISH
(Pacific – N.America)

MAKAIRE À ROSTRE COURT
(Pacifique – Amérique du Nord)

Tetrapturus pfluegeri (b)

LONGBILL SPEARFISH
(Atlantic – Europe/N.America)

MAKAIRE À LONGUE PECTORALE
(Atlantique – Europe/Amérique du Nord)

(ii) Name also used for + QUILLBACK (*Carpiodes cyprinus*), belonging to the family *Catostomidae* (see + SUCKER).

999

SPECKFISCH — SPECKFISCH

(Germany) — *(Allemagne)*

Trade name for hot-smoked pieces of SIXGILL SHARK, in Germany.
See also + KALBFISCH.

Morceaux de REQUIN GRISET fumé à chaud (spécialité allemande).
Voir aussi + KALBFISCH.

1000

SPELDING

Headed, gutted, split fish, usually whiting, dipped in weak brine (often the sea) and air dried.

Poisson, généralement merlan, étêté, vidé et tranché, plongé dans une saumure faible (souvent de l'eau de mer), puis séché à l'air.

1001

SPENT FISH — GUAI

DAN: Har gydt
DUT: Ijle vis
FIN: Kutenut kala
GER: Ausgelaichter Fisch, Yhle
GRE: Teliosan rinotokia
ICE: Hryngndur (fiskur), gotinn
ITA: Di ritorno
JPN: Sanran-go-no-sakana
NOR: Utgytt
POL: Ryba wytarta (po tarle)
POR: Desovado
RUS: Истощенная рыба
SCC: Izrmešćena riba
SCR: Izmriješcena riba
SPA: Que ha realizado la puesta
SWE: Utiekt fisk
TUR: Sağılmış balık

Fish that have recently finished spawning (sometimes called SHOT fish; see also + KELT). The sexual organs are completely empty, often flaccid and blood-shot. Such fish have depleted fat reserves and their flesh may have a high water content. In some groups, notably the Pacific salmon (*Oncorhynchus spp.*), the physiological changes are so profound that all the fish die after spawning.
See also + RIPE FISH and + SPAWNING FISH, + KELT.

Poisson venant d'achever de pondre (ou venant de terminer la période de frai). Les organes sexuels sont vides. La chair de ces poissons peut avoir de très faibles teneurs en graisse et de très fortes teneurs en eau. Chez certaines espèces notamment les SAUMONS DU PACIFIQUE (*Oncorrhynchus spp.*) les changements physiologiques sont si profonds, qu'ils meurent après la ponte.
Voir aussi + POISSON PLEIN et + BOUVARD, + KELT.

1002

SPERM OIL — HUILE DE CACHALOT

DAN: Spermacetolie
DUT: Potvisolie, spermolie

FIN: Kaskelottiöljy
GER: Sperröl
ICE: Búrhvaslýsi
ITA: Spermaceti
JPN: Makkô geiyu
NOR: Spermolje
POL: Spermacet
POR: Óleo de cachalote
RUS: Спермацет
SCC: Ulje ulješure
SCR: Ulje ulješure
SPA: Esperma de ballena
SWE: Spermacetiolja

Obtained from the + SPERM WHALE, particularly the head; spermaceti, a solid, may be separated from crude sperm oil, the remaining liquid portion (which may still contain some spermaceti) being refined sperm oil; this is used mainly as a lubricant; see + WHALES.

Huile extraite du + CACHALOT, et particulièrement de la tête; la raffinage de l'huile de cachalot est obtenu en séparant les éléments solides (spermaceti) de l'huile brute; la partie liquide raffinée (qui peut contenir encore un peu de spermaceti) est utilisée surtout comme lubrifiant. Voir + BALEINES.

1003

SPERM WHALE — CACHALOT

DAN: Kaskelot
DUT: Potvis
FIN: Kaskelotti
GER: Pottwal
ICE: Búrhvalur
ITA: Capodoglio
JPN: Makkôkujira
NOR: Spermhval
POL: Kaszalot
POR: Cachalote
RUS: Кашалот
SCC: Ulješura
SCR: Ulješura, ulješura glavata
SPA: Cachalote
SWE: Kaskelottval, pottval, spermacetival

Physeter macrocephalus or/ou Physeter catodon

(Cosmopolitan)
Also called CACHALOT, POT WHALE.
This whale is the source of + AMBERGRIS, SPERMACETI and + SPERM OIL; teeth are a source of + IVORY.
See also + WHALES.

(Cosmopolite)
Cétacé donnant l' + AMBRE GRIS, le SPERMACETI et l' + HUILE DE CACHALOT, et dont les dents fournissent l' + IVOIRE.

Voir aussi + BALEINES.

1004

SPICED CURED FISH

DAN: Krydret fisk
DUT: Gekruide vis
FIN: Maustesuolattu silli
GER: Kräuterfisch
ICE: Kryddsaltaður fiskur
ITA: Pesce in salamoia e spezie
NOR: Kryddersaltet fisk
POL: Ryba korzennie solona
POR: Peixe tratado com especiarias
RUS: Рыба пряного посола
SCC: Riba obrađena začinima
SCR: Obraljena riba uz dodatak mirodija, posoijena riba sa mirodijama
SWE: Kryddasaltad fisk
TUR: Baharatla olgunlaşmiş balık

Fish cured with salt to which a mixture of spices, and often sugar, is added; particularly herring and sprats.
Also used as raw material for manufacture of + ANCHOSEN, or + GAFFELBIDDER.
SEMI-PRESERVE.
See also + SPICED HERRING.

Poisson traité au sel auquel on ajoute un mélange d'épices et parfois de sucre; en particulier hareng et sprats.
Utilisé aussi comme matière première pour la préparation de + ANCHOSEN ou de + GAFFELBIDDER.
SEMI-CONSERVE.
Voir aussi HARENG ÉPICÉ.

1005

SPICED HERRING — HARENG ÉPICÉ

DAN: Kryddersild
DUT: Gekruide haring
FIN: Maustesilli
GER: Kräuterhering, Gewürzhering
ICE: Kryddsíld
ITA: Aringa de scandinavia alle spezie
NOR: Kryddersild
POR: Arenque com especiarias
SPA: Arenque en salmuera con especias
SWE: Kryddsill
TUR: Baharatlı ringa

Herring cured with salt to which a mixture of spices and often sugar is added; various types known under individual names as e.g. GEWÜZHERING or KRÄTERHERING (Germany), KRYDDERSILD (Scandinavia); terms might also refer to spice-cured herring for further processing, e.g. into + ANCHOSEN or + GAFFELBIDDER.

Hareng traité au sel auquel on ajoute un mélange d'épices et souvent de sucre; il existe différentes préparations, ex.: GEWÜRZHERING ou KRÄUTERHERING (Allemagne), KRYDDERSILD (Scandinavie); termes utilisés aussi pour du hareng aux épices destiné à une préparation ultérieure, par ex. + ANCHOSEN ou + GAFFELBIDDER.

1006

SPILLÅNGA — SPILLÅNGA

(Sweden) — *(Suède)*

DUT: Gedroogde leng
FIN: Kuivattu molva
GER: Getrockneter Lengfisch
ICE: Spýttlanga
NOR: Spillange
POR: Lingue escalado seco
SWE: Spillånga

Dried fish, prepared from ling, headed, and most parts of the backbone removed; the ling is stretched by means of splints before it is hung for drying. Swedish speciality.

Lingue séchée étêtée, privée de la plus grande partie de la colonne vertébrale, maintenue ouverte, puis suspendue pour séchage. Spécialité suédoise.

1007

SPINOUS SPIDER CRAB — ARAIGNÉE DE MER

DAN: Troldkrabbe
DUT: Spinkrab
FIN: Hämähäkkirapu
GER: Seespinne
GRE: Kavouromána
ITA: Grancevola
POL: Krab pająkowaty
POR: Santola
RUS: Краб-паук
SCC: Kraba, rak
SCR: Rakovica
SPA: Centolla
SWE: Spindelkrabba
TUR: Ayna

Maia squinado

(i) *Also called SPIDER CRAB, SPINY CRAB.*

Marketed
live. Important in french fishery.
See also + CRAB.

Commercialisé
vivante principalement en provenance des pêcheries françaises.
Voir aussi + CRABE.

Jacquinotia edwardsii

(ii) GIANT SPIDER CRAB
(New Zealand)
Also known as AUCKLAND ISLANDS CRAB.

(Nouvelle-Zélande)

1008

SPINY COCKLE — SOURDON

DAN: Hjertemusling
DUT: Gedoornde hartschelp
FIN: Piikkisydänsimpukka
GER: Stachlige Herzmuschel
GRE: Kardión, methýstra
ITA: Cuore spinoso
NOR: Hjerteskjell
POL: Sercówka kolczasta
POR: Berbigão
RUS: Сердцевидка шипастая
SPA: Berberecho espinoso
SWE: Tagghjärtmussla

Cardium aculeatum

Cardium echinatum

(Atlantic/Mediterranean)
For further details, see + COCKLE.

(Atlantique/Méditerranée)
Pour de plus amples détails, voir + COQUE.

1009

SPINY DOGFISH

Name generally given to the + DOGFISH (*Squalus acanthias*), but also applied to some other members of the family *Squalidae*.

Nom généralement donné à l'AIGUILLAT (*Squalus acanthias*), mais qui s'applique aussi à quelques autres membres de la famille des *Squalidae*.

1010

SPINY LOBSTER — LANGOUSTE

The name SPINY LOBSTER is synonymously used for + CRAWFISH; in international statistics it refers particularly to Palinurus and Panulirus spp. For details see + CRAWFISH.

Le nom 'SPINY LOBSTER' (anglais) est synonyme de '+ CRAWFISH', dans les statistiques internationales il s'applique particulièrement aux espèces Palinurus et Panulirus.
Voir + LANGOUSTE.

1011

SPINY SEADRAGON

JPN: Simitsukiyoujiuo

Solegnathus spinosissimus

(Australia/New Zealand)
Also called SPINY PIPERFISH
Species used in the medical powder trade.

(Australie/Nouvelle-Zélande)
Espèces utilisées dans le commerce des poudres médicales.

1012

SPINY SHARK — SQUALE BOUCLE

FIN: Okahai
GER: Stachelhai
GRE: Kavouromana
ICE: Kikuzame
ITA: Ronco
POL: Rekin kolczasty
POR: Tubarão-prego
RUS: Акула-крокодил, звеадчатошипол, акула- аллигатор
SCR: Pas zvjezdaš
SPA: Pex tachuela
TUR: Civili köpek balığı

Echinorhinus brucus or/ou Echinorhinus spinosus

(Atlantic/Mediterranean – Europe/North America)
Belongs to the family *squalidae* (see + DOGFISH).
In North America referred to as BRAMBLE SHARK.
Also called SPINOUS SHARK.

(Atlantique/Méditerranée – Europe /Amérique du Nord)
De la famille des *Squalidae* (voir + AIGUILLAT).

1013

SPINYTAIL SKATE — RAIE À QUEUE ÉPINEUSE

GER: Grönlandroche
NOR: Gråskate
POL: Raja grenlandzka
POR: Raia de Gronelândia
RUS: Шипохвостый скат
SWE: Grårocka

Raia spinicauda

(Atlantic – Europe/N.America)
See also SKATE.

(Atlantique – Europe/Amérique du Nord)
Voir + RAIE.

1014

SPLIT CURE HERRING

(Newfoundland)

Herring, heads on, split down the back, with gills and guts removed, lightly brined and packed in salt, in barrels for about a week, then repacked in 100° brine.

Harengs avec la tête, fendus le long du dos, ouïes et viscères retirés, légèrement saumurés et mis en barils avec du sel pendant une semaine environ puis reconditionnés dans une saumure à 100° de saturation.

1015

SPLIT FISH — POISSON TRANCHÉ

DAN: Flœkket fisk
DUT: Gevlekte vis
FIN: Kidukseton suolistettu kala
GER: Aufgeschnittener Fisch
GRE: Petáli
ICE: Flattur fiskur
ITA: Pesce sventrato
JPN: Hiraki
NOR: Flekket fisk
POL: Ryba rozpłatana
POR: Peixe aberto
RUS: Распластанная рыба
SCC: Raspolućena riba
SCR: Rasplacena riba
SPA: Pescado abierto
SWE: Fläkt fisk

Fish cut open from throat to vent or tail; or from nape to tail; gills, guts and roe removed; head may sometimes be removed; the backbone may be left in (e.g. for + FINNAN HADDOCK) or removed except for an inch or two at the tail for strength (e.g. for DRIED SALTED COD, see + KLIPFISH).

Poisson fendu de la gorge à l'anus ou à la queue, ou de l'abdomen à la queue, éviscéré et parfois étêté; l'arête centrale peut y être laissée entièrement (ex.: + FINNAN HADDOCK) ou partiellement sur le tiers postérieur pour donner plus de tenue (ex.: MORUE SALÉE SECHÉE, voir + KLIPFISH).

1016

SPLITTAIL

Pogonichthys macrolepidotus

(Freshwater – U.S.A.)
Belongs to the family *Cyprinidae* (See + CARP)

(Eaux douces – États-Unis)
De la famille des *Cyprinidae* (voir + CARPE).

1017

SPONGE — ÉPONGE

DAN: Svamp
DUT: Sponzen
FIN: Sienieläin, pesusieni
GER: Schwamm
GRE: Spóngos
ICE: Svampur
ITA: Spugna
JPN: Kaimen
KOR: 각질해면과, gakjilhaemyeongwa
NOR: Svamp
POL: Gąbka morska
POR: Esponja
RUS: Морская губка
SCC: Sunđer
SCR: Spužvo
SPA: Esponja
SWE: Svamp
TUR: Sünger

SPONGIA spp.

EUSPONGIA spp.

HIPPOSPONGIA spp.

DEMOSPONGIA spp.

(Cosmopolitan)
Commercial sponges are prepared from one group of these marine animals (*Demospongia spp.*) by killing and then washing and macerating to remove the skin and fleshy material, leaving the clean skeleton or the silk-like protein, SPONGIN, to be dried and sometimes bleached or dyed.

(Cosmopolite)
Les éponges commerciales sont préparées avec l'espèce *Demospongia*; après les avoir tuées et lavées, on les fait macérer jusqu à ce que la peau et les chairs se détachent, laissant ainsi le squelette de SPONGINE, protéine ayant la consistance de la soie; squelette qui sera séché, plus quelquefois décoloré ou teint.

1018

SPOT — TAMBOUR CROCA

Leiostomus xanthurus

(Atlantic – U.S.A.)
Belongs to the family *Sciaenidae* (see + CROAKER or + DRUM).

(Atlantique – États-Unis)
De la famille des *Sciaenidae* (voir + TAMBOUR).

1019

SPOTTED GURNARD

JPN: Sokohoubou
KOR: 밑성대속, mitseongdaesok

Pterygotrigla picta

(Australia/New Zealand/ S. America)

(Australie/Nouvelle-Zélande/ Amérique du Sud)

1020

SPOTTED RAY — RAIE DOUCE

DAN: Storplettet rokke
DUT: Gevlekte rog
FIN: Pisterausku
GER: Fleckroche
GRE: Selàchi
ITA: Razza maculata
KOR: 가오리과, gaorigwa
POL: Raja nakrapiana

POR: Raia-manchada
RUS: Скат
SCC: Raža crnopjega
SCR: Raža Crnopježica
SPA: Raya pintada
SWE: Fläckig rocka
TUR: Vatoz

Raja montagui

(Atlantic – Europe)
Also called HOMELYN RAY.
See also + RAY and + SKATE.

(Atlantique – Europe)
Voir aussi + RAIE.

1021

SPOTTED SEA CAT — LOUP TACHETÉ

DAN: Plettet havkat
DUT: Gevlekte zeewolf
FIN: Kirjomerikissa
GER: Gelfleckter Katfisch
ICE: Hlýri
ITA: Bavosa lupa
NOR: Flekksteinbit
POL: Zębacz pstry
POR: Peixe-lobo malhado
RUS: Пятнистая зубатка
SWE: Fläckig havkatt

Anarhichas minor

(N. Atlantic/Arctic)
For more details see + CATFISH

(Atlantique Nord/Arctique)
Pour de plus amples détails, voir + POISSON-LOUP

1022

SPRAGG

(U.K.)

ICE: Stútungur

Cod 63 cm or more in length but less than 76 cm.

Cabillaud de 63 cm ou plus de longueur, mais n'atteignant pas 76 cm.

1023

SPRAT — SPRAT

DAN: Brisling
DUT: Sprot
FIN: Kilohaili
GER: Sprotte, Sprott
GRE: Papalina
ICE: Brislingur
ITA: Spratto, papalina
NOR: Brisling
POL: Szprot
POR: Espadilha, lavadilha
RUS: Европейская балтийская килька, шпрот
SCC: Papalina, saraga
SCR: Papalina
SPA: Espadin
SWE: Skarpsill, vassbuk
TUR: Caça, palatika

Sprattus sprattus

(N. Atlantic)
Also called BRISLING (Scandinavia), GARVOCK (Scotland), STUIFIN (Ireland) and + SILD (when canned); recommended trade name SPRAT.

(Atlantique Nord)
Appelé aussi ESPROT (Belgique).

Sprattus antipodm or/ou Sprattus muelleri

(New Zealand/Australia)

(Nouvelle-Zélande/Australie)

Marketed
Fresh: whole, ungutted.
Frozen: whole, ungutted.
Smoked: whole, ungutted, hot-smoked; + KIELER SPROTTEN (Germany).
Canned: Headed, tailed, gutted, packed in oil or tomato or other sauce; smoked, headed, packed in edible oil. In some countries sold as 'sardine'; see + BRISLING.
Semi preserved: like + MARINADE.
Spice cured: see + ANCHOVIS, + ANCHOSEN, + APPETITSILD.
Paste: salt sprats, washed, headed, gutted and finely chopped, are mixed with spices anf filled into tubes; dyed red to distinguish from sardine paste; up to 5% herring paste content allowed in manufacture (Germany); see + ANCHOVY PASTE.

Commercialisé
Frais : entier non vidé.
Congelé : entier non vidé.
Fumé : entier, non vidé, fumé à chaud; + KIELER SPROTTEN (Allemagne).
Conserve : tête et queue coupées, vidé, couvert d'huile, de tomates ou autres sauces; fumé, étêté, couvert d'huile. Dans certains pays, vendu comme 'sardine'; + BRISLING.
Semi-conserve : comme les + MARINADE.
Épicé : + ANCHOVIS, + ANCHOSEN, + APPETITSILD.
Pâte : les sprats salés, lavés étêtés, vidés sont finement hachés, mélangés avec des épices et mis en tubes; teints en rouge pour distinguer de la pâte de sardine: addition de hareng autorisée à raison de 5% max. (Allemagne): voir + PÂTE D'ANCHOIS.

1024

SQUAT LOBSTER — GALATÉES

KOR: 새우붙이과, saeubutigwa

Galathea spp.

MUNIDA spp.

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

1025

SQUAWFISH — CYPRINOÏDE

PTYCHOCHEILUS spp.

(Freshwater – N.America)
Belongs to the family *Cyprinidae.* (see + CARP).

(Eaux douces – Amérique du Nord)
De la famille des *Cyprinidae.* (voir + CARPE).

Ptychocheilus grandis (a)

SACRAMENTO SQUAWFISH

Ptychocheilus oregonensis (b)

NORTHERN SQUAWFISH

1026

SQUETEAGUE — ACOUPA ROYAL

Cynoscion regalis

(*Atlantic – N.America*) — (*Atlantique – Amérique du Nord*)

Also called GRAY WEAKFISH, SEATROUT, GRAY SEATROUT.

See also + WEAKFISH. — Voir aussi + WEAKFISH.

1027

SQUID — CALMAR

DAN: Blæksprutte
DUT: Inktvis, pijlinktvis
FIN: Klamari
GER: Tintenfisch, Kalmar
GRE: Kalamári, téftis
ICE: Smokkur
ITA: Calamaro (f) Totariello
JPN: Ika
KOR: 오징어, ojingeo
NOR: Blekksprut, (o) Akkar
POL: Kalmar
POR: (a) Lula (i) Potra, pota
RUS: Кальмары
SCC: Lignja, liganj, kalamar
SCR: Lignja, lignjun
SPA: Calamar, (f) lura
SWE: Bläckfisk, kalmar
TUR: Lübje, kalemarya

For (e) see separate entry. — Pour (e) voir la rubrique individuelle.

LOLIGINIDAE

LONG FINNED SQUIDS (*Cosmopolitan*) — CALMAR TOTAM (*Cosmopolite*)

Also called INSHORE SQUIDS, INKFISH, INKS, SEA ARROW, CALAMARO.

LOLIGO

Loligo spp.

Loligo vulgaris (a)

COMMON SQUID EUROPEAN SQUID (*Eastern Altantic/Mediterranean*) — ENCORNET (*Est Atlantique/Méditerranée*)

Loligo forbesi (b)

COMMON SQUID (*Eastern Atlantic/Mediterranean*) — ENCORNET VEINE (*Est Atlantique/Méditerranée*)

Loligo opalescens (c)

OPALESCENT INSHORE SQUID (*Eastern Pacific*) — CALMAR OPALE (*Pacifique Est*)

Loligo pealei (d)

LONGFIN INSHORE SQUID (*Western Atlantic/Caribbean*) — CALMAR TOTAM (*Atlantique Ouest/Caraïbes*)

Loligo reynaudi (e)

CAPE HOPE SQUID (*South Africa*) — CALMAR DU CAP (*Afrique du Sud*)

Alloteuthis media (f)

LITTLE SQUID (*Eastern Atlantic/Mediterranean*) — CASSERON BAMBOU (*Est Atlantique/Méditerranée*)

Alloteuthis subulata (g)

(*Eastern Atlantic/Mediterranean*) — (*Est Atlantique/Méditerranée*)

Sepioteuthis australis or/ou Sepioteuthis bilineata (h)

SOUTHERN REEF SQUID BROAD SQUID (*Australia/New Zealand*) — CALMAR DE ROCHE AUSTRAL (*Australie, Nouvelle-Zélande*)

OMMASTREPHIDAE

SHORT-FINNNED SQUIDSALSO CALLED FLYING SQUIDS, ARROW SQUIDS.

Todarodes pacificus or/ou Ommastrephes sloani pacificus (i)

JAPANESE FLYING SQUID (*West and North Pacific*) — TOUTENON JAPONAIS (*Ouest est Nord Pacifique*)

Todarodes sagittatus (j)

EUROPEAN FLYING SQUID (*Eastern Atlantic/Mediterranean*) — TOUTENON COMMUN (*Atlantique Est/Méditerranée*)

Todaropsis eblanae (k)

LESSER FLYING SQUID (*Eastern Atlantic/Southwest Pacific*) — TOUTENON SOUFFLEUR (*Atlantique Est/Pacifique sud-ouest*)

Illex coindetii (l)

(*East and West Atlantic*) — ENCORNET ROUGE (*Atlantique est et ouest*)

Illex illecebrosus (m)

SHORT-FINNNED SQUIDS (*North west Atlantic*) — ENCORNET ROUGE NORDIQUE (*Atlantique nord-ouest*)

Nototodarus sloani or/ou Notodarus gouldi (n)

ARROW SQUID (*New Zealand*) — ENCORNET MINAMI (*Nouvelle-Zélande*)

Ommastrephes bartrami (o)

FLYING SQUID (*Atlantic/Pacific*) — ENCORNET VOLANT (*Atlantique/Pacifique*)

Gonatus fabricii (p)

GONATIDAE (*North Atlantic*) — ENCORNET ATLANTOBOREAL (*Atlantique Nord*)

Marketed

Fresh: whole, ungutted; split, gutted.

Frozen: whole, ungutted; split, gutted.

Salted: gutted, pickle-salted in barrels, sometimes after boiling; round, hard-salted; split, gutted, salted in brine, sometimes by sprinkling dry salt; afterwards half-dried in the sun.

Semi preserved: pickled in vinegar after boiling.

Dried: sun-dried meat (Mediterranean, etc); + SURUME (Japan).

Commercialisé

Frais : entier non vidé; ouvert et vidé.

Congelé : entier, non vidé; ouvert et vidé.

Salé : vidé, salé en saumure en barils, parfois après cuisson; entier, salé à coeur; tranché, vidé, salé en saumure, parfois saupoudré de sel sec; ensuite à demiséché au soleil.

Semi-conserve : traité en saumure vinaigrée après cuisson.

Canned: whole, ungutted, split, gutted; may be canned raw or precooked; may be packed in own ink or in oil (Spain, U.S.A.).
Liver oil: (Japan).

Séché : chair séchée au soleil (Méditerranée); + SURUME (Japon).
Conserve : entier non vidé; tranché et vidé; peut être mis en boîte cru ou précuit, couvert ou non de son encre ou d'huile (Espagne, Etats-Unis).
Huile de foie : (Japon).

1028

STALE DRY FISH — POISSON RASSIS

(Burma) — *(Birmanie)*

Gutted fish, first fermented, then sun-dried.

Poisson vidé d'abord fermenté, puis séché au soleil.

1029

STARFISH — ÉTOILE DE MER

DAN: Søstjerne, slangestiljerne
DUT: Zeester slangster
FIN: (i) Meritähti (ii) Käärmetähti
GER: Seestem, Schlangenstern
GRE: Asterias
ICE: Krossfiskur
JPN: Hitode
NOR: (i) Sjostjerne (ii) Slangestjerne
POL: Rozgwiazdy
POR: Estrela do mar
RUS: Кругляк, белый баттерфиш
SCC: Morska zvezda
SCR: Morske zvijezde
SPA: Estrella de mar
SWE: Sjöstjärna, ormstjärna

Asteroidea

(i) STARFISH *(Cosmopolitan)* — **(i) ÉTOILE DE MER** *(Cosmopolite)*

Ophiuroidea

(ii) BRITTLE STAR *(Cosmopolitan)* — **(ii) OPHIURE** *(Cosmopolite)*

(iii) Name also used for AMERICAN BUTTERFISH, see + BUTTERFISH (*Stromateidae*).

(iii) Voir + STROMATÉE.

1030

STARGAZER — URANOSCOPE

FIN: Taivaantähystäjä
GER: Sterngucker
GRE: Lýchnos
ITA: Pesce prete
JPN: Mishimaokoze
POL: Skaber
POR: Cabeçudo, aranhuço
RUS: Звездочетовые
SCC: Bežmek
SCR: Bežmek
SPA: Rata
SWE: Stjärnkikare
TUR: Kurbağa balığı

URANOSCOPIDAE

(Atlantic/Pacific – N.America) — *(Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)*

Astroscopus guttatus (a)

NORTHERN STARGAZER
(Atlantic) — *(Atlantique)*

Gnathagnus egregius (b)

FRECKLED STARGAZER
(Atlantic) — *(Atlantique)*

Kathetostoma gigankeum (c)

GIANT STARGAZER
(New Zealand) — *(Nouvelle-Zélande)*
See + MONKFISH — Voir + MONKFISH (anglais).

Geniagnus monopterygius (d)

SPOTTED STARGAZER
(New Zealand) — *(Nouvelle-Zélande)*

Note: the SAND STARGAZER (Atlantic – N.America) is the family *Dactyloscopidae*.

1031

STARRY FLOUNDER — PLIE DUE PACIFIQUE

FIN: Tähtikampela
GER: Sternflunder
ITA: Passera stellata
JPN: Numagarei
KOR: 강도다리, gangdodari
POL: Gwiaździca
POR: Solhão estrelado
RUS: Звездчатая (тихоокеанская речная) камбала

Platichthys stellatus

(Pacific/Freshwater – North America/Japan) — *(Pacifique/Eaux douces – Amérique du Nord/Japon)*

Also called LONG-JAW FLOUNDER.

Belonging to the family *Pleuronectidae*; see also + FLOUNDER.

De la famille des *Pleuronectidae*; voir aussi + FLET.

1032

STARRY RAY — RAIE ÉTOILÉE

DUT: Keilrog
FIN: Tähtirausku (b) Kynsirausku
GER: Mittelmeer-Sternroche
GRE: Salahi
ICE: tindaskata, tindabikkja
ITA: Razza stellatal
KOR: 가오리과, gaorigwa
POL: Raja gwiaździsta
POR: Raia-pintada
RUS: Средиземноморский звездчатый скат
SCC: Raža crnopjega
SCR: Ražica blije dopjega
SPA: Raya radiada, raya estrellada
SWE: Klorocka
TUR: Vatoz

Raja asterias or/ou Raja punctata (a)

(Atlantic/Mediterranean)

In the U.K. this name is normally used for *Raja radiata* (Atlantic – Europe/N.America), which in N.America is referred to as THORNY RAY.
See also + RAY and + SKATE.

(Atlantique/Méditerranée)

(Atlantique – Europe/Amérique du Nord).

Voir + RAIE.

1033

STARRY SKATE — RAIE DU PACIFIQUE

KOR: 가오리과, gaorigwa

Raja stellulata

(Pacific – N.America)
See also + RAY and + SKATE.

(Pacifique – Amérique du Nord)
Voir + RAIE.

1034

STEAK — TRANCHE

DUT: Moot
FIN: Kalakyljys
GER: Steak, kotelett
GRE: Phéta psàri
ICE: Pönnufiskur, fiskstykki
ITA: Trancia di pesce
JPN: Sutêku
NOR: Fiskeskive (koteletter)
POL: Stek, kotlet rybny
POR: Posta
RUS: Стейк, рыбная котлета
SCC: Šnicla
SCR: Odrezak
SPA: Raja
SWE: Stek, kotlett
TUR: Pirzola

Portion of fish cut at right angles to the backbone of the fish so that it includes a piece of the backbone; may be cut from any round fish, and the larger flatfish, but particularly salmon, halibut, turbot, hake; also called + CUTLET.
In France a 'TRANCHE' should have a thickness of no more than one-fifth of width; see + ROUELLES (France), + TRONÇON (France).
In Canada the term STEAK is sometimes applied to fillet portions.
In U.S.A. the term is also used synonymous to + MIDDLE.

Section de muscle de poisson coupée perpendiculairement à l'arête centrale, de sorte qu'elle peut comprendre un morceau de cette arête; peut provenir de tout poisson rond et de grands poissons plats, mais particulièrement de saumon, d'églefin, de turbot, de merlu.
En France, une 'TRANCHE' doit avoir une épaisseur ne dépassant pas le cinquième de sa plus grande dimension; voir + ROUELLES (France), + TRONÇON (France).
Au Canada, le terme 'STEAK' est parfois appliqué aux morceaux de filets.
Aux Etats-Unis, le terme est également employé comme synonyme de + MIDDLE.

1035

STEELHEAD TROUT

KOR: 무지개송어, mujigaesongeo

In North America refers to ONCORHYNCHUS MYKISS. Synonym in North America with + RAINBOW TROUT (*Salmo gardnerii* or *Salmo irideus*), refers mainly to species, when they enter or return from the sea and large inland lakes.
Also called STEELHEAD SALMON (Canada).
See + RAINBOW TROUT.

Voir + TRUITE ARC-EN-CIEL.

1036

STERILISED SHELLFISH — COQUILLAGE STÉRILISÉ

Molluscs that have been heat-treated, usually by steaming or boiling to destroy non-sporing bacteria (usually clams, cockles, mussels, oysters, whelks, winkles).
See also + CLEANSED SHELLFISH.

Mollusques qui ont été traités par la chaleur, soit à la vapeur, soit bouillis, pour en détruire les bactéries sans spores; généralement clams, coques, moules, huîtres et palourdes.
Voir aussi + COQUILLAGE ÉPURÉ.

1037

STEUR HERRING — STEUR-HARING

(Netherlands) — *(Pays-Bas)*

DUT: Steurharing
FIN: Pyöreä tynnyrisuolattu silli
ICE: Rúnnsöltuð slid
ITA: Aringa intera salata
POR: Arenque inteiro salgado
SCR: Cijela heringa obradjena i pakovana u barilima
SPA: Arenque entero y salado
SWE: Rundsaltad sill, stupsaltad sill

Round cured herring, packed in barrels.

Hareng entier salé, conditionné en barils.

1038

STINGRAY — PASTENAGUE

DAN: Pigrokke, pilrokke
DUT: (c) Pijlstaartrog
FIN: Keihäsrausku
GER: Stechrochen Peitschenrocen
GRE: Sálahi trygéna, trigóna
ITA: Pastinaca, trigono (e) Altavela
JPN: (g) Akaei
KOR: 색가오리과, saekgaorigwa
NOR: Pilskate
POL: (a) Ogończa pelagiczna (c) Ogończa pastynak (d) Ogończa amerykańska (f) Trygon kolisty
POR: (b) Uge de cardas (c) Uge (e) Uge-manta
RUS: Хвостоколовые
SCC: Žunj, žutulja
SCR: Šiba žutulja, volina
SPA: Pastinaca (c) Vela latina
SWE: Stingrocka
TUR: Ignelivatoz

DASYATIDAE

(Cosmopolitan) *(Cosmopolite)*
Examples are:

Dasyatis violacea (a)

BLUE STINGRAY **PASTENAGUE VIOLETTE**
(Cosmopolitan) *(Cosmopolite)*
In N.America called PELAGIC STINGRAY.

Dasyatis centroura (b)

ROUGHTAIL STINGRAY **PASTENAGUE ÉPINEUSE**
(W. Atlantic – N.America) *(Atlantique Ouest – Amérique du Nord)*

Dasyatis pastinaca (c)

COMMON STINGRAY **PASTENAGUE COMMUNE**
(E. Atlantic/Mediterranean) *(Atlantique Est/Méditerranée)*

Dasyatis americana (d)

SOUTHERN STINGRAY **PASTENAGUE AMÉRICAINE**
(Atlantic – N.America) *(Atlantique – Amérique du Nord)*

Gymnura altavela (e)

BUTTERFLY RAY **PASTENAGUE AILÉE**
(Atlantic/Mediterranean – Europe/N.America) *(Atlantique/Méditerranée – Europe/Amérique du Nord)*
Also called SPINY BUTTERFLY RAY.

Urolophus halleri (f)

ROUND STINGRAY
(Pacific – N.America) *(Pacifique – Amérique du Nord)*

Dasyatis akajei (g)

WHIP RAY
(Japan) *(Japon)*

Dasyatis brevicaudatus (h)

SHORTTAIL BLACK STINGRAY
(S. Africa/Australia/ New Zealand) *(Afrique du Sud/Australie/ Nouvelle-Zélande)*

Dasyatis thetidis (i)

LONGTAIL BLACK STINGRAY
(S. Africa/Australia/ New Zealand) *(Afrique du Sud/Australie/ Nouvelle-Zélande)*

Marketed **Commercialisé**
fresh or alive (Japan); see also + RAY. fraîche ou vivante (Japon); voir aussi + RAIE.

1039

STOCKER
(U.K.)

Also called STOCKERBAIT, STOCKER.
Small fish in the catch, formerly given to apprentices as perquisites; now usually means either (i) fish that have been given extra preparation by crew for marketing, for example dogfish that have been skinned; or (ii) ROUGH FISH generally, that is less popular species such as CATFISH, DOGFISH, etc.

Petits poissons, autrefois donnés comme 'boni' aux mousses; actuellement désigne (i) le poisson qui a reçu une préparation supplémentaire de la part de l'équipage avant la vente (par exemple dépouillement du chien de mer), (ii) du poisson des espèces les moins appréciées, tel que LOUP DE MER, AIGUILLAT, etc.

1040

STOCKFISH STOCKFISH

DAN: Stokfisk
DUT: Stokvis
FIN: Ilmakuivattu kala
GER: Stockfisch
ICE: Skreið, ráskerðingur
ITA: Stoccafisso
KOR: 대구속, daegusok
NOR: Stokkfisk, tørrfisk
POL: Sztokfisz
POR: Peixe seco sem escala
RUS: Рыбные запасы
SCC: Sušeni bakalar
SCR: Suhi bakalar
SWE: Torrfisk, torkad fisk
TUR: Çiroz

(i) Gutted, headed unsplit or split fish, such as cod, coalfish, haddock, and hake, dried hard without salt in open air; also called TORRFISH; see + ROTSKJAER.

(i) Poisson vidé, étêté, tranché ou non, tel que morue, lieu noir, églefin, merlu, fortement séché sans sel en plein air; voir + ROTSKJAER (Norvège).

(ii) Name also used to designate + CAPE HAKE (*Merluccius capensis*).

(ii) Le nom désigne parfois l'espèce *Merluccius capensis*.

1041

STREAKED GURNARD GRONDIN CAMARD

DAN: Båndet knurhane
DUT: Gestreepte poon
GER: Gestreifter Knurrhahn
GRE: Kapóni
ITA: Capone ubriaco, capone dalmato
KOR: 성대속, sungdaesok
NOR: Knurr
POL: Kurek kręgopłetwy
POR: Cabra-riscada
RUS: Полосатый морской петух, полосатая тригла
SCC: Kokotić glavaš
SCR: Lastavica glavulja
SWE: Tvärbandad knot
TUR: Mazak

Trigloporus lastoviza or/ou Chelidonichthys lastoviza

(Mediterranean/Atlantic) *(Méditerranée/Atlantique)*
Also called ROCK GURNARD.

See also + GURNARD. Voir + GRONDIN.

1042

STREMEL STREMEL
(Germany) *(Allemagne)*

Fillets strips from smoked salmon or coalfish (e.g., 'STREMEL-LACHS', 'STREMEL-SWEELACHS').

Filets de saumon ou de lieu noir fumés et découpés en lanières (ex. 'STREMEL-LACHS', 'STREMEL-SWEELACHS').

1043

STRIP (U.S.A.) — STRIP (E.U.)

Half of a dried salted cod cut down the middle, skinned and boned: napes, tail and edges are cut off, leaving an even thick piece.

Moitié de morue salée et séchée, coupée par le milieu, sans peau ni arêtes; les flancs, la queue et les ctés en ont été coupés de façon à ne laisser que la partie épaisse de la chair du poisson.

1044

STRIPED BASS — BAR D'AMÉRIQUE

FIN: Jouvabassi
ITA: Persico spigola
POR: Robalo-muge

Morone saxatilis

(Atlantic/Pacific/Freshwater – N.America)
Also called ROCKFISH, ROCK.
Belongs to the family *Serranidae* (see + SEA BASS).

(Atlantique/Pacifique/Eaux douces – Amérique du Nord)
De la famille des *Serranidae*.

1045

STRIPED MARLIN — MARLIN RAYÉ

DAN: Spydfisk
FIN: Juovarmaliini
GER: Gestreifter Marlin
ITA: Pesce lancia striato
JPN: Makajiki, kajiki
KOR: 청새치, cheosaechi
POL: Marlin pasiasty
POR: Espadim raiado
RUS: Полосатый марлин, полосатый копьеносец
SWE: Strimming spjutfisk

Tetrapturus audax

(Pacific/Indian Ocean) — *(Pacifique/Océan Indien)*

Marketed
fresh or sometimes frozen.
See also + MARLIN.

Commercialisé
frais, quelquefois surgelé.
Voir aussi + MAKAIRE, + MARLIN.

1046

STÜCKENFISCH (Germany) — STÜCKENFISCH (Allemagne)

Hot-smoked pieces ('Stücken') or steaks (cutlets) of various fishes (mostly sea water fishes).

Morceaux ('Stücken') fumés à chaud ou tranches de différents poissons (principalement de poissons de mer).

1047

STURGEON — ESTURGEON

DAN: Størk sterlet
DUT: Steur (a) Steur (d) Pacific steur (f) Huso, kaspische eesteur (k) Sterlet
FIN: (a) Sampi (d) Valkosampi, (e) Rihersampi (k) Sterletti
GER: Stör, (a) Gemeiner Stör (k) Sterlet
GRE: Mouroúna Stourióni
ICE: Styrja
ITA: Storione (k) Sterlet
JPN: Chôzame
KOR: 철갑상어과, cheolgapsangeogwa
NOR: Stør
POL: (a) Jesiotr zachodni (b) Jesiotr ostronosy (c) Jesiotr krtkonosy (d) Jesiotr amerykański (e) Jesiotr sachaliński (k) Sterlet europejski
POR: Esturjão, solho
RUS: Осетровые
SCC: Jesetra, moruna, kečiga
SCR: Moruna (a) Jesetra (k) Keciga
SPA: Esturión
SWE: Stör (a) Vanig stör (k) Sterlett
TUR: Mersin balığı (a) Kolan (j) Şip (k) Çuka

ACIPENSERIDAE

(Cosmopolitan) — *(Cosmopolite)*

Acipenser sturio (a)

ESTURGEON D'EUROPE OCCIDENTALE
(Atlantic/Mediterranean) — *(Atlantique/Méditerranée)*

Acipenser oxyrhynchus (b)

ATLANTIC STURGEON
(W. Atlantic/Freshwater)

ESTURGEON NOIR D'AMÉRIQUE
(Atlantique Ouest/Eaux douces)

Acipenser brevirostrum (c)

SHORTNOSE STURGEON
(W. Atlantic/Freshwater)

ESTURGEON À MUSEAU COURT
(Atlantique Ouest/Eaux douces)

Acipenser transmontanus (d)

WHITE STURGEON
(Pacific/Freshwater)

ESTURGEON BLANC
(Pacifique/Eaux douces)

Acipenser medirostris (e)

GREEN STURGEON
(Pacific/Freshwater)
The various species of the Caspian Sea are usually called after their Russian name.

ESTURGEON VERT
(Pacifique/Eaux douces)
Les diverses espèces de la mer Caspienne sont généralement désignées sous leur nom russe.

Huso huso (f)

+ BELUGA — + ESTURGEON BELUGA

Acipenser gueldenstaedtii (g)

+ OSETR — + ESTURGEON DU DANUBE

Acipenser stellatus (h)

+ SEVRUGA — + ESTURGEON ÉTOILÉ

Acipenser nudiventris (j)

SHIP — SHIP

Acipenser ruthenus (k)

STERLIAD — STERLET

Marketed
Fresh: steaks.

Commercialisé
Frais : en tranches.

Frozen: whole gutted.
Smoked: pieces of fillet, with skin on brined or dry-salted, cold-smoked and then hot-smoked (U.S.A.).
Canned: brined pieces, precooked and canned in tomato sauce or other sauces, also in own juice or in aspic; smoked pieces in oil (U.S.A.).
Semi preserved: small pieces dredged in salt, oiled, grilled or broiled and packed in glass with wine, vinegar solution and spices.
Roe: see + CAVIAR.
For (f), (g) and (h) see also separate entries.

Congelé : entier, vidé.
Fumé : morceaux de filet avec la peau, saumurés ou salés à sec, fumés à froid et ensuite fumés à chaud (E.U.).
Conserve : tranches saumurées, précuites et mises en boîte avec de la sauce tomate ou autres sauces; également au naturel ou en aspic; morceaux fumés recouverts d'huile (E.U.).
Semi-conserve : petits morceaux saupoudrés de sel, passés à l'huile, grillés et mis en bocaux avec du vin, du vinaigre et des épices.
voir + CAVIAR.
Pour (f), (g) et (h) voir aussi les rubriques individuelles.

1048

SUBOSHI — SUBOSHI

(Japan) — *(Japon)*

Also called SHIRABOSHI or SUBOSHI-HIN.
Unsalted fish, molluscs, crustaceans, sea weed, etc., dried simply in the sun or by artificial methods, e.g.
+ SURUME, + BODARA.

Appelé aussi SHIRABOSHI ou SUBOSHI-HIN.
Poissons, mollusques, crustacés, algues, etc., non salés, simplement séchés au soleil ou artificiellement, ex.
+ SURUME, + BODARA.

1049

SUCKER — MEUNIER NOIR

FIN: Imukarppi (b) Valkoimukarppi
POR: Peixe-búfalo
SWE: Sugkarp (b) Vit sugkarp, buffelfisk
TUR: Vantuzulu balığı

CATOSTOMIDAE

(Freshwater – N.America) — *(Eaux douces – Amérique du Nord)*

This family includes a number of species, the most important being *Carpiodes*, *Catostomus*, *Ictiobus*, *Moxostoma* and *Pantosteus spp.*; examples are:

Cette famille comprend différentes espèces dont les principales sont *Carpiodes*, *Catostomus*, *Ictiobus*, *Moxostoma* et *Pantosteus*; par exemple:

Carpiodes cyprinus (a)

+ QUILLBACK — **+ BRÈME**

Catostomus commersoni (b)

WHITE SUCKER — **CYPRIN-SUCET**
Also called COMMON WHITE SUCKER or BUFFALOFISH.

ICTIOBUS spp. (c)

BUFFALOFISH

MOXOSTOMA spp. (d)

REDHORSE SUCKER

1050

SUGAR CURED FISH — POISSON TRAITÉ AU SUCRE

DAN: Sukkersaltet fisk
DUT: Met zout en suiker geconserveerde vis
FIN: Sokerisuolattu kala
ICE: Sykursaltaður fiskur
ITA: Pesce in salamoia con zucchero
NOR: Sukkersaltet fisk
POL: Ryba przyprawiona na słodko
POR: Peixe tratado com sal e açucar
RUS: Подслащенная консервированная рыба
SWE: Sockersaltad fisk
TUR: Şekerle olgunlaşimş balık

Fish particularly herring preserved with a mixture of salt and sugar.
See also + ANCHOSEN, and + SPICE CURED FISH.

Poisson, généralement hareng, conservé avec un mélange de sel et de sucre.
Voir aussi + ANCHOSEN et + SPICE CURED FISH.

1051

SUMMER FLOUNDER — CARDEAU D'ÉTÉ

FIN: Kesäkampela
ITA: Rombo dentuto
KOR: 넙치속, neopchisok
POL: Poskarp letnica
POR: Carta de verão
RUS: Летний паралихт, аубатая (летняя) камбала

Paralichthys dentatus

(Atlantic-Canada) — *(Atlantique-Canada)*
Also called GULF FLOUNDER.

See also + FLUKE and + FLOUNDER.

Voir aussi + CARDEAU et + FLET.

1052

SUN-DRIED FISH — POISSON SÉCHÉ AU SOLEIL

DAN: Soltørret fisk
DUT: Zon gedroogde vis
FIN: Aurinkokuivattu kala
GER: Sonnengretrockneter Fisch
GRE: Liokaftá
ICE: Sólpurrkaður fiskur
ITA: Pesce seccato al sole
JPN: Hiboshi, nikkan
NOR: Soltørket fisk
POL: Ryba suszona na słońcu
POR: Peixe seco ao sol
RUS: Вяленая рыба
SCC: Riba sušena na suncu
SCR: Riba sušena na suncu
SPA: Pescado secado al sol
SWE: Soltorkad fisk
TUR: Güneşte kurutulmuş balık

Fish dried by exposure to sun and wind.
See also + DRIED FISH.

Poisson séché par exposition au soleil et au vent.
Voir aussi + POISSON SÉCHÉ.

1053

SUNFISH — POISSON-LUNE

DUT: Zonnebaars
FIN: Aurinkoahven
GER: Sonnenbarsch
KOR: 실전갱이, siljeongaengi
POL: Bass słoneczyny
RUS: Длинноперый алектис, рыба-луна, рыба-солнце
SWE: Solabbore

Name used for different freshwater species especially *Centrarchidae*, but also + OPAH (*Lamprididae*) and + MOLA (*Molidae*): see under these entries.

Le terme 'SUNFISH' (anglais) s'applique aux espèces de la famille des *Centrarchidae*, mais aussi aux *Lamprididae* (voir + LAMPRIR) et *Molidae*.

1054

SUPERCHILLING — SUR-RÉFRIGÉRATION

DUT: Snelkoeling
FIN: Pikajäähdytys
GER: Unterkühlung
ITA: Surrefrigerazione
NOR: Underkjöling
POL: Podachładzanie
POR: Super-refrigeração
RUS: Сверхохлаждение
SPA: Super refrigeración
SWE: Superkylning

The practice of rapidly and uniformly cooling white fish stowed at sea to a selected temperature a few degrees below that of melting ice, and then holding the fish at that temperature under carefully controlled conditions.

Refroidissement rapide et uniforme du poisson, stocké à bord, à une température légèrement inférieure à 0°C; température maintenue ensuite dans des conditions rigoureusement contrlées.

1055

SURFPERCH

KOR: 망상어과, mangsangeogwa

EMBIOTOCIDAE

(Pacific/Freshwater – N.America)
Also called Surffish. Various species in North America.

(Pacifique/Eaux douces – Amérique du Nord)
Différentes espèces en Amérique du Nord.

1056

SURF SMELT

DUT: Amerikaanse spiering
KOR: 날빙어, nalbingeo
POR: Eperlano-do-Pacifico

Hypomesus pretiosus

(Pacific – N.America)
Belongs to the family *Osmeridae* (see + SMELT).

(Pacifique – Amérique du Nord)
De la famille des *Osmeridae* (voir + ÉPERLAN).

1057

SURIMI — SURIMI

(Japan) — *(Japon)*

DAN: Surimi
FIN: Surimi
JPN: Surimi, Reito Surimi
NOR: Surimi
POL: Surimi
POR: Surimi
RUS: Сурими
SCC: Surimi
SCR: Surimi
SPA: Surimi
SWE: Surimi

A refined, stabilised, frozen fish mince. Refining and stabilisation of functional properties during frozen storage are achieved by repeated washing with fresh water to remove soluble protein, straining, restoration of water content to natural levels (ca 80%) by pressing followed by incorporation of sugar (4%), sorbitol (4%) and polyphosphate (0.3%). Surimi is used for the industrial production of Japanese 'neriseihin' fish products such as + KAMABOKO and fish sausage and, in recent years, seafood analogue products such as + CRAB STICKS.

Poisson haché congelé, raffiné, stabilisé. Le raffinage et la stabilisation des propriétés fonctionelles pendant la phase de congélation sont obtenus par des lavages répétés à l'eau froide afin d'enlever les protéines solubles, par filtrage, rétablissement de la teneur en eau au niveau naturel (env 80%), par pression suivie d'adjonction de sucre (4%), de sorbitol (4%) et de polyphosphate (0.3%). Le surimi est utilisé pour la production industrielle de produits de la pêche japonais 'neriseihin' tels que + KAMABOKO et les saucisses de poisson et, ces dernières années, de produits de la mer analogues tels que + BATONNETS DE CRABE.

1058

SURMULLET — ROUGET BARBET DE ROCHE

DAN: Mulle
DUT: Mul, zeebarbeel, koning van de poon
FIN: Keltajuovamullo
GER: Meerbarbe, Streifenbarbe
GRE: Barboúni
ICE: Saeskeggur
ITA: Triglia di scoglio
NOR: Mulle
POL: Barwena
POR: Salmonete legitimo, Salmonete-vermelho
RUS: Полосатая барабуля
SCC: Barbun, trlja kamenarka
SCR: Trlja od kamena, Trlja kamenjarka
SPA: Salmonete de roca
SWE: Gulstrimmig mullus
TUR: Tekir

Mullus surmuletus

(Atlantic/Mediterranean)
Also known as + RED MULLET.
Also called WOODCOCK OF THE SEA.

(Atlantique/Méditerranée)
De la famille des *Mullidae* (voir + ROUGET).

Belonging to the family *Mullidae* (see + GOATFISH); not to be confused with MULLET (*Mugilidae*).

Marketed
fresh.

Commercialisé
frais.

1059

SURSILD — SURSILD

(Norway) — *(Norvège)*

DUT: Gekruide gezouten haring
FIN: Marinoitu silli
ICE: Sýrð síld
ITA: Aringhe marinate
NOR: Sursild
SWE: Marinerad sill

Brine salted herring pickled in spiced solution of vinegar and sugar, sliced onions added.

Hareng salé en saumure et mariné dans une solution vinaigrée avec épices et sucre à laquelle on ajoute de l'oignon en tranches.

1060

SURUME — SURUME

(Japan) — *(Japon)*

Cuttlefish or squid, gutted, eyes removed; split and dried. Also afterward boiled, pressed, and dried again, after seasoning (NOSHI-SURUME or NIOSHI-IKA).

Seiches ou encornets vidés, auxquels on a enlevé les yeux, tranchés et séchés. Par la suite peuvent être aussi bouillis, pressés et séchés à nouveau, après avoir été assaisonnés (NOSHI-SURUME ou NIOSHI-IKA).

1061

SUSHI — SUSHI

(Japan) — *(Japon)*

(i) Product made by fermentation of pickled fish, boiled rice and salt. Also called UREZUSHI.

(ii) The term SUSHI is also applied to a restaurant food prepared by putting raw fish slice (+ SASHIMI) on boiled rice flavoured with vinegar).

(i) Préparations à base de poisson salé, de riz cuit à l'eau et de sel qu'on laisse fermenter. Appelé aussi UREZUSHI.

(ii) Le terme SUSHI désigne aussi un plat de restaurant préparé en mettant des tranches de poisson cru (+ SASHIMI) sur du riz cuit à l'eau et assaisonné de vinaigre.

1062

SUTKI — SUTKI

(India, Pakistan) — *(Inde, Pakistan)*

Salted or unsalted sun-dried fish: sometimes hard-smoked fish, e.g. smoked shrimp.

Poisson facultativement salé, séché au soleil et parfois fortement fumé. Même procédé pour les crustacés (par ex. les crevettes).

1063

SWIM BLADDER — VESSIE NATATOIRE

DAN: Svømmeblære
DUT: Zwemblaas
FIN: Uimarakko
GER: Schwimmblase
GRE: Niktiki kistis
ICE: Sundmagi
ITA: Vescica natatoria
JPN: Ukibukuro
NOR: Svømmeblære
POL: Pęcherz pławny
POR: Bexiga natatória
RUS: Плавательный пузырь
SCC: Vazdušni mehur
SCR: Zracni mjehur
SPA: Vejiga natatoria
SWE: Simbiåsa

Bladder containing gas, lying beneath the backbone of some bony fish; marketed fresh, frozen or dried, for manufacture of + ISINGLASS and + FISH GLUE; also called AIR-BLADDER, FISH BLADDER, FISH SOUND. Swim bladders when dried are also sometimes used for food; also salted (Canada).

Vessie contenant du gaz, située sous la colonne vertébrale de certains poissons osseux; commercialisées fraîches, congelées ou séchées, pour la fabrication d' + ICHTYOCOLLE, de + COLLE DE POISSON. Les vessies séchées sont parfois consommées; de même quand elles sont salées (Canada).

1064

SWIMMING CRAB — ÉTRILLE

DAN: Svømmekrabbe
DUT: Fluwelen zwemcrab
GER: Schwimmkrabbe
GRE: Siderokávouras
ITA: Granchio di rena
KOR: 꽃게과, kkotgegwa
POL: Krab plywający
POR: (a) Navalheira-felpuda
RUS: Краб-плавунец
SPA: Nécora
SWE: Simkrabba
TUR: Yüzen kerevit

Portunus puber or/ou Liocarcinus puber (a)

(Europe – Mediterranean) — *(Europe – Méditerranée)*
In the U.K. also called VELVET CRAB or VELVET SWIMMING CRAB.

Ovalipes catharus (b)

(New Zealand) — *(Nouvelle-Zélande)*
Also known as PADDLE CRAB, sometimes SURF CRAB.

1065

SWORDFISH — ESPADON

DAN: Sværdfisk
DUT: Zwaardvis
FIN: Miekkakala
GER: Schwertfisch
GRE: Xiphias
ICE: Sverðfiskur
ITA: Pesce spada
JPN: Mekajiki
KOR: 황새치, hwangsaechi
NOR: Sverdfisk
POL: Włócznik
POR: Espadarte
RUS: Меч-рыба, меченос
SCC: Sabljarka
SCR: Sabljan, igo
SPA: Pez espada
SWE: Svärdfisk
TUR: Kılıç balığı

Xiphias gladius

(Cosmopolitan) *(Cosmopolite)*

Also called BROADBILL (SWORDFISH).

Marketed

Fresh: whole, gutted: steaks.
Frozen: whole, gutted: steaks.
Livers: used as source of vitamins.

Commercialisé

Frais : entier et vidé; tranches.
Congelé : entier et vidé; tranches.
Foies : importante source de vitamines.

T

1066

TARAKIHI — CASTENETTE DE JUAN FERNANDEZ

Cheilodactylus gayi or/ou Cheilodactylus macropterus

(New Zealand)
In New Zealand the name TARAKIHI is used for the + MORWONG.

(Nouvelle-Zélande)

1067

TARAMA — TARAMA

(Greece, Turkey) — *(Grèce, Turquie)*

KOR: 명어, ingeo

Fish roe, mostly from carp, mixed with salt, bread crumbs, white cheese, olive oil and lemon juice: also called ATARAMA.

Œufs de poisson, de carpe surtout, mélangés avec du sel, des miettes de pain, du fromage blanc, de l'huile d'olive et du jus de citron. Appelé aussi ATARAMA.

1068

TARPON — TARPON

DAN: Tarpon
DUT: Tarpoen
FIN: Tarponi
GER: Tarpon
ITA: Tarpone
POL: Tarpon, elops
POR: Tarpão, peixe-prata-do-atlântico
RUS: Элопсовые; тарпоновые
SPA: Tarpón, pez lagarto
SWE: Tarpon

For (b) and (c) see also separate entries.

Pour (b) et (c) voir aussi cette rubrique

ELOPIDAE

(Pacific/Atlantic/Freshwater – N.America)
Also used: TEN POUNDER

(Pacifique/Atlantique/Eaux douces – Amérique du Nord)
Aussi utilisé: GRANDES ÉCAILLES

Tarpon atlanticus or/ou Megalops atlantica (a)

(Atlantic)
Also called + SILVERFISH.

TARPON ARGENTÉ
(Atlantique)

Elops saurus (b)

+ LADYFISH
(Atlantic)

+ GUINÉE-MACHÈTE
(Atlantique)

Elops affinis (c)

+ MACHETE
(Pacific/Freshwater)
Captured mainly by sport fishing.

+ GUINÉE-MACHÈTE DU PACIFIQUE
(Pacifique/Eaux douces)
Principalement pêche sportive.

1069

TATAMI-IWASHI — TATAMI-IWASHI

(Japan) — *(Japon)*

Larval fish of sardine or anchovy dried in a square frame, the product looks like a sheet of paper.

Larves de sardines ou d'anchois, séchées à l'intérieur d'un châssis de forme carrée; le produit a l'aspect du papier.

1070

TAUTOG — MATIOTE NOIRE

Tautoga onitis

(Atlantic/U.S.A.)
Belonging to the family *Labridae* (see + WRASSE).

(Atlantique/E.U.)
De la famille des *Labridae* (voir + LABRE).

1071

TENCH — TANCHE

DAN: Suder
DUT: Zeelt
FIN: Suutari
GER: Schlei
GRE: Glínia
ICE: Grunnungur
ITA: Tinca
NOR: Suter, sudre
POL: Lin
POR: Tenca
RUS: Линь
SCC: Linjak
SCR: Linjak
SPA: Tenca
SWE: Sutare, lindare
TUR: Kadife balığı, yeşil sazan

Tinca tinca

(Freshwater – Europe/Australia)
Belongs to the family *Cyprinidae* (see + CARP).

(Eaux douces – Europe/Australie)
De la famille des *Cyprinidae* (voir + CARPE).

Marketed
fresh, frozen, also canned (in sauces or in aspic).

Commercialisé
fraîche, surgelée, également en conserve (en sauces on en aspic).

1072

TENGUSA — TENGUSA

(Japan) — *(Japon)*

KOR: 멸치속, myeolchisok

Gelidium spp. of edible seaweed.

Espèce *Gelidium* d'algues comestibles.

1073

TERRAPIN — TORTUE AMÉRICAINE

DAN: Skildpadde
DUT: Moerasschildpad
GER: Salzsumpfschildkröte
ITA: Testuggine
POL: Zółw amerykański
POR: Tartaruga
RUS: Черепахи
SCC: Jestiva kornjača
SCR: Jestiva kornjaca
SPA: Tortuga comestible

MALACLEMYS spp.

Edible turtles (U.S.A.)

Tortues comestibles (E.U.)

1074

THICKBACK SOLE — SOLE PERDRIX

DUT: Franse tong
GER: Bastardzunge
GRE: Glossa
ITA: Sogliola variegata
POL: Pręgatka
POR: Azevia raïada
RUS: Изменчивая короткоперая солея
SCC: List prugavac
SCR: List prugavac
SPA: Golleta

Microchirus variegatus

(Atlantic/Mediterranean)
Also called BASTARD SOLE, LUCKY SOLE, VARIEGATED SOLE, THICKBACK.

(Atlantique/Méditerranée)

Marketed
fresh.

Commercialisé
fraîche.

1075

THORNBACK RAY — RAIE BOUCLÉE

DAN: Sømrokke
DUT: Stekelrog
FIN: Okarausku
GER: Nagelrochen
GRE: Sálahi, raïa, vátos
ICE: Dröfnuskata
ITA: Razza chiodata
KOR: 가오리과, gaorigwa
NOR: Piggskate
POL: Raja nabijana
POR: Raia-lenga, raia-pinta
RUS: Колючий скат, морская лисица
SCC: Kamenica, raža
SCR: Raža kamenjarka
SPA: Raya de clavos, raya común
SWE: Knaggrocka
TUR: Vatoz

Raja clavata

(Atlantic/Mediterranean)
Also called MAIDEN RAY or ROKER.

(Atlantique/Méditerranée)

See also + RAY and + SKATE.

Voir + RAIE.

1076

THREADFIN — BARBURE ou CAPITAINE

FIN: Rihmaevä
GER: Fingerfisch
JPN: Tsubamekonoshiro
KOR: 날가지숭어과, nalgajisungeogwa
POL: Wiciak
POR: Barbudo
RUS: Пальцеперые
SWE: Trådfisk

POLYNEMIDAE

(Atlantic/Pacific – N.America)

(Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)

Polydactylus approximans (a)

PACIFIC THREADFIN

BARBURE BOBO
(Pacifique)

Polydactylus octonemus (b)

ATLANTIC THREADFIN

BARBURE À HUIT BARBILLONS
(Atlantique)

Polydactylus quadrifilis (c)

(Atlantic centre-east)

GROS CAPITAINE
(Atlantique centre-est)

In Australia 'THREADFIN' refers also to *Eleutheronema spp.*, e.g. GIANT THREADFIN (*Eleutheronema tetradactylum*), belonging to the family *Polynemidae*.

En Australie désigne aussi les espèces *Eleutheronema*, ex.: *Eleutheronema tetradactylum*, de la famille des *Polynemidae*.

1077

THREAD HERRING — CHARDIN

OPISTHONEMA spp.

(Atlantic/Pacific – N.America)
Belong to the family *Clupeidae*.

(Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)
De la famille des *Clupeidae*.

Opisthonema libertate (a)

PACIFIC THREAD HERRING

CHARDIN DU PACIFIQUE
(Pacifique)

Opisthonema oglinum (b)

ATLANTIC THREAD HERRING

CHARDIN FIL
(Atlantique)

1078

THREEBEARD ROCKLING — MOTELLE COMMUNE

DAN: Tretrådet havkvabbe
DUT: Driedadige meun
FIN: Rantamade
GER: Dreibärtelige Seequappe
GRE: Gaïdouropsaro
ICE: Blettabyrfill
ITA: Motella
NOR: Tretrådet tangbrosme
POL: Motela trójwąsa
POR: Laibeque
RUS: Обыкновенная галея, обыкновенный трехусый налим
SCC: Ugorova majka
SCR: Ugorova mater
SPA: Lota, mollareta
SWE: Tretömmad skärlånga
TUR: Gelincik balığı

Gaidropsarus vulgaris or/ou Onos tricirratus

(Atlantic/Mediterranean)
Belonging to the family *Gadidae* (see also + ROCKLING).
Also called WHISTLER.

(Atlantique/Méditeranée)
De la famile des *Gadidae* (voir aussi + MOTELLE).

1079

THRESHER SHARK — RENARD DE MER

DAN: Rævehaj
DUT: Voshaai
FIN: Kettuhai
GER: Fuchshai, Drescher
GRE: Skylópsaro, aleposkylos
ITA: Squalo volpe
JPN: Onagazame, maonaga
KOR: 환도상어속, hwandosangeosok
NOR: Revehai
POL: Kosogon
POR: Tuburão-raposo, Zorra
RUS: Лисьи акулы
SCC: Psina lisica
SCR: Psina lisica
SPA: Pez zorro
SWE: Rävhaj
TUR: Sapan balığı

ALOPIIDAE

Alopias vulpinus

(Cosmopolitan)
Also called FOX SHARK, GRAYFISH, SEA FOX, SLASHER, SWIVEL TAIL.
See also + SHARK.

(Cosmopolite)
en particulier
Aussi appelé REQUIN-RENARD.
Voir aussi + REQUIN.

1080

TIGER SHARK — REQUIN-TIGRE COMMUN

DAN: Tigerhaj
DUT: Tijgerhaai
FIN: Tiikerihai
GER: Tigerhai
GRE: Carcharias
ITA: Squalo tigre
JPN: Itachizame
KOR: 범상어, beomsangeo
NOR: Tigerhai
POL: Rekin tygrysi
POR: Tubarão-tigre
SWE: Tigerhaj

Galeocerdo cuvieri

(Atlantic/Pacific – N.America)
Also called LEOPARD SHARK.
Belongs to the family *Carcharhinidae* (see + REQUIEM SHARK).

(Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)
De la famille des *Carcharhinidae* (voir + REQUIN – TIGRE).

1081

TIGHT PACK

(U.S.A.)

Gutted alewives, cured in strong brine for a week or more, packed in barrels with dry salt and marketed as a dry salted product; also called HARD CURE or VIRGINIA CURE.
Similar product in Canada: PICKLED ALEWIVES.
See + ALEWIFE.

Gaspareaux vidés, mis dans une saumure concentrée pendant au moins une semaine, et mis en barils avec du sel sec; commercialisé comme produit salé à sec.
Produit semblable au Canada: PICKLED ALEWIVES.
Voir + GASPAREAU.

1082

TILAPIA — TILAPIA

DUT: Tilapia
FIN: Tilapia
GER: Tilapie
GRE: Tilapia
ITA: Tilapia
JPN: Telapia
KOR: 틸라피아속, tilrapiasok
POL: Tilapia
POR: Tilápia
RUS: Тилапии
SWE: Munruvare

TILAPIA spp.

(Freshwater-Africa/Far East)

(Eaux douces-Afrique/Extrême-Orient)

Tilapia nilotica

(Freshwater/Nile)
Known as BULTI or BOLTI (Egypt).
Cultured in ponds in many tropical countries.

(Eaux douces/Nil)
Connu sous le nom de BULTI ou BOLTI (Egypte).
Cultivé en étangs dans de nombreux pays tropicaux.

1083

TILEFISH — TILE

(Canada)

DUT: (a) Tegelvis
FIN: Tiilikalla
POL: Latilus
POR: Peixe-paleta
RUS: Кафельниковые, бранквиловые

BRANCHIOSTEGIDAE

(Cosmopolitan) *(Cosmopolite)*
Also known as BLANQUILLO.

Lopholatilus chamaelonticeps (a)

TILEFISH **TILE CHAMEAU**
(Atlantic – N.America) *(Atlantique – Amérique du Nord)*

Caulolatilus cyanops (b)

BLACKLINE TILEFISH **TILE À RAIE NOIRE**
(Atlantic – N.America) *(Atlantique – Amérique du Nord)*

Caulolatilus princeps (c)

OCEAN WHITEFISH **TILE FIN**
(Pacific – N.America) *(Pacifique – Amérique du Nord)*

Caulolatilus microps (d)

BLUELINE TILEFISH
(Atlantic/North America) *(Atlantique/Amérique du Nord)*

Prolatilus jugularis (e)

TILE BLANQUILLE
(Pacific – S.America) *(Pacifique – Amérique du Sud)*

1084

TINABAL TINABAL

(Philippines) *(Philippines)*

Fish product similar to + BAGOONG, but with minor variations.

Produit semblable au + BAGOONG, avec quelques différences mineures.

1085

TINAPA TINAPA

(Philippines) *(Philippines)*

Herring-like fish, whole or gutted, dipped fresh into boiling brine and then smoked; usually made from TUNSOY, LAPAD and TAMBAN OIL SARDINE (all *Sardinella spp.*)
See + SARDINELLA.

Poisson de l'espèce des *Sardinelles*, semblable au hareng, entier ou vidé, plongé dans une saumure bouillante et ensuite fumé.
Voir + SARDINELLE.

1086

TJAKALANG TJAKALANG

(Indonesia) *(Indonésie)*

KOR: 가다랑어, gadarangeo

Skipjack (*Euthynnus pelamis*) or similar spp. eaten fresh, or dried and salted, locally.

Listao (*Euthynnus pelamis*) ou espèces voisines consommées fraîches, ou salées et séchées pour la consommation locale.

1087

TOHEROA

Paphies ventricosa

(New Zealand) *(Nouvelle-Zélande)*
Edible mollusc, sometimes canned.

Mollusque comestible, parfois mis en conserve.

1088

TÔKAN-HIN TÔKAN-HIN

(Japan) *(Japon)*

Product dried after removing water by repeated freezing and thawing; e.g. TÔKAN-DARA (cod fillets processed this way).
See + FREEZE DRYING.

Produit séché après élimination de l'humidité par congélations et décongélations répétées; ex.: TÔKAN-DARA (filets de morue ainsi traités).
Voir + CRYODESSICATION.

1089

TÔMALLEY TÔMALLEY

Edible by-products of lobster, as e.g. roe, scraps of meat, etc., which have not been ground to a smooth consistency (Canada); may be minced and canned, used in lobster paste

Sous-produits comestibles du homard, tels que œufs, miettes de chair etc., laissés tels quels (Canada); peuvent être hachés et mis en conserve, ou servir dans la fabrication de pâte de homard.

1090

TOMCOD POULAMON

GER: Tomcod
POL: Tomkod
POR: Tomecode
RUS: Томкоды
SWE: Frostfisk, tomcod

MICROGADUS spp.

(Atlantic/Pacific – N.America) *(Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord)*

(i) Belonging to the family *Gadidae*.

(i) De la famille des *Gadidae*.

Microgadus tomcod (a)

ATLANTIC TOMCOD **POULAMON ATLANTIQUE.**

Microgadus proximus (b)

PACIFIC TOMCOD **POULAMON PACIFIQUE** *(Pacifique)*

(ii) Name also used for + WHITE CROAKER

(iii) (*Genyonemus lineatus*) belonging to the family *Sciaenidae* (see + CROAKER or + DRUM).

1091

TOM KHO — TOM KHO

(Vietnam) — *(Vietnam)*

Shrimp cooked in saturated brine and dried in the sun.

Crevettes cuites dans une saumure concentrée et séchées au soleil.

1092

TONGUE — LANGUE

(i) Name used for + COMMON SOLE (*Solea vulgaris vulgaris* or *Solea solea*).

(i) Voir + SOLE COMMUNE.

(ii) See + FISH TONGUE.

(ii) Voir + LANGUE DE POISSON.

1093

TONNO

(U.S.A.)

DUT: Tonijn in olie
FIN: Tonnikalasäilykeöljyssä
GRE: Tónnos consérva
ITA: Tonno all'olio d'oliva
KOR: 고등어과, godeungeogwa
POR: Atum em conserva
SCC: Tunj u konzervi
SCR: Konzervirani tunj – tunj u konzervi
SPA: Carne de atún en conserva
TUR: Ton

Canned TUNA meat, more heavily salted than usual and packed in olive oil.

Chair de THON en conserve, plus salée qu'à l'ordinaire et recouverte d'huile d'olive.

1094

TOPE — REQUIN-HÂ, HA, HAT, HAST

DAN: Gråhaj
DUT: Ruwe haai
FIN: Harmaahai
GER: Hundshai
GRE: Galéos drossitis
ITA: Canesca
NOR: Gråhai
POL: Zarłacz szary
POR: Perna-de-moça
RUS: Стайная акула, (атлантическая) суповая акула
SCC: Pas butor
SCR: Pas butor
SPA: Cazón, tollo
SWE: Gråhaj, bethaj, håstörje
TUR: Camgöz balığı

Galeorhinus galeus

(N.E. Atlantic/Mediterranean)

Belongs to the shark family (see + REQUIEM SHARK), but also commonly referred to as dogfish (see + DOGFISH).

(Atlantique N.E./Méditerranée)

De la famille des requins (voir + MANGEUR D'HOMMES), mais aussi fréquemment désigné comme aiguillat (voir + AIGUILLAT).

1095

TOPKNOT — TARGEUR

DAN: Hårhvarre
DUT: Gevlekte griet
FIN: Kalliokampela
GER: Zwergbutt
ICE: Skjálgi
ITA: Rombo camaso
NOR: Bergvar
POL: Ptera
POR: (b) Turbo-ornado
RUS: Пятнистые топкнот
SWE: Bergvar

Zeugopterus punctatus

(N. Atlantic)

Also called BASTARD BRILL, BROWNY, COMMON TOPKNOT, MULLER'S TOPKNOT; BLOCH'S TOPKNOT.

See also + NORWEGIAN TOPKNOT.

(Atlantique Nord)

1096

TOP SHELL

GRE: Tróchos
ITA: Cornetto
JPN: Sazae
KOR: 밤고둥과, bamgodunggwa
POL: Skręp (małż)
RUS: Однозубка завитая
SCC: Vrsta školjke
SCR: Ogrc
SPA: Caracol gris, caramujo
SWE: Snäcka

Monodonta turbinata (a)

(Atlantic/Mediterranean) — *(Atlantique/Méditerranée)*

Turbo cornutus (b)

(Japan) — *(Japon)*

Marketed
fresh or canned.

Commercialisé
frais ou en conserve.

1097

TORSK

KOR: 대구속, daegusok

Le terme 'TORSK' s'applique:

(i) Scandinavian name for + COD (*Gadus morhua*).

(i) En Scandinavie au + CABILLAUD (*Gadus morhua*).

(ii) Alternative english name for + TUSK (*Brosme brosme*).

(ii) En Grande Bretagne terme alternatif pour le + BROSME (*Brosme brosme*).

1098

TRAN OIL

DUT: Traan
FIN: Kala-tai merieläinöljy, traani
GER: Tran
ICE: Sjálfrunnið lýsi
ITA: Olio de pesce
NOR: Tran
POL: Tran
POR: Óleo de peixe em decomposição
RUS: Рыбий жир
SCC: Riblje ulje
SCR: Trani
SPA: Aceite de pescado
SWE: Tran

Oil obtained from fish and aquatic animals by allowing them to decompose. The term 'tran', in various languages also applies to the uncleaned fish fat or fish oil, see + FISH OIL.

Huile obtenue à partir de poissons et animaux aquatiques en les laissant se décomposer. Le terme 'tran', en différentes langues, s'applique aussi aux graisses ou huiles de poisson non purifiées; voir + HUILE DE POISSON.

1099

TRASH FISH — POISSON DE REBUT

(N.America) — *(Amérique du Nord)*

DAN: Industrifisk (foderfisk)
DUT: Voeervis, industrievis
FIN: Rehukala
GER: Futterfisch, Industriefisch
ICE: Tros
NOR: Skrapfisk
POL: Ryba paszowa, Przemysłowa na mączkę
POR: Peixe de refugo
RUS: Рыба кормовая, производство муки
SCC: Otpadna riba
SCR: Otpadna riba
SWE: Skrapfisk

Fish or quantities of mixed species, incidentally caught and unwanted for human consumption; also used synonymously to + INDUSTRIAL FISH.
See also + FISH WASTE.

Poissons d'espèces mélangées, non triés, refusés pour la consommation humaine; synonyme de + INDUSTRIAL FISH.
Voir aussi + DÉCHETS DE POISSON.

1100

TRASSI UDANG — TRASSI UDANG

(Indonesia) — *(Indonésie)*

DUT: Trassi
FIN: Fermentoitu katkaraputahna, trassi

Fermented shrimp paste; also called BELACHAN. Similar product see + SHIOKARA (Japan).

Pâte de crevettes fermentée; appelée encore BELACHAN. Produit semblable au Japon, le + SHIOKARA.

1101

TREPANG — TREPANG

(Malaysia, Philippines) — *(Malaisie, Philippines)*

DAN: Trepang
DUT: Tripang
FIN: Merimakkara
GER: Trepang
ITA: Trepang
JPN: Hoshi-namako
POL: Trepang (strzykwy)
POR: Holotúria
RUS: Трепанг
SPA: Trepang
SWE: Sjögurka

+ SEA CUCUMBER, gutted, boiled and dried, sometimes also smoked.

+ HOLOTHURIE (bêche-de-mer) vidée cuite à l'eau bouillante et séchée, parfois fumée.

1102

TREVALLA

Name used in Australia for some members of the family *Centrolophidae*. DEEPSEA TREVALLA is particularly used for *Hyperoglyphe antarctica*, called BLUENOSE in New Zealand.
See also + WAREHOU.

Nom utilisé en Australie pour quelques membres de la famille des *Centrolophidae*. DEEPSEA TREVALLA (anglais) est particuliérement utilisé pour l'*Hyperoglyphe antarctica*, appelé BLUE-NORSE (ang.) en Nouvelle-Zélande.
Voir + WAREHOU (anglais).

1103

TREVALLY — CARANGUE AUSTRALIENNE

ITA: Leccia stella, carangidi
JPN: Shima aji
KOR: 줄전갱이, juljeongaengi
POR: Xareu
SPA: Caballa

Name used in Australia and New Zealand for *Caranx spp.*, which are also generally named + JACK; for example:

Caranx sexfasciatus (a)

GREAT TREVALLY — CARANGUE VORACE

Pseudocaranx dentex (b)

SILVER TREVALLY
(Indo-Pacific)
Known as TREVALLY in New Zealand.

Connu sous le nom de TREVALLY (anglais) en Nouvelle-Zélande.

Marketed
fresh or frozen fillets, sometimes smoked.

Commercialisé
sous forme de filets frais ou congelés, parfois fumés.

1104

TRIGGERFISH — BALISTE

DUT: (a) Trekkervis
FIN: Säppikala
GER: Drückerfisch
GRE: Gourounópsaro
ITA: Pesce balestra
JPN: Mongarakawahagi
POL: Rogatnica
POR: Cangulo
RUS: Спинороговые
SCC: Kostorog
SCR: Kostorog, mihača
SPA: Pez ballesta
SWE: Tryckarfisk, filfisk
TUR: Çütre balığı

Generally refers to *Balistidae* (North America) which are also named + FILEFISH. Various species, e.g.:

Espèces de la famille de *Balistidae*.

Balistes carolinensis or/ou Balistes capriscus (a)

GRAY TRIGGERFISH *(Atlantic)*
BALISTE CAPRI *(Atlantique)*

Balistes punctatus (b)

SPOTTED TRIGGERFISH *(Atlantic)*
BALISTE À TACHES BLEUES *(Atlantique)*

Xanthichthys mento (c)

REDTAIL TRIGGERFISH *(Pacific)*
(Pacifique)

See also + FILEFISH.
Voir aussi + ALUTÈRE.

1105

TRIMMING — PARAGE

DAN: Afpudsning
DUT: Bljwerken
FIN: Kalan trimmausliha
GER: Beschneiden, Trimmen
ICE: Snyrting
KOR: 연어병치속, yeoneobyeongchisok
NOR: Renskjæring
POL: Docinanie fileta
POR: Amanhar
RUS: Очищение рыбы от внутренностей
SWE: Trimning, putsning
TUR: Ayiklamak

Removal of inedible parts or anything which could spoil the appearance.

Enlèvement des parties non comestibles ou de tout ce qui pourrait nuire à la présentation.

1106

TRIPLETAIL — CROUPIA ROCHE

KOR: 백미돔, baekmidom

Lobotes surinamensis

(Warmer parts of Atlantic, Mediterranean, Japan)

(Parties chaudes de l'Atlantique, Méditerranée, Japon)

1107

TROCHUS — TROQUE

DUT: Tolkuren
GER: Kreiselschnecke
GRE: Tróchos óstracon
ITA: Trocus
JPN: Takasegai
KOR: 바퀴밤고둥속, bakwibamgodungsok
POL: Skręp trochus (małż)
RUS: Брюхоногий моллюск

TROCHUS spp.

Trochus niloticus

TROCHUS SHELL *(Australia)*
TROQUE *(Australie)*

1108

TRONÇON — TRONÇON

(France)

DUT: Moot
ITA: Trancia
POR: Posta de peixe
TUR: Trançan

Portion of fish cut perpendicularly to the back-bone; should have a thickness of at least the width. Also called 'DARNE' (french) which particularly refers to portions of TUNA, STURGEON, HAKE and SALMON.
See also + STEAK and + ROUELLES.

Morceau de poisson coupé perpendiculairement à l'arête centrale et dont l'épaisseur doit être au moins égale à la largeur. Appelé encore 'DARNE', terme qui s'applique particulièrement au THON à L'ESTURGEON, au MERLU et au SAUMON.
Voir aussi + TRANCHE et + ROUELLES.

1109

TROUT — TRUITE

DAN: Ørred
DUT: (a) Regenboogforel (b) Zeeforel
FIN: (a) Kirjolohi (b) Taimen, meritaimen (c) Punakurkkulohi
GER: Forelle
GRE: Pestropha
ICE: Urriöl
ITA: Trota
JPN: Masu
KOR: 송어, songeo
NOR: Aure, ørret
POL: (a) Pstrąg tęczowy (b) Troć (c) Łosoś clarka
POR: Truta
RUS: Лососи
SCC: Pastrmka
SCR: Pastrva
SPA: Trucha
SWE: (a) Regnbåge, regnbågslax (b) Öring (c) Strupsnitsöring
TUR: Alabalık

SALMO spp.

(i) Most important are:
(i) Dont les principales sont:

Salmo gairdnerii or/ou Salmo irideus (a)

+ RAINBOW TROUT *(Atlantic/Freshwater/Pacific) N.America; also called STEELHEAD TROUT.*
+ TRUITE ARC-EN-CIEL *(Atlantique/Eaux douces/ Pacifique)*

Salmo trutta (b)

+ SEA TROUT
(Atlantic/Freshwater – N.Americal/Europe)
In N.America called BROWN TROUT. In the U.K. BROWN TROUT signifies *Salmo trutta* which has spent all its life in fresh water, while SEA TROUT or SALMON TROUT have spent part of their lives in sea waters.

+ TRUITE D'EUROPE
(Atlantique/Eaux douces – Amérique du Nord/Europe)
Au R.U. la TRUITE BRUNE signifie *Salmo trutta* qui a passé toute sa vie dans l'eau douce tandis que la TRUITE DE MER ou la TRUITE SAUMONÉE ont passé une partie de leur vie dans l'eau de mer.

Salmo clarki (c)

CUTTHROAT TROUT
(Pacific/Freshwater – N.America)

TRUITE
(Pacifique/Eaux douces – Amérique du Nord)

Salmo aguabonita (d)

GOLDEN TROUT
(Freshwater – N.America)

(Eaux douces – Amérique du Nord)

Salmo gilae (e)

GILA TROUT
(Freshwater – N.America)

(Eaux douces – Amérique du Nord)

Marketed
Main marketed forms are as follows:
Fresh: whole, gutted or ungutted.
Frozen: whole gutted, breaded boneless (U.S.A.).
Smoked: whole gutted, also filleted, hot-or cold-smoked.
Canned: grilled in butter.
Paste: smoked trout paste.
See also + SALMON.

(ii) The name TROUT is also used in connection with + CHAR (*Salvelinus spp.*) which belongs to the same family *Salmonidae*.

Commercialisé
Principales formes de commercialiation
Frais : entier, vidé ou non.
Congelé : entier, vidé, sans arête et pané
Fumé : entier et vidé, ou en filets; fumé à chaud ou à froid.
Conserve : grillé, au beurre.
Pâte : Pâte de truite fumée.
Voir aussi SAUMON

(ii) On appele parfois TRUITE certaines espèces *Salvelinus* (+ OMBLE) qui appartiennent à la même famille, les *Salmonidae*.

1110

TRUMPETER — MORUE DE SAINT PAUL

Latris lineata

(Australia/New Zealand)
Also called STRIPED TRUMPETER (family Latrididae).
In Australia TRUMPETER is also used as a name for other members of the family *Latrididae*.

(Australie/Nouvelle-Zélande)
Famille des *Latrididae*. En Australie, TRUMPETER (anglais) est aussi utilisé comme nom pour d'autres membres de la famille des *Latrididae*.

1111

TSUKADANI — TSUKADANI

(Japan) — *(Japon)*

Whole small fish, shellfish meat or seaweed cooked in mixture of soya sauce and sugar; usually preceded by the name of the fish, e.g. NORI-TSUKUDANI (from laver).
Similar products are:
KAKUNI (from diced skipjack or tuna meat).
AMENI (from pond smelt, sand lance, etc), cooked in soya sauce with sugar and AME, a sweet millet jelly; usually preceded by the name of the fish.

Petits poissons entiers, chair de crustacés ou algues cuits dans un mélange de sauce de soja et de sucre; habituellement précédé par le nom du poisson utilisé, ex: NORI-TSUKUDANI (algues).
Produits similaires:
KAKUNI (à base de chair de thon ou de thonine coupée en dés).
AMENI (à base d'éperlans, de lançons, etc.), cuits dans de la sauce de soja, du sucre et de l'AME, gelée de millet sucré, généralement précédé par le nom du poisson utilisé.

1112

TUNA HAM — TUNA HAM

(Japan) — *(Japon)*

DUT: Tonijnworst
FIN: Savutonnikalamakkara
GER: Tunfischwurst
GRE: Avgó tónnou
ITA: Salsicce affumicate di tonno
JPN: Tsuna hamu
KOR: 가다랑어, gadarangeo
POL: Tuńczykowa szynka
POR: Salsichas de atum
RUS: Мясо тунца
SPA: Salchichas ahumadas de atún

Smoked fish sausage; the encased mixture of tuna meat, salt, sugar, starch and spices is smoked for 12 hours before vacuum packaging; commonly packed in cylindrical or square plastic casings.

Saucisse de poisson fumée: le mélange de chair de thon, sel, sucre, amidon et épices est mis en boyau et fumé pendant 12 heures avant d'être conditionné sous vide: généralement présenté en emballages plastiques de forme cylindrique ou carrée.

1113

TUNA LINKS — SAUCISSES DE THON

DUT: Tonijnaucijsjes
FIN: Tonnikalamakkara
GER: Tunfischwurstchen
ITA: Salsicce di tonno
KOR: 가다랑어, gadarangeo
POL: Kiełbaski tuńczykowe
POR: Salsichas de peixe
RUS: Колбаски из тунца
SCC: Kobasice od tunjevine
SCR: Kobasica od mesa tunja
SPA: Salchichas de atún
TUR: Ton pastırması

Fish sausages made from tuna meat; may be cooked and frozen.
See + FISH SAUSAGE.

Saucisses de poison à base de chair de thon; peuvent être cuites et surgelées.
Voir + SAUCISSE DE POISSON.

1114

TUNA — THON

DAN: Tunfisk, tun
DUT: Tonijn
FIN: Tonnikala
GER: Tun, Thunfisch
GRE: Tónnos
ICE: Túnfiskur
ITA: Tonno
JPN: Maguro-rui
KOR: 다랑어, darangeo
NOR: Stjørje, (c) Makrellstjørje
POL: (a) Tuńczyk biały, (b) Opastun, (c) Tuńczyk błekitnopłetwy, (d) Tuńczyk zółtopłetwy, albakora, (e) Tuńczyk tongol, (f) Tuńczyk południowy, (g) Bonito, (i) Tunek wschodni
POR: (a) Atum (g) Gaiado (h) Merma
RUS: Тунцовые
SCC: Tunj, tuna
SCR: Tunj, tunji, tuna
SPA: Atún
SWE: Tonfisk (c) Tonfisk (h) Tunnina
TUR: Ton balığı

THUNNIDAE

(Cosmopolitan)
Also called TUNNY in U.K.
This family includes: *Thunnus* (or synonymously *Germo*), *Euthynnus*, *Kishinoella*, *Parathunnus spp.* etc.
The most important are:

(Cosmopolite)
Cette famille comprend les espèces *Thunnus* (synonyme: *Germo*), *Euthynnus*, *Kishinoella*, *Parathunnus*, etc.
Les principales espèces sont:

Thunnus alalunga (a)

+ ALBACORE *(Cosmopolitan)*
+ GERMON *(Cosmopolite)*

Thunnus obesus (b)

+ BIGEYE TUNA *(Cosmopolitan)*
+ THON OBÈSE *(Cosmopolite)*

Thunnus thynnus (c)

+ BLUEFIN TUNA *(Cosmopolitan)*
+ THON ROUGE *(Cosmopolite)*

Thunnus albacares or/ou Thunnus zacalles (d)

+ YELLOWFIN TUNA *(Cosmopolitan)*
+ ALBACORE *(Cosmopolite)*

Thunnus tonggol (e)

+ LONGTAILED TUNA *(Indian Ocean)*
+ THON MIGNON *(Océan indien)*

Thunnus maccoyii (f)

+ SOUTHERN BLUEFIN TUNA *(Australia/New Zealand)*
+ THON ROUGE DU SUD *(Australie/Nouvelle-Zélande)*

Thunnus zacalles

(Pacific)
(Pacifique)

Euthynnus pelamis (g)

+ SKIPJACK *(Cosmopolitan)*
+ BONITE À VENTRE RAYÉ *(Cosmopolite)*

Euthynnus alletteratus (h)

+ LITTLE TUNA *(Atlantic/Mediterranean)*
+ THONINE COMMUNE *(Atlantique/Méditerranée)*

Euthynnus affinis (i)

+ KAWAKAWA *(Indo-Pacific)*
In commercial practice, most of the larger *Scombridae* species are included in the term 'tuna', especially + BONITO (*Sarda spp.*) and to some extent + YELLOW TAIL (*Seriola spp.*), and + FRIGATE MACKEREL (*Auxis thazard*); in N.America the name might also refer to canned + HORSE MACKEREL (which is of the family *Carangidae* and not *Scombridae*).

+ THONINE ORIENTALE *(Indo-Pacifique)*
Dans la pratique commerciale, la plupart des plus grosses espèces des *Scombridae* sont désignées sous le nom de 'thon', surtout les + BONITE (espèce *Sarda*), dans une certaine measure les + SÉRIOLE (espèce *Seriola*) et l' + AUXIDE (*Auxis thazard*). Usage non admis en France. En Amérique du Nord, le nom s'applique aussi au + CHINCHARD qui est un *Carangidae* et non un *Scombridae*.

Marketed

Fresh: whole, gutted, pieces of fillet.
Frozen: whole, gutted, pieces of fillet; also sausages.
Salted: fillets of light meat, dredged in salt and packed in dry salt for several days then washed and air-dried.
Dried: see + FUSHI (Japan).
Semi preserved: spice-cured (Japan).
Canned: pieces of light meat fillet, cooked or uncooked, packed with salt and edible oil, in brine or with tomato sauce; also in jelly (aspic), with sauces or with spiced vegetables. The light meat pack for the canning industry comes from the BLUEFIN, the YELLOWFIN and the SKIPJACK; the most prized is the ALBACORE for the white meat pack. U.S. Standard packs of canned tuna: 1. Fancy solid pack. 2. Standard solid pack. 3. Chunk style or bite size. 4. Grated or shredded pack.
Delicatessen: tuna meat, either fresh or smoked, is used for a variety of prepared dishes, such as TUNA SAUSAGES, TUNA WIENERS, TUNA ROLL, TUNA LOAF, TUNA PASTE, etc. Also + KATSUOBUSHI.
Roe: dry-salted and air-dried, see + BOTTARGA (Italy).
vitamin; also for fish sausages.

Commercialisé

Frais : entier vidé; tranches de filet.
Congelé : entier, vidé, tranches de filet saucisses.
Salé : filets dépourvus de muscles rouges, saupoudrés de sel et mis dans du sel sec pendant plusieurs jours, puis lavés et séchés à air.
Séché : voir + FUSHI (Japon).
Semi-conserve : traité aux épices (Japon).
Conserve : tranches de filet dépourvues de muscles rouges, cuites ou crues, couvertes d'huile, au naturel ou à la sauce tomate; en aspic, en sauces ou avec des légumes épicés, La chair rose fournie aux conserveries provient du THON ROUGE, de L'ALBACORE et de la THONINE; la plus appréciée est celle du GERMON. Les normes E.U. de conserves de thon distinguent: 1. Thon entier. 2. Thon normal. 3. Tronçon. 4. Miettes.
Délicatesse : chair du thon, soit fraîche soit fumée, utilisée pour une grande variété de plats cuisinés tels que SAUCISSES DE THON, TUNA WIENERS, BOULETTES DE THON, PAIN DE THON, PÂTE DE THON, etc.
Rogue : salés à sec puis séchés à l'air, voir + BOTTARGA (Italie).
vitamines; également utilisée dans les saucisses de poisson.

1115

TUNA SALAD — SALADE DE THON

DUT: Tonijnsalade
FIN: Tonnikalasalaatti
GER: Thunfish-Salat
GRE: Tonosalata
ICE: Túnfisksalat
ITA: Insalata di tonno

NOR: Stjørjesalat
POL: Sałatka tuńczykowa
POR: Salada de atum
RUS: Тунцовый салат
SCC: Salata od tunjevine
SCR: Tuni salata
SPA: Ensalada de atun
SWE: Tonfisksallad
TUR: Ton salatası

Delicatessen product prepared from cooked tuna meat, vegetables, mayonnaise and seasoning; see + FISH SALAD.

Hors d'œuvre préparé à base de chair de thon cuite, de légumes, mayonnaise et assaisonnement; voir + SALADE DE POISSON.

1116

TURBOT — TURBOT

DAN: Pighvarre
DUT: Tarbot
FIN: Piikkikampela
GER: Steinbutt
GRE: Rómbos-písci, kalkáni
ICE: Sandhverfa
ITA: Rombo chiodat
NOR: Piggvar
POL: Skarp, turbot
POR: Pregado
RUS: Тюрбо, большой ромб
SCC: Oblić, rumbač, buturac
SCR: Plat
SPA: Rodaballo
SWE: Piggvar
TUR: Kalkan balığı

Psetta maxima

(i) *(N.E. Atlantic)*
Also called BUTT, BREET, BRITT.
In France only *Psetta maxima* may be labelled TURBOT.

(i) *(Atlantique Nord-Est)*
En France seule la *Psetta maxima* peut être commercialisée sous le nom de TURBOT.

Marketed
Fresh: whole, gutted; steaks; fillets with skin.
Frozen: whole, gutted; steaks; fillets with skin.

Commercialisé
Frais : entier, vidé; tranches; filets avec la peau.
Congelé : entier, vidé; tranches; filets avec la peau.

Colistium nudipinnis

(ii) *(New Zealand)*
Belonging to the family *Pleuronectidae*.

(iii) Name also used for various *Pleuronectidae* of the U.S. Pacific Coast, e.g. DIAMOND TURBOT (*Hypsopsetta guttulata*) or SPOTTED TURBOT (*Pleuronichthys itteri*).
See also + GREENLAND HALIBUT.

(ii) *(Nouvelle-Zélande)*
Appartient à la famille des *Pleuronectidae*.

(iii) Nom employé aussi pour divers *Pleuronectidae* de la côte Pacifique.
Voir aussi + FLETAN NOIR.

1117

TURRUM

KOR: 유전갱이속, yujeongaengisok

Carangoides emburyi

(Australia)
Belongs to the family *Carangidae* (see + JACK and + POMPANO).

(Australie)
De la famille des *Carangidae* (voir + CARANGUE et + POMPANO).

1118

TURTLE — TORTUE

DAN: Skildpadde
DUT: Zeeschildpad
FIN: (a) Liemikilpikonna (c) Valekarettikilpikonna
GER: Seeschildkröte
GRE: Cheloni thalassia
ICE: Skjaldbaka
ITA: Tartaruga
JPN: Kame, taimai
KOR: 바다거북속, badageobuksok
NOR: Skilpadde
POL: Zółw morski
POR: Tartaruga
RUS: Морская черепаха
SCC: Morska kornjača
SCR: Kornjača morska, željva
SPA: Tortuga
SWE: Sköldpadda
TUR: Deniz kaplumbağas

CHELONIA spp.

Chelonia mydas (a)

GREEN TURTLE — **TORTUE VERTE**

Eretmochelys imbricata (b)

HAWKBILL TURTLE — **CAHOUANE**

Caretta caretta (c)

LOGGERHEAD TURTLE — **CARETTE**

Dermochelys coriacea (d)

LEA THERY TURTLE — **TORTUE-CUIR**

PSEUDEMYS spp. (e)

SLIDER

Marketed
Fresh: meat (from GREEN or LOGGERHEAD TURTLE); see + CALIPASH.
Frozen: meat (like fresh).
Canned: meat; fins; soup; stew.
Dried: meat.
Smoked: meat.
'TORTOISE' shell obtained from shells of HAWKBILL TURTLE (see e.g. + BEKKO); some shells of the edible turtles are used for making soup stock.

Commercialisé
Frais : chair (de la TORTUE VERTE et de la CARETTE); voir + CALIPASH.
Congelé : chair.
Conserve : chair, nageoires; soupe.
Séché : chair.
Fumé : chair.
l' 'ÉCAILLE' provient des carapaces des tortues CAHOUANE (voir + BEKKÔ); certaines carapaces des tortues comestibles sont utilisées comme base de potages.

1119

TUSK — BROSME

DAN: Brosme
DUT: Lom
FIN: Keila
GER: Lumb, Brosme
ICE: Keila
ITA: Brosmio
NOR: Brosme
POL: Brosma
POR: Bolota
RUS: Обыкновенный — менек
SPA: Brosmio
SWE: Lubb, brosme

Brosme brosme

(North Atlantic)
Also known as + CUSK (N.America), which is also used in ICNAF statistics. Also called BRISMAK, TORSK, MOONFISH. Belongs to the family *Gadidae*.

(Atlantique Nord)
De la famille des *Gadidae*.

Marketed
Fresh: whole, gutted; fillets with or without skin.
Frozen: fillets.
Smoked: cold-smoked fillets, with or without skin.
Salted: headed, gutted, split and either wet-salted or dry-salted and dried.

Commercialisé
Frais : entier, vidé; filets avec ou sans peau.
Congelé : filets.
Fumé : filets fumés à froid, avec ou sans peau.
Salé : étêté, vidé, tranché et salé en saumure ou à sec puis séché.

1120

TUYO — TUYO

(Philippines) — *(Philippines)*

KOR: 촉수과, choksugwa

Dried product made from tunsoy or lapad (*Sardinella spp.*), brine salted whole, and sun dried.
See + SARDINELLA.

Produit séché à base de tunsoy ou de lapad (espèces *Sardinella*) salé entier en saumure puis séché au soleil.
Voir + SARDINELLE.

1121

TWAITE SHAD — ALOSE FEINTE

DAN: Stavsild, stamsild
DUT: Fint, meivis
FIN: Täpläsilli
GER: Finte, Maifisch
GRE: Frissa
ICE: Augnasild
ITA: Cheppia
NOR: Stamsild
POL: Aloza parposz
POR: Savelha, saboga
RUS: Финта
SCC: Lojka
SCR: Lojka
SPA: Saboga
SWE: Staksill
TUR: Tirsi balığı, dişli tirsi

Alosa fallax fallax

(Atlantic) — *(Atlantique)*

Alosa fallax nilotica or/ou Alosa finta

(Mediterranean)
Also called MAID.
(Méditerranée)

See also + SHAD.
Voir + ALOSE.

U

1122

UNDULATE RAY — RAIE BRUNETTE

DUT: Golfrog
FIN: Aaltorausku
GER: Bänderrochen
GRE: Salahi, raïa
ITA: Razza ondulata
KOR: 가오리과, gaorigwa
POL: Raja bruzdowana
POR: Raia-curva
RUS: Мозаичный скат
SCC: Prugasta raža
SCR: Raža vijopruga
SPA: Raya mosaica
SWE: Brokrocka
TUR: Vatoz

Raja undulata

(N. Atlantic – Europe) — *(Atlantique Nord – Europe)*

Also called + PAINTED RAY which also refers to Raja microcellata.

See also + RAY and + SKATE. — Voir + ALOSE.

1123

UO-MISO — UO-MISO

(Japan) — *(Japon)*

Fermented fish paste, prepared from boiled, dried white meat of cod, kneaded, mixed with soy 'bean paste' (MISO), sugar, + MIRIN and starch; often sold as canned product.
Also other species used, e.g. sea-bream (TAI-MISO), crucian carp (FUNA-MISO), + GYOMISO.

Pâte de poisson fermenté, préparée avec la chair blanche du cabillaud bouillie, séchée puis pétrie et mélangée avec du MISO (pâte de soja), du sucre, du + MIRIN et de l'amidon; vendu souvent en conserve.
D'autres espèces sont également utilisées, comme le pagre (TAI-MISO), la carpe (FUNAMISO), + GYOMISO.

V

1124

VENDACE — CORÉGONE BLANC

DAN: Heltling
DUT: Kleine marene
FIN: Muikku
GER: Kleine Maräne
GRE: Korégonos
ITA: Coregono bianco
KOR: 우레기속, uraegisok
NOR: Lagesild
POL: Sielawa
POR: Coregono branco
RUS: Европейская ряпушка, рипус, килец
SWE: Siklöja

Coregonus albula

(Freshwater – Europe)
Roe is used for preparing a caviar substitute in Sweden ('LÖJROM').
See also + WHITEFISH.

(Eaux douces – Europe)
La rogue sert à la préparation d'un succédané de caviar en Suède ('LÖJROM').
Voir aussi + CORÉGONE.

1125

VENTRÈCHE — VENTRÈCHE

(France)

ITA: Ventresca, tarantello
POR: Ventresca
SCR: Ventreska
SPA: Ventresca

(i) Region of the abdomen in which the muscles divide into lamella separated by fatty inclusions. Only applied to *Thunnidae*.

(ii) In Italy 'Ventresca' is also a product: belly strips of tuna cooked in brine and packed with olive oil in barrels or cans. 'VENTRESCA' designates the products from albacore, and 'TARANTELLO' from bluefin tuna.

(i) Région de l'abdomen dans laquelle les muscles s'effilent en lamelles séparées par des inclusions graisseuses. S'applique exclusivement au thon et espèces voisines.

(ii) En Italie 'Ventresca' est un produit : lamelles ventrales de thon cuites en saumure et couvertes d'huile d'olive, mises en boîtes ou en barils. 'VENTRESCA' désigne le produit à base de germon, et 'TARANTELLO' celui à base de thon rouge.

1126

VINEGAR CURED FISH — POISSON AU VINAIGRE

DAN: Syresaltet or marineret fisk
DUT: In azijn ingelegde vis
FIN: Marinoitu kala
GER: Marinade
GRE: Marináta
ICE: Ediksöltuð sild
ITA: Pesce all'aceto
JPN: Suzuke
NOR: Eddikbehandlet fisk
POL: Ryba w zalewie octowej
POR: Peixe preparado em vinagre
RUS: Рыба консервированная в уксусе
SCC: Riba obrađena sirćetom
SCR: Obradjena riba octom
SPA: Pescado en vinagre
SWE: Marinerad fisk
TUR: Sirkeye yatırılmiş balık

Fish preserved in a medium containing vinegar and salt, with or without spices.
SEMI-PRESERVE.
See also + ACID CURED FISH, + MARINADE, + SAUERLAPPEN (Germany).

Poisson conservé dans un milieu contenant du vinaigre et du sel, avec ou sans épices.
SEMI - CONSERVE.
Voir aussi + ACID CURED FISH, + MARINADE, + SAUERLAPPEN (Allemagne).

1127

VIZIGA — VIZIGA

(C.I.S.) — *(C.E.I.)*

Dried food delicacy in C.I.S. and Asia, made from spinal cords of dried sturgeon.

Hors d'oeuvre séché, préparé en C.E.I. et en Asie avec des moelles épinières d'esturgeons séchés.

W

1128

WACHNA COD — MORUE ARCTIQUE

FIN: Navaga
GER: Navaga
KOR: 빨간대구속, ppalgandaegusok
POL: Nawaga, wachnia
POR: Bacalhau-ârtico
RUS: Северная навага
SWE: Navaga

Eleginus navaga or/ou Gadus navaga (a)

(N. Atlantic/White Sea) — *(Atlantique Nord/Mer Blanche)*

Eleginus gracilis (navaga) or/ou Gadus gracilis (b)

(N. Pacific)
Also called NAVAGA, ARCTIC COD;
the latter name might also refer to *Boreogadus saida* (+ POLAR COD).
See also + COD.

(Pacifique Nord)
Voir + CABILLAUD.

1129

WAHOO — THAZARD BATARD

FIN: Raitamakrilli
GER: Peto, Wahoo
JPN: Kamasusawara
KOR: 꼬치삼치, kkochisamchi
POL: Solandra
POR: Serra da India, Cavala-da-India
RUS: Колючая пеламида, ваху, пето

Acanthocybium solanderi

(Atlantic/Pacific – America/South Africa)
Belonging to the family *Scombridae*; similar to MACKEREL;
also called PETO.

(Atlantique/Pacifique – Amérique/Afrique du Sud).
De la famille des *Scombridae*; semblable au MAQUEREAU.

Marketed
fresh, salted or spice-cured (slices of meat).

Commercialisé
frais, salé ou traité aux épices (tranches).

1130

WAKAME — WAKAME

(Japan) — *(Japon)*

Dried edible product made from brown seaweeds, e.g. HOSHI WAKAME (dried *Undaria pinnatifida*) SARASHI WAKAME (*Undaria*, dried after soaking in fresh water) or NARUTO WAKAME (*Undaria*, dried by sprinkling ashes on the surface, then washed and dried again).

Produit séché comestible fait avec des algues brunes; ex. HOSHI WAKÀME (espèce *Undaria* séché); SARASHI WAKAME (esp. *Undaria* séchée après avoir été trempée dans de l'eau fraîche) ou NARUTO WAKAME (*Undaria* séchée sous une couche de cendres, puis lavée et séchée à nouveau).

1131

WALLEYE — DORÉ JAUNE

FIN: Valkosilmäkuha
GER: Amerikanischer Zander
POL: Sandacz amerykński
POR: Picão-verde
RUS: Светлоперый (желтый) судак

Stizostedion vitreum vitreum

(Freshwater – N.America)
Commonly known as YELLOW PIKE; also called + PICKEREL, YELLOW PICKEREL, WALLEYED PIKE, DORÉ (Canada), JACK SALMON, OKOW, GREEN PIKE
See also + PIKE PERCH (*Stizostedion spp.*) belonging to the family *Percidae* (see + PERCH).

(Eaux douces – Amérique du Nord)
Appelé aussi DORE COMMUN.
Voir + SANDRE (espèces *Stizostedion*) de la famille des *Percidae* (voir aussi + PERCHE).

1132

WALRUS — MORSE

DAN: Hvalros
DUT: Walrus
FIN: Mursu
GER: Walross
ICE: Rostungur
ITA: Tricheco
JPN: Seiuchi
NOR: Hvalross
POL: Mors
POR: Morsa
RUS: Морж
SCC: Morž
SCR: Morž
SPA: Morsa
SWE: Valross

ODOBENUS spp.

Source of meat and ivory. — Source de chair et d'ivoire.

1133

WAREHOU

The name used in New Zealand for three species of the family *Centrolophidae*. For the related BLUENOSE DEEPSEA TREVALLA or BLUE EYE see (d).

Nom utilisé en Nouvelle-Zélande pour trois espèces de la famille des *Centrolophidae*.

Seriolella brama (a)

BLUE WAREHOU
(Australia/New Zealand)
Also called COMMON WAREHOU.

(Australie/Nouvelle–Zélande)

Seriolella punctata (b)

SILVER WAREHOU
(Australia/New Zealand/ S.America)
Also known as SPOTTED WAREHOU, SPOTTED TREVALLA.

(Australie/Nouvelle–Zélande/ Amérique du Sud)

Seriolella caerulea (c)

WHITE WAREHOU
(Australia/New Zealand/ S.America)
Also known as WHITE TREVALLA.

(Australie/Nouvelle-Zélande/ Amérique du Sud)

Hyperoglyphe antarctica (d)

BLUENOSE
(S. Africa, Australia, New Zealand, S.America)

Also called BLUEJAW, STONEYE, BONITA, or (formerly) GRIFFIN'S SILVERFISH in New Zealand, and sometimes traded as BLUE BREAM.
In Australia it is known as DEEPSEA TREVALLA, see + TREVALLA, and as BLUE EYE.

(Afrique du Sud, Australie, Nouvelle-Zélande, Amérique du Sud)

Marketed
fresh or frozen. Whole, headed and gutted or as fillets.

Commercialisé
Frais ou congelé, entier, étêté et vidé, ou en filets.

1134

WEAKFISH — SCIAENIDÉ

FIN: Veltto
GER: Alderfisch
POL: Kulbiniec
POR: Corvinata
RUS: Судачъи горбыли, корвины
SPA: Corbina
SWE: Havsgös

CYNOSCION spp.

(Atlantic/Pacific – North and South America)
Belonging to the family Sciaenidae (see + DRUM and + CROAKER).
In U.S.A. name + SEA TROUT (Salmo trutta) is also used in connection with Cynoscion spp.

(Atlantique/Pacifique – Amérique du Nord et du Sud)
De la famille des *Sciaenidae* (voir + TAMBOUR).

Cynoscion arenarius (a)

SAND SEATROUT
(Atlantic – U.S.A./Mexico)
Also called SAND TROUT, WHITE WEAKFISH, WHITE SEATROUT, WHITE TROUT.

ACOUPA DE SABLE
(Atlantique – E.U./Mexique)

Cynoscion nebulosus (b)

SPOTTED WEAKFISH
(Atlantic – U.S.A.)
Also called SPOTTED SEATROUT, SPECKLED SEATROUT.

ACOUPA PINTADE
(Atlantique – E.U.)

Cynoscion regalis (c)

+ SQUETEAGUE
(Atlantic – U.S.A.)

+ ACOUPA ROYAL
(Atlantique – E.U.)

Cynoscion nobilis (d)

WHITE SEA BASS
(Pacific – N.America)
Also called WHITE WEAKFISH.

(Pacifique – Amérique du Nord)

1135

WEEVER — VIVE

DAN: Fjæsing
DUT: Pieterman
FIN: Louhikala
GER: Petermann, Petermännchen
GRE: Drákena
ICE: Fjörsunger
ITA: Tracina
NOR: Fjesing
POL: Ostrosz, trachina
POR: Peixe-aranha
RUS: Морские дракончики драконовые
SCC: Pauk
SCR: Pauk
SPA: Araña escorpión
SWE: Fjärsing
TUR: Trakonya, kumtrakonyas çarpan, varsam

TRACHINIDAE

(i) *(Atlantic/Mediterranean – Europe)*
Most common species is + GREATER WEEVER (*Trachinus draco*); others are SPOTTED WEEVER (*Trachinus araneus*), LESSER WEEVER (*Trachinus vipera*), STREAKED WEEVER (*Trachinus lineatus*). Similar to + GURNARD.

(ii) General name for fish in the family *Mugiloididae*, also called + SAND PERCH, which includes the + BLUE COD of New Zealand.

(i) *(Atlantique/Méditerranée)*
L'espèce la plus commune est la + GRANDE VIVE (*Trachinus draco*); les autres sont *Trachinus araneus*, *Trachinus vipera*,*Trachinus lineatus*.
Semblable à + GRONDIN.

(ii) Le nom WEEVER (anglais) est aussi utilisé pour les poissons de la famille des *Mugiloididae*, qui comprend + BLUE COD (anglais) de Nouvelle-Zélande.

1136

WET STACK

DAN: Fuldvirket saltfisk
DUT: Gestapelde zoute vis
FIN: Pinottus suolakala
ICE: Blautsaltaður fiskur
ITA: Pesce salinato
NOR: Saltfisk i stabel
POR: Peixes salgado
SWE: Staplad saltfisk

Salted fish before drying.

Poisson salé, avant le séchage.

1137

WHALE OIL — HUILE DE BALEINE

DUT: Walvisolie
FIN: Valasnöljy
GER: Walöl, Walfett, Waltran
GRE: Phalaenelaion
ICE: Hvallýsi
ITA: Olio di balena
JPN: Geiyu
NOR: Hvalolje
POL: Olej, tłuszcz wielorybi
POR: Óleo de baleia
RUS: Китовое мясо в масле
SCC: Ulje kita
SCR: Uije kita
SPA: Aceite de ballena
SWE: Valolja
TUR: Balina yağı

Obtained from the blubber and other parts including bones of whales and similar marine animals; may be used in natural state for industrial purposes, but mainly used after hydrogenation and refining for manufacture of edible fats, e.g. margarine.

Obtenue à partir de lard et d'autres parties graisseuses (dont les os) de baleines ou animaux marins semblables; peut être utilisée à l'état brut à des fins industrielles, mais principalement après hydrogénation et raffinage, pour la fabrication de graisses comestibles telles que la margarine.

1138

WHALES — BALEINES

DAN: Hval
DUT: Walvissen
FIN: Valaat
GER: Wale
GRE: Phàlaena
ICE: Hvalir
ITA: Balena
JPN: Kujira
NOR: Hvaler
POL: Wale płetwale
POR: Baleias, cachalotes, rorquals
RUS: Усатые киты
SCC: Kit
SCR: Kit
SPA: Ballenas
SWE: Valar
TUR: Balinalar

BALAENIDAE

(i) + RIGHT WHALE *(Cosmopolitan)*
(i) + BALEINE FRANCHE *(Cosmopolite)*

BALAENOPTERIDAE

(ii) + RORQUAL *(Cosmopolitan)*
(ii) + RORQUAL *(Cosmopolite)*

Balaenoptera physalus (a)

+ FIN WHALE *(Cosmopolitan)*
+ RORQUAL *(Cosmopolite)*

Balaenoptera musculus (b)

+ BLUE WHALE *(Cosmopolitan)*
+ BALEINE BLEUE *(Cosmopolite)*

Balaenoptera borealis (c)

+ SEI-WHALE *(Cosmopolitan)*
+ RORQUAL DE RUDOLF *(Cosmopolite)*

Balaenoptera acutorostrata (d)

+ MINKE-WHALE *(Cosmopolitan)*
+ PETIT RORQUAL *(Cosmopolite)*

(iii) Other whales are:
(iii) Autres espèces:

Physeter catodon (a)

+ SPERM WHALE *(Cosmopolitan)*
+ CACHALOT *(Cosmopolite)*

Megaptera novaeanglia (b)

+ HUMPBACK WHALE *(Cosmopolitan)*
+ JUBARTE *(Cosmopolite)*

Eschrichtius glaucus (c)

+ PACIFIC GREY WHALE *(Pacific)*
See under the individual items. The principal product from the whale is + WHALE Oil; whale meat is frozen for consumption as human food, fur bearing animal food, petfood; meat may also be canned or salted; other whale products include: WHALE MEAT MEAL, WHALE LIVER MEAL, + WHALE LIVER OIL, MEAT EXTRACT, + AMBERGRIS, + SPERM OIL, SPERMACETI, + IVORY, WHALEBONE, LIVER PASTE, PHARMACEUTICALS, etc.

+ BALEINE GRISE DE CALIFORNIE *(Pacifique)*
Répertoriées individuellement. Le principal produit tiré de la baleine est l'huile; la chair de baleine est congelée pour la consommation humaine, pour la nourriture des animaux à fourrure et des animaux domestiques; peut être aussi mise en conserve ou salée; les autres produits exploités sont la FARINE DE VIANDE et de FOIE, + l'AMBRE GRIS, + l'HUILE DE CÀCHALOT, le SPERMACETI, + l'IVOIRE, les OS, la PÂTE DE FOIE, les PRODUITS PHARMACEUTIQUES, etc.

1139

WHELK — BUCCIN

DAN: Konksnegl, konk
DUT: Wulk
FIN: Torvikotilo
GER: Wellhornschnecke
GRE: Bouroú
ICE: Beitukóngur
ITA: Buccina
JPN: Bai
KOR: 물레고둥과, mullegodunggwa
NOR: Kongsnegl
POL: Rozkolec (małż)
POR: Búzio
RUS: Волнистый рожок (моллюск)
SPA: Bocina
SWE: Valthornssnâcka

Buccinum undatum

(i) Also called BUCKIE (Scotland).
(i) Appelé aussi BULOT.

Marketed
Fresh: in shell, cooked or uncooked; shelled cooked meats.
Semi preserved: (in bottles) cooked shelled meats in vinegar and salt.
Canned: meats.

Commercialisé
Frais : dans sa coquille, cuit ou cru; décoquillé et cuit.
Semi-conserve : (en bocaux) décoquillé, la chair est cuite dans une solution vinaigrée et salée.
Conserve : chair.

(ii) In Scotland name also used for + PERIWINKLE (*Littorina littorea*).

1140

WHIPTAIL

(i) Once the principal name for the + HOKI in New Zealand, but now almost entirely superseded by the latter.

(ii) WHIPTAIL or WHIPTAIL RAY is sometimes used for some species of + STINGRAY.

1141

WHITEBAIT

DUT: Puf
ICE: Seiði
ITA: Bianchetti
JPN: Shirasu

(i) Young of herring and sprat; mixture of very small fish of these and other species.

(ii) In North America the term 'WHITEBAIT' refers also to several other species especially to + SILVERSIDE (*Atherinidae*).

(iii) In New Zealand the name refers to young of several species of Galaxias (Family *Galaxiidae*), but principally the INANGA *Galaxias maculatus*.

(i) Jeunes harengs ou sprats; mélange de très petits poissons d'espèces différents.

(ii) En Amérique du Nord le terme s'applique aussi à plusieurs autres espèces notamment les *Atherinidae*.

(iii) En Nouvelle-Zélande le nom se réfère à plusieurs jeunes espèces de la famille des *Galaxiidae*, mais principalement à l'INANGA (*Galaxias maculatus*).

Marketed
Fresh: whole ungutted cooked or uncooked.
Dried: (Japan).
Frozen: whole ungutted.

Commercialisé
Frais : entier non vidé, cuit ou cru.
Séché : (Japon)
Congelé : entier, non vidé.

1142

WHITE BASS — BAR BLANC

FIN: Valkobassi
GER: Seebarsch
ITA: Persico-spigola bianco
POL: Rokiel srebrzysty
POR: Robalo branco
RUS: Белый американский окунь

Morone chrysops

(Freshwater – N.America) — *(Eaux douces – Amérique du Nord)*

See also + SEA BASS. — Voir + BAR.

1143

WHITE-BEAKED DOLPHIN — DAUPHIN À NEZ BLANC

DAN: Hvidnæse
DUT: Witsnuitdolfijn
FIN: Valkokuonodelfiini
GER: Weisschnauziger Delphin
ITA: Delfino muso-bianco
NOR: Kvitnos
POL: Delfin białonosy
POR: Golfinho de focinho branco
RUS: Белоносый дельфин
SWE: Vitnos

Lagenorhynchus albirostris

(North Atlantic) — *(Atlantique Nord)*

See also + DOLPHIN. — Voir + DAUPHIN.

1144

WHITE BREAM — SAR

FIN: Isosargi
GER: Bindenbrasse
GRE: Sargós
ITA: Sarago maggiore
POL: Sargus
POR: Sargo legítimo
RUS: Белый сапрус, полосатый окунь
SCC: Crnoprugac, šarag
SCR: Crnoprugac, šarag
SPA: Sargo
TUR: Tahta ballğı

Diplodus sargus

(Atlantic/Mediterranean)
(i) *Also called* SARGO: belonging to the family *Sparidae* (see + SEA BREAM).

SAR COMMUN
(Atlantique/Méditerranée)
(i) Aussi appelé SARGUE; de la famille des *Sparidae* (voir + DORADE).

DAN: Flire
GER: Güster, Pliete
FIN: Pasuri
NOR: Flire
DUT: Kòlblei
POL: Krąp
SWE: Björkna
TUR: Çapak, abdalca

Blicca bjoerkna

(Freshwater – Europe) — *(Eaux douces – Europe)*

(ii) *Also called* SILVER BREAM.

1145

WHITE CROAKER — SCIAENDIÉ DU PACIFIQUE

JPN: Ishimochi, shiroguchi
KOR: 보구치, boguchi

Designates two species, both belonging to the family *Sciaenidae* (see + CROAKER).

Désigne deux espèces, toutes deux de la famille des *Sciaenidae* (voir + TAMBOUR).

Argyrosomus argentatus (a)

(Pacific – Japan)

(Pacifique – Japon)

Marketed
fresh; used for + KAMABOKO.

Commercialisé
frais; sert à la préparation du + KAMABOKO.

Genyonemus lineatus (b)

COURBINE BLANCHE

(Pacific – N.America)
Also called KING CROAKER, + TOMCOD, RONCADOR, KINGFISH.

(Pacifique – Amérique du Nord)

1146

WHITE FISH — POISSON MAIGRE

(U.K.)

DUT: Magere vis
FIN: Vähärasvainen kala
GER: Magerfisch, (Frischfisch)
ITA: Pesce magro, pesce bianco
NOR: Mager fisk, fettfattig fisk
POL: Ryba biała (gatunki chude)
POR: Peixe magro
RUS: Белая рыба
SCC: Bela riba
SCR: Mršava riba, bijela riba
SPA: Pescado magro
SWE: Mager fisk, vitfisk

Fish in which the main reserves of fat are in the liver (e.g. *Gadidae*); as distinct from + FATTYFISH.

Poisson dont les principales réserves de graisse sont dans le foie (ex.: *Gadidae*) par opposition à + POISSON GRAS.

1147

WHITEFISH — CORÉGONE

(Atlantic/Freshwater) — *(Atlantique/Eaux douces)*

DAN: Helt
DUT: Marene
FIN: Siika
GER: Felchen, Maräne
GRE: Koregonos
ITA: Coregone
NOR: Sik
POL: Sieja, Sielawa
POR: Coregono
RUS: Сиги
SPA: Coregono
SWE: Sik

(i) Generally refers to *Coregonidae* which are also by some authors referred to as *Leucichthys*.

(i) Se rèfère généralement aux *Coregonidae* qui sont aussi désignées, par certains auteurs, comme *Leucichthys*.

Coregonus clupeaformis (a)

LAKE WHITEFISH *(Atlantic)*

CORÉGONE DE LAC *(Atlantique)*

Coregonus artedii (b)

+ LAKE HERRING *(Freshwater – Europe/N. America)*

+ CORÉGONE CISCO *(Eaux douces – Europe/ Amérique du Nord)*

Coregonus hoyi (c)

+ BLOATER *(Freshwater – N.America)*

(Eaux douces – Amérique du Nord)

Coregonus oxyrhynchus (d)

+ HOUTING *(Atlantic/North Sea)*

+ CORÉGONE *(Atlantique/Mer du Nord)*

Coregonus albula (e)

+ VENDACE *(Freshwater – Europe)*

+ CORÉGONE BLANC *(Eaux douces – Europe)*

Coregonus lavaretus (f)

+ POWAN *(Freshwater – Europe)*

+ CORÉGONE LAVARET *(Eaux douces – Europe)*

Coregonus pollan (g)

+ POLLAN *(Freshwater – Europe)*

+ CORÉGONE *(Eaux douces – Europe)*

Marketed
Fresh: whole, gutted, fillets.
Frozen: whole, gutted, fillets.
Smoked: split fish, wet- or dry-salted, drained and hot-smoked.
Roe: caviar substitute, canned.

Commercialisé
Frais : entier, vidé; en filets.
Congelé : entier, vidé; en filets.
Fumé : tranché, salé en saumure ou à sec, égoutté et fumé à chaud.
Rogue : succédané de caviar, en conserve.

(ii) Name also used for + SEA TROUT (*Salmo trutta*).

1148

WHITE FISH MEAL — FARINE DE POISSON MAIGRE

DAN: Fiskemel
DUT: Meel van magere zeevis
FIN: Kalajauho valmistettu vähärasvaisesta kalasta
GER: Fischmehl
GRE: Ichthyalevron
ICE: Fiskmjöl
ITA: Farina di pesce
JPN: Howaito mîro
NOR: Fiskemel
POL: Maczka rybna z ryby białej (chuda)
POR: Farinha de peixe magro
RUS: Мука из белой рыбы
SCC: Brašno od bele ribe
SCR: Riblje brašno iz bijele ribe
SPA: Harina de pescado
SWE: Fismjöl av mager fisk, fiskmjöl av vitfisk

Fish meal made from surplus non-fatty fish or from processing waste from such fish; see + FISH MEAL.

Farine obtenue de surplus ou de déchets de poissons non gras; voir + FARINE DE POISSON.

1149

WHITE HAKE — PHYCIS BLANC

DAN: Skægbrosmer
GER: Gabeldorsch
ITA: Musdea americana
POL: Widlak bostoński
POR: Abrótea brance
RUS: Морской — белый налим
SPA: Locha

Urophycis tenuis

(Atlantic – N.America)

(Atlantique – Amérique du Nord)

See also + HAKE.

Voir + MERLU.

1150

WHITE MARLIN — MAKAIRE BLANC

DAN: Marlin, spydfisk
DUT: Witte marlijn
FIN: Valkomarliini
GER: Weisser Marlin
ITA: Marlin bianco
KOR: 청새치속, cheongsaechisok
POL: Marlin biatv
POR: Espadim-branco-do-Atlântico
RUS: Белый марлин, белый копьеносец
SCC: Marlin
SCR: Marlin
SPA: Aguja de costa
SWE: Spjutfisk

Tetrapturus albidus

(Atlantic – N.America)

(Atlantique – Amérique du Nord)

See also + MARLIN.

Voir aussi + MARLIN et + MAKAIRE.

1151

WHITE PERCH — BAR BLANC D'AMERIQUE

DAN: Bars
FIN: Amerikanbassi
GER: Seebarsch
ITA: Spigola americana
NOR: Havabbor
POL: Rokiel srebrzysty
POR: Robalo do norte
RUS: Белый (американский) лаврак
SWE: Vitabborre

Morone americanus

(Atlantic – U.S.A.)

(Atlantique – États-Unis)

See also + SEA BASS.

Voir + BAR.

1152

WHITE SHARK — GRAND REQUIN BLANC

DAN: Blåhaj
DUT: Mensen haai
FIN: Valkohai
GER: Menschenhai, Weisshai
GRE: Skylópsaro sbríllios
ITA: Pescecane
JPN: Hôjiro, hohojirozame
KOR: 백상아리, baeksangari
POL: Żarłacz ludojad
POR: Tubarão-de-São-Tomé
RUS: Акула-людоед, белая акула, карха-родон
SCC: Velika bela ajkula
SCR: Pas modrulj
SPA: Jaquetón
SWE: Stor vit haj
TUR: Karkarias

Carcharodon carcharias

(Cosmopolitan)

(Cosmopolite)

Belongs to the family *Lamnidae* (see + MACKEREL SHARK).
Also called MANEATER, WHITE POINTER, GREAT WHITE SHARK.

De la famille des *Lamnidae* (voir + REQUIN-MAQUEREAU).

See also + SHARK.

Voir aussi + REQUIN.

1153

WHITE SHRIMP — CREVETTE AMÉRICAINE

ITA: Mazzancolla
KOR: 보리새우과, borisaeugwa
POL: Krewetki białe
POR: Camarão-branco-nortenho
RUS: Белая креветка
SPA: Langostino
TUR: Karides türü

The name WHITE SHRIMP is used for several *Penaeus* species.

Désigne plusieurs espèces *Penaeus*.

Penaeus setiferus (a)

CREVETTE LIGUBAM DU NORD

(Atlantic – N.America)

(Atlantique – Amérique du Nord)

Penaeus schmitti (b)

CREVETTE LIGUBAM DU SUD

(Atlantic – S.America)

(Atlantique – Amérique du Sud)

Penaeus occidentalis (c)

CREVETTE ROYALE BLANCHE

(Pacific – S.America)

(Pacifique – Amérique du Sud)

See also + PRAWN and + SHRIMP.

Voir aussi + CREVETTE.

1154

WHITE-SIDED DOLPHIN — DAUPHIN À FLANCS BLANCS

DAN: Hvideside, hvidskæving
DUT: Witflankdolfijin
FIN: Valkokuvedelfiini.
GER: Weisseiten-Delphin
ITA: Delfino fianchi-bianchi
NOR: Kvitskjeving
POL: Delfin białoboki
POR: Golfinho-branco-do-Atlântico
RUS: Белобокий дельфин
SWE: Vitsiding

Lagenorhynchus acutus

(North Atlantic)
See also + DOLPHIN.

(Atlantique Nord)
Voir + DAUPHIN.

1155

WHITE SKATE — RAIE BLANCHE

FIN: Pullonokkarausku
GRE: Salahi
ITA: Razza bianca
KOR: 가오리과, gaorigwa
POL: Raja siwa
POR: Raia-teiroga
RUS: Остроносый (белый) скат
SCC: Volina balavica
SCR: Raža bjelica
SPA: Raya blanca
SWE: Spetsnosad rocka
TUR: Vatoz

Raja alba

(Atlantic/Mediterranean)
Also called BORDERED SKATE, BURTON SKATE, BOTTLENOSE SKATE, OWL SKATE, WHITE-BELLIED SKATE.
See also + SKATE and + RAY.

(Atlantique/Méditerranée)
Voir + RAIE.

1156

WHITE SOLE

Name is used for + MEGRIM (*Lepidorhombus whiffiagonis*) and + WITCH (*Glyptocephalus cynoglossus*): both belong to the family *Pleuronectidae* (see + FLOUNDER).

Le mot 'WHITE SOLE' (anglais) s'applique aux *Lepidorhombus whiffiagonis* (voir + CARDINE) et *Glyptocephalus cynoglossus* (voir + PLIE GRISE).

1157

WHITE STEENBRAS — MARBRE DU CAP

ITA: Mormora africana
POL: Morlesz przylądkowy
POR: Ferreira branca
RUS: Морморы, землерои

Lithognathus lithognathus

(South Africa) — *(Afrique du Sud)*

1158

WHITE STUMPNOSE — SARGUE AUSTRAL

POL: Sargus tęponosy
POR: Sargo-austral
RUS: Белый тупорыл

Rhabdosargus globiceps

(S. Africa) — *(Afrique du Sud)*

1159

WHITETIP SHARK — REQUIN OCÉANIQUE

(Antilles)

FIN: Valkopilkkahai
ITA: Squalo alalunga
KOR: 흉상어과, hyungsangeogwa
POL: Zarłacz białopłetwy
POR: Tubarão de pontas brancas
RUS: Длиннокрылая (серая, белоперая) акула

Carcharhinus longimanus

(Atlantic – N.America)
See + REQUIEM SHARK.

(Atlantique – Amérique du Nord)
Aussi appelé RAMEUR (Canada).
Voir + REQUIN-TIGRE.

1160

WHITE WINGS

Dried salted split cod that has had the black lining removed from the belly walls of the split fish.

Morue salée, séchée et tranchée dont la membrane noire tapissant les parois abdominales a été enlevée.
See also + WING.
Voir aussi + AILE.

1161

WHITING — MERLAN

DAN: Hvilling
DUT: Wijting
FIN: Valkoturska
GER: Wittling, Merlan
GRE: Bakaliaros
ICE: Lýsa
ITA: Merlano, nasello atlantico
NOR: Hvitting
POL: Witlinek
POR: Badejo
RUS: Мерланг
SCC: Mol, pišmolj
SCR: Ugotica
SPA: Merlán, plegonero
SWE: Vitling
TUR: Bakalyaro

Merlangius merlangus

(North Atlantic/North Sea)

(i) The name is also used to designate + SILVER HAKE (*Merluccius bilinearis*) belonging to the same family of *Gadidae*.
See also + BLUE WHITING.

(Atlantique du Nord – Mer du Nord)

(i) Le nom désigne parfois le + MERLU ARGENTÉ (*merluccius bilinearis*) de la même famille des *Gadidae*.
Voir aussi + POUTASSOU.

Marketed

Fresh: whole gutted; single fillets or block fillets.
Frozen: fillets, single or block, with or without skin.
Smoked: cold-smoked block fillets, usually skinned, sometimes dyed, marketed fresh or frozen (+ GOLDEN CUTLET).
Canned: meat.

Commercialisé

Frais : entier, vidé; filets séparés ou doubles.
Congelé : filets séparés ou doubles avec ou sans peau.
Fumé : filets doubles fumés à froid, parfois teints et vendus frais ou congelés.
Conserve : morceaux au naturel.

(ii) In Australia the 'WHITING' refers to *Sillago spp.* (which also might be called SILVER WHITING) belonging to the family *Sillaginidae*: GOLDEN-LINED WHITING (*Sillago analis*), SAND WHITING (*Sillago ciliata*), SCHOOL WHITING (*Sillago bassensis*), TRUMPETER WHITING (*Sillago maculata*), KING GEORGE WHITING (*Sillaginodes punctatus*) is important in Australia.

(ii) En Australie 'WHITING' désigne les *Sillaginidae*.

1162

WHOLE FISH — POISSON ENTIER

DAN: Hel fisk, urenset fisk
DUT: Ongestripte vis, dichte vis
FIN: Pyöreä kala
GER: Ganzer Fisch
ICE: Óslægður fiskur
ITA: Pesce intero non trattato
JPN: Zengyotai, maru, hôru
NOR: Rund fisk
POL: Ryba w stanie pełnym (nie patroszona)
POR: Peixe Inteiro
RUS: Целая рыба (непотрошенная)
SCC: Cela riba
SCR: Cijela riba
SPA: Pescado entero
SWE: Hel fisk
TUR: Bütün balık

(i) Fish as captured, ungutted. Also called + ROUND FISH (U.S.A.) and + GREEN FISH (New Zealand).

(ii) In U.K. the term is also employed for + GUTTED FISH as distinct from fillets, particularly in freezing.

(i) Poisson tel que pêché, non vidé. Appelé aussi + POISSON ROND (E.U.)

(ii) En Grande-Bretagne le terme peut désigner aussi un + POISSON VIDÉ, pour le distinguer des filets, surtout dans les produits congelés.

1163

WHOLE MEAL — FARINE ENTIÈRE OU COMPLÈTE

DAN: Helmel
DUT: Vol vismeel
FIN: Pyöreästä kalasta vaimistettu kalajauho
GER: Vollmehl
GRE: Ichthyaleoron
ICE: Kjarnamjöl
ITA: Farina di pesce
JPN: Gyo-Fun
NOR: Helmel
POL: Pełna mączka
POR: Farinha de peixe completa
RUS: Непросеянная мука
SCC: Integralno riblje brašno
SCR: Potpuno riblje brašno
SPA: Harina de pescado

+ PRESS CAKE mixed with + CONDENSED FISH SOLUBLES and dried along with it to give a WHOLE MEAL or FULL MEAL.
See also + FISH MEAL.

+ GÂTEAU DE PRESSE mélangé à des + SOLUBLES DE POISSON et séchés ensemble pour donner une FARINE ENTIÈRE ou COMPLÈTE.
Voir aussi + FARINE DE POISSON.

1164

WIND DRIED FISH — POISSON SÉCHÉ AU VENT

DAN: Lufttørret fisk
DUT: Windgedroogde vis
FIN: Ilmakuivattu kala, ahava kala
GER: Luftgetrockneter Fisch
GRE: Liokafto
ICE: Harðfiskur, skreið
ITA: Pesce seccato all'aperto
JPN: Fû-kun gyo
NOR: Vindtørket fisk
POL: Ryba suszona na powietrzu
POR: Peixe seco ao ar
RUS: Провяленная рыба
SCC: Riba sušena na vazduhu
SCR: Riba sušena na zraku
SPA: Pescado secado a pleno aire
SWE: Lufttorkad fisk
TUR: Rüzgarda kurutulmuş balık

Fish dried naturally in the wind, e.g. + STOCK-FINSH.
See also + DRIED FISH.

Poisson séché naturellement au vent, ex.: + STOCKFISH.
Voir + POISSON SÉCHÉ.

1165

WING — AILE

DAN: Vinger
DUT: Vleugel
FIN: Siipi, rauskun osa
GER: Flügel
GRE: Peterigia
ICE: Börð, þunnildi
ITA: Ala
NOR: Vinge (rokkevinge)
POL: Płaty rybne np. rai
POR: Asa
RUS: Плавники
SCC: Krilo ribe

SCR: Krilo ribe
SWE: Vingar (ex. Rockvingar)
TUR: Kanat

Part of the body of some muscled flat fish, e.g. the edible part of skates; in France also refers to the belly walls of salted cod.
See also + WHITE WINGS.

Partie du corps de certains poissons plats et musclés; ex.: partie comestible des raies. En France, le terme s'emploie aussi pour désigner les parois abdominales de la morue salée.
Voir aussi + WHITE WINGS.

1166

WINKLE — BIGORNEAU

DAN: Strandsnegl
DUT: Alikruik, kreukel
FIN: Rantakotilo, litorinakotilo
GER: Strandschnecke
ICE: Doppa, fjörudoppa
ITA: Chiocciola di mare
JPN: Tamakibi
NOR: Strandsnegl
POL: Pobrzeżki, sercówki (małże)
POR: Borrelho, burrié
RUS: Береговички, литторины
SCC: Pužić morski
SCR: Puzic morski
SPA: Bígaro
SWE: Strandsnäcka
TUR: Deniz salyangozu

LITTORINIDAE

LUNATIA spp.

(Atlantic – Europe/ North America)
Most important single species is:

(Atlantique – Europe/ Amérique du Nord)
L'espèce la plus importante est:

Littorina littorea

+ PERIWINKLE
(Atlantic – Europe)
In North America the name 'WINKLE' is also used to designate + COCKLE (*Cardidae*).

+ BIGORNEAU
(Atlantique – Europe)

1167

WINTER FLOUNDER — LIMANDE PLIE ROUGE

FIN: Mustaselkäkampela
GER: Winterflunder
GRE: Chomatída
ICE: Þykkvalúra
ITA: Sogliola limanda
POL: Slornia amerykańska
POR: Sodha-de-inverno
RUS: Зимняя (американская) камбала
SPA: Mendo limon
SWE: Venterflundra

Pseudopleuronectes americanus

(Atlantic – North America)
Belongs to the family *Pleuronectidae*.
Also called BLACKBACK, + LEMON SOLE (when more than 2½ lb weight).
See + FLOUNDER

(Atlantique – Amérique du Nord)
De la famille des *Pleuronectidae*.
Voir + FLET.

1168

WINTER SKATE — RAIE TACHETÉE

DUT: Spiegelrog
FIN: Täplärausku
ITA: Razza occhiata
KOR: 가오리과, gaorigwa
POL: Raja ostronosa
POR: Raia-inverneira
RUS: Большой (зимний) скат

Raja ocellata

(Atlantic – N.America/ Mediterranean)
See also + SKATE.

(Atlantique – Amérique du Nord/Méditerranée)
Voir + RAIE.

1169

WITCH — PLIE CYNOGLOSSE

DAN: Skærising
DUT: Witje, hondstong
FIN: Mustaeväkampela
GER: Rotzunge
ICE: Langlúra
ITA: Passera lingua di cane
KOR: 기름가자미속, gireumgajamisok
NOR: Mareflyndre, smørflyndre
POL: Szkarłacica
POR: Solhão
RUS: Длинная (красная) камбала
SPA: Mendo falsó lenguado
SWE: Rödtunga

Glyptocephalus cynoglossus

(North Atlantic)
(i) Belonging to the family *Pleuronectidae* (see + FLOUNDER).In North America called WITCH FLOUNDER; also called CRAIG FLUKE, GRAY SOLE (U.S.A.), PALE FLOUNDER, PALE DAB, TORBAY SOLE; WHITE SOLE, WHITCH. The name 'RUSTY DAB' might also be used, but refers also to + YELLOWTAIL FLOUNDER*Limanda ferruginea*).

MARKETED FRESH (WHOLE, GUTTED, OR FILLETS).

(ii) In New Zealand refers to *Arnoglossus scapha* (family *Bothidae*), sometimes called CADGER'S FISH.

(Atlantique Nord)
(i) De la famille des *Pleuronectidae* (voir + FLET). Connue encore sous le nom de CYNOGLOSSE.

Commercialisée fraîche (entière et vidée, ou en filets).

(ii) En Nouvelle-Zélande WITCH (anglais) se réfère à *Arnoglossus scapha* (famille des *Bothidae*).

1170

WOLFFISH

DAN: Havkat
DUT: Zeewolf
FIN: Merikissa
GER: Katfisch, Wasserkatze
ICE: Steinbítur
ITA: Bavosa lupa
NOR: Steinbit
POL: Zębacz
POR: Peixe-lobo
RUS: Зубатки
SPA: Lobo
SWE: Havskalt fiskar

Name mainly employed in North America for MARINE CATFISH (*Anarhichas spp.*). See + CATFISH.

Nom employé principalement en Amérique du Nord pour les *Anarhichas sp.* Voir + LOUP.

1171

WRASSE — LABRE

DUT: Lipvis
FIN: Huulikala
GER: Lippfisch
GRE: Chilóu
ITA: Labridi
JPN: Bera
KOR: 혹돔속, hokdomsok
NOR: Leppefisker
POL: (a) Wargacz kniazik (c) Tautoga niebieska (d) Odyńczyk (e) Wargacz skalik (f) Tautoga czarna
POR: Bodião
RUS: Губановые
SCC: Vrana, pešac
SCR: Vrana
SWE: Läppfiskar, gyltor (a) Berggylta (b) Stensnultra
TUR: Lâpin

For (a) and (c) see also separate entry.

Pour (a) et (c) voir aussi la rubrique individuelle.

LABRIDAE

(Altantic/Mediterranean/Pacific – Europe/N.America)
In Particular:

(Atlantique/Méditerranée/Pacifique Europe/Amérique du Nord)
Et en particulier:

Pimelometopon darwini or/ou Semicossyphus darwini

LABRE CAMOTE
(Pacific – S.America)
This family includes also the following species:

(Pacifique – Amérique de Sud)
Cette famille comprend encore les espèces ci-dessous:

Labrus bergylta (a)

+ BALLAN WRASSE
(Atlantic/Mediterranean)

+ VIEILLE COMMUNE
(Atlantique/Méditerranée)

Semicossyphus pulcher or/ou Pimelometopon pulchrum (b)

CALIFORNIA SHEEPSHEAD
(Pacific – North America)
See + SHEEPSHEAD.

LABRE CALIFORNIEN
(Pacifique – Amérique du Nord)
Voir MALACHIGAN D'EAU DOUCE.

Tautogolabrus abspersus (c)

+ CUNNER
(Atlantic – U.S.A.)

+ LIMBERT ACHIGAN
(Atlantique – E.U.)

Lachnolaimus maximus (d)

HOGFISH
(Atlantic – U.S.A.)

LABRE CAPITAINE
(Atlantique – E.U.)

Ctenolabrus rupestris (e)

ROCK COOK
(Atlantic – Europe)

(Atlantique – Europe)

Tautoga onitis (f)

+ TAUTOG
(Atlantic – U.S.A.)

+ MATIOTE NOIR
(Atlantique – E.U.)

1172

WRECKFISH — CERNIER ATLANTIQUE

DAN: Vragfisk
DUT: Wrakbaars
FIN: Hylkyahven
GER: Wrackbarsch
GRE: Vláchos
ICE: Rekaldsfiskur
ITA: Cernia di fondale
NOR: Vrakfisk
POL: Wrakoń
POR: Cherne
RUS: Полиприоны
SCC: Kirnja
SCR: Kirnja glavuija
SPA: Cherna
SWE: Vrakfisk, vrakabborre
TUR: Iskorpit hanisi

POLYPRION spp.

Polyprion americanus (a)

WRECKFISH
(Atlantic/Mediterranean)
Also called WRECK BASS, *STONE BASS, BAFARO (South Africa).*

CERNIER COMMUN
(Atlantique/Méditerranée)
Appelé aussi CERNIER BRUN

Polyprion oxygeneios (b)

+ HAPUKU
(Australia/New Zealand/S.America)
Also called GROPER.

+ CERNIER DE JUAN FERNANDEZ
(Australie, Nouvelle-Zelande/Amérique S).

Polyprion moeone (c)

BASS GROPER
(Australia/New Zealand)
Belongs to the family *Serranidae* (see + SEA BASS.)

De la famille des *Serranidae*

Y

1173

YAKIBOSHI — YAKIBOSHI

(Japan) — *(Japon)*

Products dried after boiling or toasting; fish such as porgy, sardine, anchovy, goby, pond smelt are processed as round, usually gutted and skewered with bamboo pins; in the case of conger eel, shark etc., split fish or meat slices are also used; Yakiboshi is usually subjoined by the name of fish, e.g. YAKIBOSHI-AYU (from ayu sweetfish), YAKIBOSHI-IWASHI (from sardine or anchovy), YAKIBOSHI-HAZE (from goby) etc.

Produits séchés après avoir été bouillis ou grillés; les poissons tels que spare, sardine, anchois, gobie, éperlan sont préparés entiers, généralement vidés et fixés sur des pousses de bambou; pour le congre, requin, etc., le poisson est tranché ou découpé en tranches; Yakiboshi est habituellement suivi du nom du poisson employé, ex.: YAKIBOSHI-AYU (d'ayu), YAKIBOSHI-IWASHI (de sardine ou d'anchois), YAKIBOSHI-HAZE (de gobie), etc.

1174

YAWLING

DUT: Toter
FIN: Pikkusilli
ICE: Smásíld
JPN: Konishin
KOR: 청어속, cheongeosok
NOR: Småsild
POL: Mały śledź
POR: Arenque pequeno
RUS: Малая сельдь
SPA: Arenque pequeño
SWE: Småsill, småströmming

Small herring.
Also called + SILD.
See + HERRING.

Petit hareng.
Voir + HARENG.

1175

YELLOWBELLY FLOUNDER

JPN: Karei

Rhombosolea leporina

(New Zealand)
Family *Pleuronectidae*.
Also simply called FLOUNDER, which in general also includes the New Zealand DAB or + SAND FLOUNDER.

(Nouvelle-Zélande)
Famille des *Pleuronectidae*.

Marketed
Fresh: whole, gutted.
Frozen: whole, gutted; sometimes filleted. Large fish called SOCKERS sometimes filleted.

Commercialisé
Frais : entier, étêté.
Congelé : entier, étêté, parfois en filets. De gros poissons appelés SOCKERS (anglais) sont parfois mis en filets.

1176

YELLOW CROAKER — COURBINE JAUNE

JPN: Kinguchi
KOR: 참조기, chamjogi
POR: Roncadeira-da-Manchúria

Pseudosciaena manchurica

(Japan/China/Korea) — *(Japon/Chine/Corée)*

Marketed
fresh; highly prized for Chinese dishes.
See also + CROAKER.

Commercialisé
frais; très apprécié dans la cuisine chinoise.
Voir aussi + TAMBOUR.

1177

YELLOW-EYE MULLET

Aldrichetta forsteri

(Australia/New Zealand)
Often called HERRING or SPRAT in New Zealand.

(Australie/Nouvelle-Zélande)
Appelé souvent HERRING ou SPRAT en Nouvelle-Zélande.

Marketed
whole, fresh, smoked (kippers) or as "rollmops".
See + MULLET.

Commercialisé
entier, frais, fumé (façon kipper) ou façon rollmops.
Voir + MUGE.

1178

YELLOWFIN TUNA — ALBACORE

DAN: Gulfinnet tunfisk
DUT: Geelvintonijn
FIN: Keltaevätonnikala
GER: Gelbflossenthun
GRE: Tonnos macrypteros
ITA: Tonno albacora
JPN: Kiwadamaguro, kiwada
KOR: 황다랑어, hwangdarangeo
NOR: Albacore
POL: Tuńczyk żołtopłetwy
POR: Atum albacora, Albacora
RUS: Желтоперый (желтохвостый) тунец
SCC: Žutorepi tunj
SCR: Žutorepi tunj
SPA: Rabil

Thunnus albacares or/ou Neothunnus albacares

(Cosmopolitan) *Also called AUTUMN ALBACORE, ALLISON'S TUNA* It should be noted that, in english, the name 'ALBACORE' refers to *Thunnus alalunga* (see + ALBACORE). Second in importance to + SKIPJACK in world tuna catch. Together with + SKIPJACK and + BLUEFIN, forms the light meat pack for canning.	*(Cosmopolite)* Appelé aussi THON À NAGEOIRES JAUNES (statistiques internationales). Il faut remarquer que, en anglais, le nom 'ALBACORE' désigne l'espèce *Thunnus alalunga* (voir + GERMON ATLANTIQUE). Au second rang, après le + LISTAO pour l'importance des captures. Mis en conserve, comme le + LISTAO et le + THON ROUGE.
See also + TUNA.	Voir + THON.

1179

YELLOW FISH

(U.K.)

Any white fish, split or filleted, cold smoked.	Tout poisson maigre, tranché ou fileté, fumé à froid.

1180

YELLOW GURNARD — GRONDIN PERLON

DAN: Knurhane
DUT: Rode poon
FIN: Isokurnusimppu
GER: Roter Knurrhahn
GRE: Selachi
ITA: Capone gallinella
POL: Kurek czerwony
POR: Cabra-cabaço
RUS: Желтый морской петух, желтая тригла
SCC: Lastavica, kokotić balavac
SCR: Lastavica balavica, kokot balavica
SPA: Bejel
SWE: Fenknot
TUR: Kilangiç balığı

Trigia lucerna

(Atlantic/Mediterranean) *Also called + LATCHET(T), SAPPHIRINE GURNARD, TUB, TUBFISH.*	*(Atlantique/Méditerranée)* Appelé aussi TOMBE, TOMBETTES, GRONDIN GALINETTE.
See + GURNARD.	Voir + GRONDIN.

1181

YELLOW PERCH — PERCHE CANADIENNE

DUT: Amerikaanse gelebaars
FIN: Kelta-ahven
GER: Amerikanischer Flussbarsch
ITA: Persico dorato
POL: Okoń amerykański rzeczny
POR: Perca-americana
RUS: Желтый (американский) окунь
SWE: Amerikansk abborre

Perca flavescens

(Freshwater – N.America)	*(Eaux douces – Amérique du Nord)* Appelé aussi PERCHAUDE
See + PERCH.	Voir + PERCHE.

1182

YELLOW SEA BREAM

JPN: Kidai, renko, renkodai

Taius tumifrons

(Japan and China) Important food fish in Japan and China; marketed fresh or frozen.	*(Japon et Chine)* Très important dans l'alimentation au Japon et en Chine; commercialisé frais ou surgelé.
See also + SEA BREAM.	Voir aussi + DORADE.

1183

YELLOW SOLE — PETITE SOLE JAUNE

DAN: Glastunge
DUT: Dwergtong
FIN: Pikkukielikampela
GER: Zwergzunge
GRE: Glóssa
ICE: Dvergsóflúra
ITA: Sogliola gialla
NOR: Glasstunge
POL: Soletka
POR: Linguado-amarelo, Linguade-gato
RUS: Малый морской язык, желтая солея
SCC: List
SCR: List piknjavac
SPA: Tambor
SWE: Småtunga
TUR: Dil balığı

Buglossidium luteum

(Atlantic/Mediterranean) *Also called LITTLE SOLE, SOLENETTE.* Too small to be of interest commercially.	*(Atlantique/Méditerranée)* Trop petite pour être d'un intérêt commercial.

1184

YELLOWTAIL FLOUNDER — LIMANDE À QUEUE JAUNE

DAN: Ising
FIN: Ŕuostekampela
GRE: Chomatída
ITA: Limanda
KOR: 가자미과, gajamigwa
POL: Żółcica
POR: Solha dos mares do norte
SCC: Iverak, pašara
SCR: Iverak
RUS: Желтохвостая камбала, желтохвостая лиманда

Limanda ferruginea

(Atlantic – N.America)
Belonging to the family *Pleuronectidae* (see + FLOUNDER).
Also called SANDY DAB, RUSTY DAB, MUD DAB, YELLOWTAIL.

(Atlantique – Amérique du Nord)
De la famille des *Pleuronectidae* (voir + FLET).

Marketed
fresh or frozen.

Commercialisé
fraîche ou congelée.

1185

YELLOWTAIL KINGFISH

ITA: Ricciola australiana
POR: Charieteiro-limão

Seriola grandis

(Australia)

(Australie)

1186

YELLOWTAIL SÉRIOLE

FIN: Piikkimakrilli
GER: Gelbschwanz, Bernsteinfisch
GRE: Magiatiko
ITA: Ricciola
JPN: Buri, warasa, inada
KOR: 방어, bangeo
POL: (a) Seriola lalanda (c) Seriola zebra (e) Seriola olbrzymia
POR: (a) Charuteiro-azeite (e) Charuteiro-catarino
RUS: Сериолы, желтохвосты
SCC: Gof, orhan
SCR: Orhani, gofi
SPA: Serviola
TUR: Sarı kuyruk

SERIOLA spp.

(Cosmopolitan)
(i) *Also called AMBERJACK.*

(Cosmopolite)

Marketed
canned, sometimes as tuna, though not tuna family: family of *Carangidae* (see + JACK).

Commercialisé
en conserve, parfois sous le nom de thon bien que n'appartenant pas à la famille des thons; de la famille des *Carangidae* (voir + CARANGUE).

Seriola lalandi (a)

SÉRIOLE CHINCHARD
(South Africa)

(Afrique du Sud)

Seriola dorsalis (b)

CALIFORNIA YELLOWTAIL
(Pacific – U.S.A.)

SÉRIOLE CHINCARD
(Pacifique – E.U.)

Seriola zouata (c)

BANDED RUDDERFISH
(Atlantic – U.S.A.)
Also called JACK.

SÉRIOLE GUAIMEQUE
(Atlantique – E.U.)

Seriola quinqueradiata (d)

(Japan and Korea)
Cultured in Japan; marketed fresh, salted, dried, also canned (smoked meat packed in oil).

(Japon et Corée)
Cultivée au Japon; commercialisée fraîche, salée, séchée, également en conserve (chair fumée recouverte d'huile).

Seriola dumerili (e)

GREATER AMBREJACK
(Atlantic/Mediterranean)

SÉRIOLE COURONNÜE
(Atlantique/Méditerranée)

Seriola hippos (f)

SAMSON FISH
(Australia)
Also called SEA KINGFISH.

SÉRIOLE AUSTRALIENNE
(Australie)

(ii) Name also used for + SILVER PERCH (*Bairdiella chrysura*) (family *Sciaenidae*) and + YELLOWTAIL FLOUNDER (*Limanda ferruginea*) (family *Pleuronectidae*).

Z

1187

ZANTHE

FIN: Vimpa
GER: Zährte
GRE: Gadína mavromáta
ICE: Strandslabbi
ITA: Vimba
POL: Certa
RUS: Рыбец
SWE: Vimma
TUR: Kara balık

Abramis vimba

(Freshwater – Europe)
Occasionally eaten.

(Eaux douces – Europe)
Occasionnellement consommé.

Indexes/Index

ENGLISH/ANGLAIS	277
FRENCH/FRANÇAIS	283
DANISH/DANOIS	289
DUTCH/HOLLANDAIS	293
FINNISH/FINLANDAIS	297
GERMAN/ALLEMAND	301
GREEK/GREC	305
ICELANDIC/ISLANDAIS	307
ITALIAN/ITALIEN	311
JAPANESE/JAPONAIS	315
KOREAN/CORÉEN	319
NORWEGIAN/NORVÉGIEN	321
POLISH/POLONAIS	325
PORTUGUESE/PORTUGAIS	329
RUSSIAN/RUSSE	333
CROATIAN/CROATE	337
SERBIAN/SERBE	341
SPANISH/ESPAGNOL	345
SWEDISH/SUÉDOIS	349
TURKISH/TURC	353
SCIENTIFIC NAMES/NOMS SCIENTIFIQUES	355

Note : The figures in the indexes refer to the dictionary item numbers/Les chiffres figurant dans l'index se réfèrent aux numéros des entrées du dictionnaire.

ENGLISH/ANGLAIS

A

Aalpricken 1
Abalone 2
Abbot 3
Acid cured fish 4
Agar 5
Alaska pollack 6
Alaska scotch cured herring 7
Albacore 8
Alewife 9
Alfonsino 10
Alginic acid 11
Allis shad 12
Amarelo cure 13
Ambergris 14
American eel 15
American plaice 16
American shad 17
Anchosen 18
Anchoveta 19
Anchovis 21
Anchovy 20
Anchovy butter 22
Anchovy cream 23
Anchovy essence 24
Anchovy paste 25
Angel 26
Angel shark 28
Angelfish 27
Anglerfish 29
Animal feeding stuffs 30
Antibiotics 31
Appertisation 32
Appetitsild 33
Arapaima 34
Arbroath smokie 35
Arctic char 36
Arctic flounder 37
Argentine 38
Arkshell 39
Armed gurnard 40
Arrowtooth flounder 41
Arrowtooth halibut 42
Atherine 43
Atka mackerel 44
Atlantic bonito 45
Atlantic croaker 46
Atlantic salmon 47
Australian salmon 48
Axillary bream 49
Ayu sweetfish 50

B

Bacalao 51
Bagoong 52
Bagoong tulingan 53
Bakasang 54
Baked herring 55
Balachong 56
Balbakwa 57
Balik 58
Ballan wrasse 59
Baltic herring 60
Barbecued fish 61
Barnacle 62
Barracouta 63
Barracuda 64
Barramundi 65
Basking shark 66
Bass 67
Bastard halibut 68
Bay scallop 69
Beaked whale 70
Bekkô 71
Beluga 72
Beluga whale 73
Berghilt 74
Bernfisk 75
Bichir 76
Big skate 79
Bigeye 77
Bigeye tuna 78
Billfish 80
Binoro 81
Bismark herring 82
Bisque 83
Black bass 84
Black cod 85
Black croaker 86
Black drum 87
Black marlin 88
Black oreo dory 90
Black sea bass 91
Black sea bream 92
Black shark 93
Black-mouthed dogfish 89
Blackspot sea bream 94
Blacktip shark 95
Bleak 96
Bloater 97
Bloater paste 98
Bloater stock 99
Blocks (frozen) 100
Blonde 101
Blubber 102
Bludger 103
Blue cod 104
Blue crab 105
Blue dog 106
Blue ling 109
Blue marlin 110
Blue mussel 111
Blue point oyster 112
Blue sea cat 113
Blue shark 114
Blue whale 115
Blue whiting 116
Bluefin tuna 107
Bluefish 108
Boarfish 117
Bodara 118
Boette 119
Bogue 120
Bokkem 121
Bombay duck 122
Boned fish 123
Bonefish 124
Boneless cod 125
Boneless fish 126
Boneless kipper 127
Boneless salt cod fillet 128
Boneless smoked herring 129
Bonga 130
Bonito 131
Bonito shark 132
Boston mackerel 133
Bottarga 134
Bottlenosed dolphin 135
Bottlenosed whale 136
Bouilla-baisse 137
Bow fin 138
Boxed stowage 139
Brado 140
Bran 141
Branco cure 142
Brandade 143
Branded herring 144
Brat-bückling 145
Bratfischwaren 146
Brathering 147
Brat-rollmops 148
Bream 149
Brill 150
Brine 151
Brined fish 152
Brisling 153
Brit 154
Bronze whaler 155
Brook charr 156
Brook trout 157
Brown algae 158
Brown cat shark 159
Brown shrimp 160
Buckling 161
Bucklings-finlet 162
Buddha's ear 163
Bulk stowage 164
Bull frog 166
Bull shark 167
Bullet tuna 165
Burbot 168
Buro 169
Butt 170
Butterfish 171
Butterflyfish 172

C

California halibut 173
Californian pilchard 174
Calipash 175
Canned fish 176
Cape hake 177
Capelin 178
Caqués 179
Cardinalfish 180
Carne a carne 181
Carp 183
Carpet shell 182
Carra geenin 184
Catfish 185
Caveached fish 186
Caviar, caviare 187
Caviar substitutes 188
Cero 189
Char 190
Chat haddock 191
Cherry salmon 192
Chikuwa 193
Chilean hake 194
Chilean pilchard 195
Chill storage 197
Chilled fish 196
Chimaera 198
Chinook 199
Chub mackerel 200
Chum 201
Clam 202
Clam chowder 203
Clam liquor 204
Cleanplate herring 205

Cleansed shellfish 206
Clipped roe fish 207
Coalfish 208
Cobbler 210
Cobia 209
Cockle 211
Cod 212
Cod cheeks 213
Cod liver meal 216
Cod liver oil 217
Cod liver paste 218
Codfish brick 214
Codling 215
Coho 219
Cold storage 221
Cold-smoked fish 220
Colombo cure 222
Comber 223
Common cockle 224
Common dolphin 225
Common oyster 226
Common prawn 227
Common shore crab 228
Common shrimp 229
Common sole 230
Conch 231
Condensed fish solubles 232
Conger 233
Coquina clam 234
Coral 235
Corned alewives 236
Corvina 237
Couch's sea bream 238
Count 239
Court-bouillon 240
Crab 241
Crab cakes 242
Crab meat 243
Crab sticks 244
Crappie 245
Crawfish 246
Crawfish butter 247
Crawfish meal 248
Crawfish soup 249
Crawfish soup extract 250
Crayfish 252
Crayfish bisque 251
Creamfish 253
Crevalle jack 254
Crimson sea bream 255
Croaker 256
Crown brand 257
Crucian carp 258
Cuckoo ray 259
Cummalmum 260
Cunner 261
Cusk 262
Cusk eel 263
Cut herring 264
Cut lunch herring 267
Cut spiced herring 268
Cutlassfish 265
Cutlet 266
Cuttlefish 269

D

Dab 270
Daeng 271
Danube salmon 272
Date shell 273
Deepsea cod 274
Deep-water prawn 275
Dehydrated fish 276
Delicatessen fish products 277
Descargamento 278
Devilfish 279
Diced fish 280
Digby chick 281
Dinailan 282
Djirim 283
Dogfish 284
Dolly varden 285
Dolphin 287
Dolphinfish 286
Dorade 288
Double-lined mackerel 289
Dover sole 290
Dressed crab 291
Dressed fish 292
Dressed green fish 293
Dried fish 294
Dried salted fish 295
Drum 296
Dry salted fish 297
Dry salted herring 298
Dulse 299
Dungeness crab 300
Dusky dolphin 301
Dusky sea perch 302
Dusky shark 303
Dutch cured herring 304

E

Eagle ray 305
Edible crab 306
Eel 307
Eelpout 308
Electric ray 309
Elegant bonito 310
Elephantfish 311
Elver 312
Emperor 313
English sole 314
Enshô-hin 315
Escabeche 316
Eulachon 317
European eel 318
European lobster 319
Eyemouth cure 320

F

Fair-maid 321
Fall cure 322
Fatty fish 323
Fazeeq 324
Fermented fish paste 325
Fermented fish sauce 326
Filefish 327
Fillet 328
Fining compound 329
Finnan haddock 330
Fin-whale 331
Fischfrikad - ellen 332
Fischsülze 333
Fish 'au naturel' 334
Fish ball 335
Fish cake 336
Fish chowder 337
Fish flakes 338
Fish flour 339
Fish glue 340
Fish in jelly 341
Fish liver 342
Fish liver oil 343
Fish liver paste 344
Fish meal 345
Fish nuggets 346
Fish oils 347
Fish paste 348
Fish pie 349
Fish portion 350
Fish protein concentrate (fpc) 351
Fish pudding 352
Fish salad 353
Fish sausage 354
Fish scales 355
Fish scrap 356
Fish silage 357
Fish skin 358
Fish soup 359
Fish stearin 360
Fish sticks 361
Fish tongues 362
Fish waste 363
Fish wiener 364
Fivebeard rockling 365
Flake 366
Flaked codfish 367
Flapper skate 368
Flatfish 369
Flathead 371
Flathead flounder 370
Flathead skate 372
Fleckhering 373
Fletch 374
Flounder 375
Fluke 376
Flying fish 377
Flying gurnards 378
Flying squid 379
Foots 380
Forkbeard 381
Fourbeard rockling 382
Freeze drying 383
Fresh fish 384
Freshwater prawn 385
Fried fish 386
Frigate tuna 387
Frill shark 388
Frog 390
Frog flounder 389
Frostfish 391
Frozen fish 392
Funori 393
Furikake 394
Fushi-rusi 395

G

Gabel rollmops 396
Gaffelbidder 397
Gaper 398
Garfish 399
Garum 401
Gaspé cure 402
Geelbeck 403
Gelatin(e) 404
Gemfish 405
Ghost shark 406
Giant sea bass 407
Gibbing 408
Gilt head bream 409
Gilt sardine 410
Gisukeni 411
Gizzard shad 412
Glasgow pale 413
Glazing 414
Goatfish 415
Goby 416
Golden cure 417
Golden cutlet 418
Goldfish 419
Goldline 420
Gonads 421
Gourami 422

Gravlax 423
Grayfish 424
Grayling 425
Greater sandeel 426
Greater weever 427
Green fish 429
Green laver 433
Green mussel 435
Greenback flounder 428
Greenland halibut 430
Greenland right whale 431
Greenland shark 432
Greenling 434
Grenadier 436
Grey gurnard 437
Grilse 438
Grooved carpet shell 439
Groundfish 440
Grouper 441
Grunt 442
Guanin 443
Guinamos alamang 444
Guitarfish 445
Gummy shark 446
Gurnard 447
Guts 448
Gutted fish 449
Gyomiso 450
Gáros 400

H

Haberdine 451
Haddock 452
Haddock chowder 453
Hake 454
Halfbeak 455
Halfmoon 456
Half-salted fish 457
Halibut 458
Halibut liver oil 459
Hamayaki-dai 460
Hammerhead shark 461
Hampen 462
Hapuku 463
Hard clam 464
Hard cure 465
Hard salted herring 467
Hard salted salmon 468
Hard smoked fish 469
Hardhead 466
Hareng saur 470
Harvestfish 471
Headed fish 472
Heavy salted fish 473
Heavy salted soft cure 474
Henfish 475
Heringsstip 486
Herling 476
Herring 477
Herring cutlets 478
Herring in jelly 479
Herring in sour cream sauce 480
Herring in wine sauce 481
Herring meal 482
Herring milt sauce 483
Herring oil 484
Herring salad 485
Hilsa 487
Hobo gurnard 488
Hogchoker 489
Hoki 490
Homogenised condensed fish 491
Horse mackerel 492
Horsetail tang 493
Hot-marinated fish 494
Hot-smoked fish 495
Houting 496
Humantin 497
Humpback whale 498
Huss 499

I

Ide 500
Inasal 501
Inconnu 502
Indian cure salmon 503
Indian mackerel 504
Indian porpoise 505
Industrial fish 506
Ink 507
Irish moss 508
Irradiation 509
Isinglass 510
Italian sardel 511
Ivory 512

J

Jack 514
Jack mackerel 513
Jacopever 515
Japan sea bass 519
Japanese canned fish pudding 516
Japanese eel 517
Japanese pilchard 518
Jellied eels 520
Jelly fish 521
Jewfish 522
Joey 523
John dory 524
Jumbo 525

K

Kabayaki 526
Kabeljou 527
Kahawai 528
Kalbfisch 529
Kamaboko 530
Kanagashira (gurnard) 531
Kapi 532
Karavala 533
Katsuo-bushi 534
Kawakawa 535
Kazunoko 536
Kedgeree 537
Kelp 538
Kelt 539
Kench cure 540
Kichiji rockfish 541
Kieler sprotten 542
Kilka 543
Killer whale 544
Killifish 545
King crab 546
King of the herring 550
King whiting 551
Kingfish 547
Kingklip 548
Kingmackerel 549
Kipper 552
Kipper fillets 555
Kipper snacks 556
Kippered products 553
Kippered salmon 554
Klipfish 557
Klondyked herring 558
Kochfischwaren 559
Kombu 560
Krabbensalat 561
Krill 562
Krill antarctic 563
Kronsardiner 564
Krupuk 565
Kusaya 566

L

Laberdan 567
Labrador cure 568
Lady fish 569
Lake herring 570
Lake trout 572
Lakerda 571
Lamayo 573
Laminarin 574
Lamprey 575
Large eyed dentex 576
Larger spotted dogfish 577
Lascar 578
Latchet 579
Laverbread 580
Leather 581
Leather-jacket 582
Lemon shark 583
Lemon sole 584
Lesser cachalot 585
Lesser spotted dogfish 586
Light cure 587
Limpet 588
Lined sole 589
Ling 590
Lingcod 591
Little skate 592
Little tunny 593
Lizardfish 594
Lobster 595
Locks 596
London cut cure 597
Long rough dab 599
Longnose skate 598
Long-tailed tuna 600
Lookdown dory 601
Lumpfish 602
Lutefisk 603
Lyre 604

M

Machete 605
Mackerel 606
Mackerel shark 607
Mackerel style split fish 608
Makassar fish 609
Mako (shark) 610
Mam-rusot 611
Mannitol 612
Manta 613
Marinade 615
Marinated fish 614
Marlin 616
Matje cure herring 617
Matje herring 618
Mattie 619
Meagre 620
Mediterranean ling 621
Medium salted fish 622
Megrim 623
Meikotsu 624
Meji 625
Menhaden 626
Menominee 627
Mersin 628
Middle 629
Miettes 630
Migaki-nishin 631
Mild cured fish 632

Mild smoked fish 633
Milker herring 634
Milkfish 635
Milt 636
Minced fish 637
Minke whale 638
Mirin 639
Mirin-boshi 640
Mirror dory 641
Mojama 642
Mojarra 643
Moki 644
Mola 645
Moluha 646
Monkfish 647
Moonfish 648
Moray 649
Mort 650
Morwong 651
Mother-of-pearl 652
Mother-of-pearl shell 653
Mullet 654
Musciame 655
Mussel 656
Mustard herring 657

N

Namari-bushi 658
Naping 659
Naruto 660
Narwhal 661
National cure 662
Native oyster 663
Needlefish 664
Nga-bok-chauk 665
Nga-pi 666
Nibbler 667
Nibe croaker 668
Niboshi 669
Nobbing 670
Nonnat 671
Nori 672
North atlantic right whale 673
Northern anchovy 674
Northern lobster 675
Norway lobster 676
Norway pout 677
Norwegian cured herring 678
Norwegian silver herring 679
Norwegian sloe 680
Norwegian topknot 681
Nuoc-mam 682
Nurse shark 683

O

Oarfish 684
Ocean perch 685
Ocean quahaug 686
Octopus 687
Oel-präserven 688
Oil sardine 689
Opah 690
Orange perch 691
Orange roughy 692
Oreo dory 693
Oriental bonito 694
Oriental cure 695
Ormer 696
Osetr 697
Oyster 698

P

Pacific bonito 699
Pacific cod 700
Pacific grey whale 701
Pacific hake 702
Pacific halibut 703
Pacific herring 704
Pacific mackerel 705
Pacific ocean perch 706
Pacific prawn 707
Pacific saury 708
Padda 709
Paddlefish 710
Padec 711
Painted ray 712
Paksiw 713
Pale cure 714
Pale smoked red 715
Pandora 716
Papillon 717
Parr 718
Parrot-finsh 719
Pasteurised fish 720
Pasteurised grain caviar 721
Patis 722
Paua 723
Pearl 724
Pearl essence 725
Pedah 726
Pelagic armourhead 727
Pelagic fish 728
Perch 729
Periwinkle 730
Petrale sole 731
Picarel 732
Picked dogfish 733
Pickerel 734
Pickle cured fish 735
Pickled grainy caviar 736
Pickled herring 737
Pickled salmon 738
Picton herring 739
Piddock 740
Pigfish 741
Pigmy whale 742
Pike 744
Pike-perch 743
Pilchard 745
Pilot fish 746
Pilot whale 747
Pindang 748
Pinfish 749
Pink maomao 750
Pink salmon 751
Pink shrimp 752
Piper 753
Pipi 754
Pissala 755
Pla thu nung 759
Plaice 756
Plain bonito 757
Pla-ra 758
Podpod 760
Polar cod 761
Pollack 762
Pollan 763
Pollock 764
Pomfret 765
Pompano 766
Pond smelt 767
Poor cod 768
Porbeagle 769
Porgy 770
Porkfish 771
Porpoise 772
Portuguese oyster 773
Pout 774
Poutassou 775
Poutine 776
Powan 777
Prahoc 778
Prawn 779
Press cake 780
Pressed pilchards 781
Puffer 782

Q

Quahaug 783
Queen scallop 784
Queenfish 785
Quenelles 786
Quillback 787
Quinnat salmon 788

R

Rabbit fish 789
Rackling 790
Rainbow trout 791
Rakørret 792
Ratfish 793
Ray 794
Ray's bream 795
Razor shell 796
Red algae 797
Red bream 799
Red caviar 800
Red cod 801
Red drum 802
Red gurnard 805
Red hake 806
Red herring 807
Red mullet 808
Red porgy 809
Red sea bream 810
Red snapper 811
Red spring salmon 812
Red steenbras 813
Red stumpnose 814
Redbait 798
Redfish 803
Redfish or nannygai 804
Rensei-hin 815
Repack quality herring 816
Requiem shark 817
Retailles 818
Rex sole 819
Ribaldo 820
Rig 821
Rigg 822
Right whale 823
Rigor mortis 824
Ripe fish 825
Risso's dolphin 826
Roach 827
Rock bass 828
Rock cod 829
Rock lobster 832
Rock salmon 833
Rock sole 834
Rockfish 830
Rockling 831
Roe 835
Roker 836
Rolled fish 837
Rollmops 838
Roman 839
Rorqual 840
Rotskjaer 841
Rouelles 842
Rough skate 843
Roughy 844
Round fish 845
Round herring 846
Roundnose flounder 847

Roused fish 848
Rubyfish 849
Ruppel's bonito 850

S

Sablefish 851
Sailfish 852
Saithe 853
Salaka 854
Salmon 855
Salmon bellies 856
Salmon egg bait 857
Salmon salad 858
Salmon shark 859
Salt cod 860
Salt cured fish 861
Salt round fish 864
Salted on board 862
Saltfish 863
Salzfischwaren 865
Salzling 866
Sand dab 867
Sand flounder 870
Sand perch 871
Sand shark 872
Sandeel 868
Sandfish 869
Sandy ray 873
Sardine 874
Sardinella 875
Sargo 876
Sashimi 877
Sauerlappen 878
Sauger 879
Saurer hering 880
Saury 881
Sawfish 882
Scabbardfish 883
Scad 884
Scaldfish 885
Scale fish 886
Scallop 887
Scampi 888
Schillerlocken 889
School shark 890
Scorpionfish 891
Scotch cured herring 892
Scrod 893
Sculpin 894
Scup 895
Sea bass 896
Sea beef 897
Sea bream 898
Sea cabbage laminaria spp. 899
Sea catfish 900
Sea cow 901
Sea cucumber 902
Sea lamprey 904
Sea perch 907
Sea pike 908
Sea robin 909
Sea stick 911
Sea trout 912
Sea trumpet 913
Sea urchin 914
Seafood cocktail 903
Seal 905
Seal shark 906
Seasnail 910
Seaweed 915
Seaweed meal 916
Seed haddock 917
Seelachs in oel 918
Seer 919
Sei-whale 920
Semi-preserves 921
Seventy-four 922
Seviche 923
Sevruga 924
Shad 925
Shagreen 926
Shagreen ray 927
Shakeii 928
Shark 929
Sharp frozen fish 930
Sharpnose shark 931
Sharpnose skate 932
Sharp-toothed eel 933
Sheepshead 934
Shelf stowage 935
Shellfish paste 936
Shells 937
Shidal sutki 938
Shining gurnard 939
Shioboshi 940
Shiokara 941
Shirauo icefish 942
Shore cure 943
Shottsuru 944
Shredded cod 945
Shrimp 946
Sierra 947
Sild 948
Silver cured herring 949
Silver dory 950
Silver hake 952
Silver perch 953
Silverfish 951
Silverside 954
Silvery pout 955
Sinaeng 956
Sixgill shark 957
Skate 958
Skinless fish 959
Skinned cod 960
Skinning 961
Skipjack 962
Slender tuna 963
Slime flounder 964
Small sandeel 965
Smelt 966
Smoked fish 967
Smokie 968
Smolt 969
Smooth flounder 970
Smooth hound 971
Smooth skate 972
Snailfish 973
Snake eel 974
Snake mackerel 975
Snapper 976
Snoek 977
Snook 978
Soboro 979
Sockeye salmon 980
Soft cure 981
Soft (shell) clam 982
Sohachi flounder 983
Soldier 984
Sole 985
Soupfin shark 986
Soused herring 987
Soused pilchards 988
South African pilchard 989
Southern blue whiting 991
Southern bluefin tuna 990
Southern kingfish 992
Southern right whale 993
Southwest Atlantic hake 994
Spadefish 995
Spanish mackerel 996
Spawning fish 997
Spearfish 998
Speckfisch 999
Spelding 1000
Spent fish 1001
Sperm oil 1002
Sperm whale 1003
Spiced cured fish 1004
Spiced herring 1005
Spillånga 1006
Spinous spider crab 1007
Spiny cockle 1008
Spiny dogfish 1009
Spiny lobster 1010
Spiny seadragon 1011
Spiny shark 1012
Spinytail skate 1013
Split cure herring 1014
Split fish 1015
Splittail 1016
Sponge 1017
Spot 1018
Spotted gurnard 1019
Spotted ray 1020
Spotted sea cat 1021
Spragg 1022
Sprat 1023
Squat lobster 1024
Squawfish 1025
Squeteague 1026
Squid 1027
Stale dry fish 1028
Starfish 1029
Stargazer 1030
Starry flounder 1031
Starry ray 1032
Starry skate 1033
Steak 1034
Steelhead trout 1035
Sterilised shellfish 1036
Steur herring 1037
Stingray 1038
Stocker 1039
Stockfish 1040
Streaked gurnard 1041
Stremel 1042
Strip 1043
Striped bass 1044
Striped marlin 1045
Sturgeon 1047
Stückenfisch 1046
Suboshi 1048
Sucker 1049
Sugar cured fish 1050
Summer flounder 1051
Sun-dried fish 1052
Sunfish 1053
Superchilling 1054
Surf smelt 1056
Surfperch 1055
Surimi 1057
Surmullet 1058
Sursild 1059
Surume 1060
Sushi 1061
Sutki 1062
Swim bladder 1063
Swimming crab 1064
Swordfish 1065

T

Tarakihi 1066
Tarama 1067
Tarpon 1068

Tatami-iwashi 1069
Tautog 1070
Tench 1071
Tengusa 1072
Terrapin 1073
Thickback sole 1074
Thornback ray 1075
Thread herring 1077
Threadfin 1076
Threebeard rockling 1078
Thresher shark 1079
Tiger shark 1080
Tight pack 1081
Tilapia 1082
Tilefish 1083
Tinabal 1084
Tinapa 1085
Tjakalang 1086
Toheroa 1087
Tôkan-hin 1088
Tom kho 1091
Tômalley 1089
Tomcod 1090
Tongue 1092
Tonno 1093
Top shell 1096
Tope 1094
Topknot 1095
Torsk 1097
Tran oil 1098
Trash fish 1099
Trassi udang 1100
Trepang 1101
Trevalla 1102
Trevally 1103
Triggerfish 1104
Trimming 1105
Tripletail 1106
Trochus 1107
Tronçon 1108
Trout 1109
Trumpeter 1110
Tsukadani 1111
Tuna 1114
Tuna ham 1112
Tuna links 1113
Tuna salad 1115
Turbot 1116
Turrum 1117
Turtle 1118
Tusk 1119
Tuyo 1120
Twaite shad 1121

U

Undulate ray 1122
Uo-miso 1123

V

Vendace 1124
Ventrèche 1125
Vinegar cured fish 1126
Viziga 1127

W

Wachna cod 1128
Wahoo 1129
Wakame 1130
Walleye 1131
Walrus 1132
Warehou 1133
Weakfish 1134
Weever 1135
Wet stack 1136
Whale oil 1137
Whales 1138
Whelk 1139
Whiptail 1140
White bass 1142
White bream 1144
White croaker 1145
White fish 1146
White fish meal 1148
White hake 1149
White marlin 1150
White perch 1151
White shark 1152
White shrimp 1153
White skate 1155
White sole 1156
White steenbras 1157
White stumpnose 1158
White wings 1160
Whitebait 1141
White-beaked dolphin 1143
Whitefish 1147
White-sided dolphin 1154
Whitetip shark 1159
Whiting 1161
Whole fish 1162
Whole meal 1163
Wind dried fish 1164
Wing 1165
Winkle 1166
Winter flounder 1167
Winter skate 1168
Witch 1169
Wolffish 1170
Wrasse 1171
Wreckfish 1172

Y

Yakiboshi 1173
Yawling 1174
Yellow croaker 1176
Yellow fish 1179
Yellow gurnard 1180
Yellow perch 1181
Yellow sea bream 1182
Yellow sole 1183
Yellowbelly flounder 1175
Yellow-eye mullet 1177
Yellowfin tuna 1178
Yellowtail 1186
Yellowtail flounder 1184
Yellowtail kingfish 1185

Z

Zanthe 1187

FRENCH/FRANÇAIS

A

Aalpricken 1
Abadèche royale du cap 548
Abadèches 263
Ablette 96
Acide alginique 11
Acoupa royal 1026
Agar 5
Aigle de mer 305
Aiguillat 284
Aiguillat commun 733
Aile 1165
Albacore 1178
Algue 915
Algue brune 158
Algue rouge 797
Aliments simples pour animaux 30
Allache 410
Alose 925
Alose feinte 1121
Alose gaspareau 9
Alose noyer 412
Alose savoureuse 17
Alose vraie 12
Amarelo cure 13
Ambre gris 14
Amie 138
Anchois 20
Anchois de pérou 19
Anchois du pacifique 674
Anchois italien 511
Anchosen 18
Anchovis 21
Ange de mer 28
Anguille 307
Anguille d'amérique 15
Anguille d'europe 318
Anguille du japon 517
Anguilles en gelée 520
Anoli de mer 594
Antibiotiques 31
Apogon 180
Appâts d'œufs de saumon 857
Appertisation 32
Appetitsild 33
Araignée de mer 1007
Arapaima 34
Arche 39
Argentine 38
Arnoglosse 885
Arrose 693
Assiette 648
Athérine 43
Auxide 387
Ayu 50

B

Bacalao 51
Bagoong 52
Bagoong tulingan 53
Bakasang 54
Balachong 56
Balai de l'atlantique 16
Balai japonais 370
Balaou du japon 708
Balbakwa 57
Baleine bleue 115
Baleine franche 431, 673, 823
Baleine grise de californie 701
Baleines 1138
Balik 58
Baliste 1104
Banane (de mer) 124
Bar blanc 1142
Bar blanc d'amerique 1151
Bar commun 67
Bar d'amérique 1044
Bar du japon 519
Barbue 150
Barbure ou capitaine 1076
Barramundi 65
Barréan géant 407
Bâtonnets de poisson 361
Bâtonnets de poisson aromatisés au crabe 244
Baudroie 29
Beauclaire 77
Bécune 64
Beignets de crabe 242
Bekkô 71
Berardidé 70
Bernfisk 75
Bernicle/balane 62
Beryx 10
Beryx australien 804
Beryx commun 799
Beurre d'anchois 22
Beurre de langouste 247
Bichir 76
Bigorneau 730, 1166
Binoro 81
Bisque 83
Bisque d'écrevisses 251
Blanche 643
Blocs (congelés) 100
Bodara 118
Boette 119
Bogue 120
Bokkem 121
Bombay duck 122
Bonite 131
Bonite à dos rayé 45
Bonite à dos tacheté 310
Bonite à gros yeux 850
Bonite à ventre rayé ou listao 962
Bonite de l'océan indien 694
Bonite du pacifique orientale 699
Bonitou 165
Bottarga 134
Bouilla-baisse 137
Boulette de poisson 335
Boulettes de poisson 346
Bouquet 227
Bouquet pintade 385
Bourrugue 551
Bourse 327
Bouvard 997
Brado 140
Branco cure 142
Brandade 143
Brat-bückling 145
Bratfischwaren 146
Brathering 147
Brat-rollmops 148
Brème 149, 787
Brique de morue 214
Brisling 153
Brochet 744
Brochet de mer 978
Brosme 1119
Buccin 1139
Buckling 161
Bücklinge-finlet 162
Buro 169

C

Cabillaud/morue 212
Cachalot 1003
Calicagène demi-lune 456
Calipash 175
Calmar 379, 1027
Camarde de nouvelle-zélande 870
Capelan atlantique 178
Capitaine 313
Caqués 179
Carangue 514
Carangue australienne 1103
Carangue balo 103
Carangue crevalle 254
Cardeau 376
Cardeau de californie 173
Cardeau d'été 1051
Cardeau hirame 68
Cardine franche 623
Carlottin anglais 314
Carlottin japonais 847
Carlottin meita-gare 389
Carlottin pétrale 731
Carne à carne 181
Carpe 183
Carra gheene 184
Carragheen 508
Castagnole 765
Castanettes, castanettes tarakihi 651
Castenette de juan fernandez 1066
Caummalmum 260
Caveached fish 186
Caviar 187
Caviar en grains pasteurisé 721
Caviar en grains saumuré 736
Caviar rouge 800
Centrine 497
Cernier atlantique 1172
Cernier de juan fernandez 463
Chabot 894
Chair de crabe 243
Chanidé 635
Charbonnière commune 851
Chardin 1077
Chikuwa 193
Chimère 198
Chimère commune 789
Chimère d'amérique 793
Chinchard 492
Civelle 312
Clam 202
Clovisse/palourde 182
Cocktail de fruits de mer 903
Colle de poisson 340
Compère 782
Concentré de protéines de poisson 351
Congre 233
Coque 211

Coque commune 224
Coquillage épuré 206
Coquillage stérilisé 1036
Coquille st. jacques 887
Coquilles et carapaces 937
Corail 235
Corégone 496, 763, 1147
Corégone blanc 1124
Corégone cisco 570
Corégone lavaret 777
Corvina 237
Coryphène 286
Courbine jaune 1176
Court-bouillon 240
Couteau 796
Crabe 241
Crabe bleu 105
Crabe paré 291
Crabe royal 546
Crabe vert 228
Crapet de roche 828
Craquelot ou bouffi 97
Crevette 779, 946
Crevette américaine 1153
Crevette du pacifique 707
Crevette grise 160, 229
Crevette nordique 275
Crevette rose 752
Croupia roche 1106
Cryo-gerssication 383
Crème d'anchois 23
Cuir 581
Cyprin 258
Cyprin dore 419
Cyprinoïde 1025

D

Daeng 271
Datte de mer 273
Dauphin 287
Dauphin à flancs blancs 1154
Dauphin à gros nez 135
Dauphin à nez blanc 1143
Dauphin blanc (beluga) 73
Dauphin commun 225
Dauphin gris 826
Déchets de poisson 363
Delicatessen 277
Demi-bec 455
Denté à gros yeux 576
Denté du cap 813
Denté maculé 922
Dépouillement 961
Descargemento 278
Dinailan 282
Disque 995
Djrim 283
Dorade 288, 898
Dorade royale 409
Doré jaune 1131
Doré noir 879
Dormeur du pacifique 300
Dorome 942

E

Écailles de poisson 355
Écrevisse 252
Églefin 452
Eglefin fumé 330
Émissole 971
Émissole gommée 446
Emissole grivelée 821
Encre 507
Enshô-hin 315
Entreposage frigorifique 221
Éperlan 966
Éperlan du japon 767
Éponge 1017
Escabéche 316
Escolier 975
Escolier royal 405, 992
Espadon 1065
Essence d'anchois 24
Essence d'orient 725
Esturgeon 1047
Esturgeon beluga 72
Esturgeon du danube 697
Esturgeon étoilé 924
Ethmalose d'afrique 130
Étoile de mer 1029
Étrille 1064
Eulachon 317
Éviscération 670
Exocet (poisson volant) 377
Extrait de soupe de langouste 250

F

Fall cure 322
Fanfre noir d'amérique 91
Farine de foie de morue 216
Farine de hareng 482
Farine de langouste 248
Farine de poisson 345
Farine de poisson comestible 339
Farine de poisson maigre 1148
Farine entière ou complète 1163
Fausse limande du pacifique 834
Fazeeq 324
Filet 328
Filet de morue sans arête 128
Filets de hareng 478
Filets de kipper 555
Fischfrikad – ellen 332
Fischsüize 333
Flet 37
Flet commun 375
Flétan 458
Flétan du pacifique 41, 42, 703
Flétan noir 430
Flocons de morue 367
Flocons de poisson 338
Foie de poisson 342
Fondule 545
Funori 393
Furikake 394
Fushi-rusi 395

G

Gabel rollmops 396
Gadicule argenté 955
Gaffelbidder 397
Galatées 1024
Gardon 827
Gáros 400
Garum 401
Gaspareaux à rogue 207
Gaspé 402
Gateau de presse 780
Gélatine 404
Germon 8
Ghost shark 406
Gisukeni 411
Givrage 414
Globicéphale 747
Gobie 416
Gonades 421
Goret mule 741
Gourami 422
Grand requin blanc 1152
Grand tambour 87
Grande castagnole 795
Grande roussette 577
Grande vive 427
Gravlax 423
Grenouille 390
Grenouille japonaise 166
Griset 92
Grondeur 442
Grondin camard 1041
Grondin gris 437
Grondin japonais 488
Grondin lyre 753
Grondin morrude 939
Grondin ou trigle 447, 909
Grondin perlon 1180
Grondin rouge 805
Guai 1001
Guanine 443
Guinamos alamang 444
Guinée machète 569
Guite de patagonie 829
Gyomiso 450

H

Haddock 714
Haddock coupé de londres 597
Haddock 'eyemouth' 320
Hamayakidai 460
Hampen 462
Hareng 477
Hareng à la crème 480
Hareng à la moutarde 657
Hareng au four 55
Hareng bismark 82
Hareng braillé 99
Hareng 'de la baltique' 60
Hareng du pacifique 704
Hareng en gelée 479
Hareng épicé 1005
Hareng flaque 373
Hareng fortement salé 467
Hareng fumé sans arête 129
Hareng mariné au vin 481
Hareng repaqué 816
Hareng rouge 807
Hareng salé à la hollandaise 304
Hareng salé à l'écossaise 892
Hareng salé à sec 298
Hareng salé type norvégien 678
Hareng saumuré 737
Hareng saur 470
Heringsstip 486
Holbiche brune 159
Holothurie 902
Homard 595
Homard américain 675
Homard européen 319
Hoplostete rouge 692
Huchon ou saumon du danube 272
Huile de baleine 1137
Huile de cachalot 1002
Huile de foie de flétan 459
Huile de foie de morue 217
Huile de foie de poisson 343
Huile de hareng 484
Huiles de poisson 347
Huître 698
Huître creuse américaine 112
Huître indigène 663
Huître plate 226
Huître portugaise 773
Hydroly sat 491
Hyperoodon 136

I

Ichtyocolle 510
Inasal 501
Inconnu 502
Irradiation 509
Ivoire 512

J

Joues de morue 213
Jubarte 498
Jumbo 525

K

Kabayaki 526
Kahawai 48, 528
Kalbfisch 529
Kamaboko 530
Kapi 532
Karavala 533
Katsuo-bushi 534
Kazunoko 536
Kedgeree 537
Kieler sprotten 542
Kilka 543
Kipper 552
Kipper sans arête 127
Klipfish 557
Kochfischwaren 559
Kombu 560
Krabbensalat 561
Krill 562
Krill antarctique 563
Kronsardiner 564
Krupuk 565
Kusaya 566

L

Laberdan 567
Labrador cure 568
Labre 1171
Laimargue du groënland 432
Laitance 636
Lakerda 571
Lamantin 901
Lamayo 573
Lambis 231
Laminaire 899
Laminarine 574
Lamproie fluviale 575
Lamproie marine 904
Langouste 246, 832, 1010
Langoustine 676
Langue 1092
Langues de poisson 362
Lançon 868
Lançon commun 426
Lançon equille 965
Lard de baleine 102
Lieu de l'alaska 6
Lieu jaune 762
Lieu noir 853
Limace 910
Limande 270
Limande à queue jaune 1184
Limande plie rouge 1167
Limande sole babagarei 964
Limande-sole commune 584
Limbert achigan 261
Lingue 590
Lingue bleue 109
Lingue espagnole 621
Lippu roudeau 771
Liqueur de clam 204
Locks 596
Lompe 602
Lotte 168
Loup 185
Loup gélatineux 113
Loup tacheté 1021
Lutefisk 603
Lycode 308
Lyre 604

M

Machoiron d'australie 210
Mahou 209
Maigre commun 620
Maigre du sud 527
Makaire 616, 998
Makaire blanc 1150
Makaire bleu 110
Makaire, marlin et voilier 80
Makaire noir 88
Mako 610
Malachigan d'eau douce 934
Mallarmat 40
Mam-rusot 611
Mannitol 612
Mante 279, 613
Maquereau 606
Maquereau du pacifique 504
Maquereau espagnol 200, 705
Marbre du cap 1157
Marigane noire 245
Marinade 615
Marlin rayé 1045
Marsouin 772
Masca laboureur 311
Matiote noire 1070
Matje (pays-bas) 618
Matodes 117
Méduse 521
Meikotsu 624
Meji 625
Menhaden 626
Merlan 1161
Merlan bleu 116
Merlan bleu du sud 991
Merlu 454
Merlu argenté 952
Merlu argentin 994
Merlu blanc du cap 177
Merlu du chili 194
Merlu du pacifique 702
Mérou 441
Mérou géant 522
Mérou noir 302
Mersin 628
Meunier noir 1049
Middle 629
Miettes 630
Migaki-nishin 631
Milker herring 634
Mirin 639
Mirin-boshi 640
Mojama 642
Moluha 646
Morenesoce dague 933
Moride rouge 801
Moro 274, 820
Morse 1132
Morue arctique 1128
Morue de saint paul 1110
Morue dépouillée 960
Morue du pacifique 700
Morue en fibres 945
Morue polaire 761
Morue salée 860
Morue sans arête 125
Motelle 831
Motelle à cinq barbillons 365
Motelle à quatre barbillons 382
Motelle commune 1078
Moule 239, 656
Moule commune 111
Muge ou mulet 654
Murène 649
Musciame 655
Mye 982

N

Nacre 652
Namari-bushi 658
Naruto 660
Narval 661
National cure 662
Nga-bok-chauk 665
Nga-pi 666
Niboshi 669
Nonnat 671
Nori 672
Nuoc-mam 682

O

Oel-präserven 688
Omble 190
Omble chevalier 36
Omble d'amérique 572
Omble malma 285
Ombre 425
Opah 690
Ormeau 2, 696
Orphie commun 399
Orphie et balaou 881
Orphie ou aiguille de mer 664
Orque 544
Oursin 914

P

Padda 709
Padec 711
Pageot acarné 49
Pageot commun 716
Pageot rose 94
Pagre commun 238, 809
Paksiw 713
Palomette 757
Palourde 439
Papillon 172, 717
Parage 1105
Parr 718
Pastenague 1038
Patelle 588
Patis 722
Paua 723
Peau de chagrin 926
Peau de poisson 358
Pecten 69
Pedah 726
Perche 729
Perche canadienne 1181
Perle 724
Perroquet 719
Petit cachalot 585
Petit rorqual 638
Petite roussette 586
Petite sole jaune 1183
Phoque 905
Phycis 381
Phycis blanc 1149
Phycis écureuil 806
Picarel 732
Pilchards pressés 781
Pindang 748
Pissala 755

Pla thu nung 759
Pla-ra 758
Platy cephalidé 371
Plie cynoglosse 1169
Plie cynoglosse royale 819
Plie due pacifique 1031
Plie lisse 970
Plie ou carrelet 756
Pocheteau gris 368
Pocheteau noir 598
Podpod 760
Poisson à la marinade 4
Poisson 'au naturel' 334
Poisson au vinaigre 1126
Poisson congelé 392, 930
Poisson de rebut 1099
Poisson demi-swel 457
Poisson dépouillé 959
Poisson désarêté 123
Poisson déshydraté 276
Poisson en conserve 176
Poisson en cubes 280
Poisson en gelée 341
Poisson en saumure 735
Poisson ensilé 357
Poisson entier 1162
Poisson entier salé 864
Poisson étêté 472
Poisson fortement fume 469
Poisson fortement salé 473
Poisson frais 384
Poisson frit 386
Poisson fumé 967
Poisson fumé à chaud 495
Poisson fumé à froid 220
Poisson gras 323
Poisson haché 637
Poisson légèrement fumé 633
Poisson maigre 1146
Poisson mariné 614
Poisson mariné à chaud 494
Poisson moyennement salé 622
Poisson paré 292
Poisson pasteurisé 720
Poisson pélagique 728
Poisson pilote 746
Poisson plat 369
Poisson plein 825
Poisson rassis 1028
Poisson réfrigéré 196
Poisson rond 845
Poisson salé 861, 863
Poisson salé à sec 297
Poisson salé en vert 429
Poisson salé séché 295
Poisson sans arête 126
Poisson saumuré 152
Poisson séché 294
Poisson séché au soleil 1052
Poisson séché au vent 1164
Poisson sur barbecue 61
Poisson traité au sucre 1050
Poisson tranché 293, 1015
Poisson vidé 449
Poisson-chat 900
Poisson-guitare 445
Poisson-lune 645, 1053
Poissons de fond 440
Poisson-sabre 265
Poisson-scie 882
Pompaneau 766
Portion de poisson 350
Potage au poisson 337
Poudre d'algues 916
Poulamon 1090
Poule de mer 378
Poulpe 687
Poutassou 775
Poutine 776
Prahoc 778
Praire 783
Pristure à bouche noire ou chien espagnol 89
Prêtre 954
Pâte d'anchois 25
Pâte de foie de morue 218
Pâte de foie de poisson 344
Pâte de hareng 98
Pâte de mollusques et crustacés 936
Pâte de poisson 348
Pâté de poisson 336
Pâté de poisson en conserve 516
Pâte de poisson fermenté 325

Q

Quenelles 786

R

Raie 79, 958
Raie à queue épineuse 1013
Raie blanche 1155
Raie bouclée 1075
Raie brunette 1122
Raie chardon 927
Raie circulaire 873
Raie douce 1020
Raie du pacifique 1033
Raie et pocheteau 794
Raie étoilée 1032
Raie fleurie 259
Raie hérisson 592
Raie lisse 101, 972
Raie mêlée 712
Raie tachetée 1168
Raie voile 932
Rakørret 792
Rascasse/scorpène 891
Renard de mer 1079
Rensei-hin 815
Requin 929
Requin à nez pointu 931
Requin bleu 114
Requin bordé 95
Requin bouledogue 167
Requin citron 583
Requin cuivré 155
Requin griset 957
Requin lézard 388
Requin nourrice 683
Requin océanique 1159
Requin pélerin 66
Requin sombre 303
Requin taupe commun 769
Requin tigre 817
Requin-hâ 890, 986
Requin-hâ, ha, hat, hast 1094
Requin-marteau 461
Requin-taupe 607
Requin-taupe saumon 859
Requin-taureau 872
Requin-tigre commun 1080
Retailles 818
Rhodyménie palmé 299
Rigor mortis 824
Rogue 835
Roi des harengs 684
Rollmops 838
Rorqual 840
Rorqual commun 331
Rorqual de rudolf 920
Rotskjaer 841
Rouelles 842
Rouget barbet de roche 1058
Rouget-barbet 415

S

Sabre argenté 391
Sabre ceinture 883
Saint-paul moki 644
Saint-pierre 90
Salade de hareng 485
Salade de poisson 353
Salade de saumon 858
Salade de thon 1115
Salage à sec 540
Salage à terre 943
Salage léger 587
Salaison à l'orientale 695
Salaka 854
Salé à bord 862
Salé colombo 222
Salzfischwaren 865
Salzling 866
Sandre 743
Sar 1144
Sar salème 749
Sardine 874
Sardinelle indienne 689
Sardinelle/allache 875
Sardine/sardinops 745
Sardinops d'afrique du sud 989
Sardinops d'australie 739
Sardinops de californie 174
Sardinops du chili 195
Sardinops du japon 518
Sargue 876
Sargue austral 1158
Sashimi 877
Sauce de laitance de hareng 483
Sauce de poisson fermenté 326
Saucisse de poisson 354
Saucisses de thon 1113
Sauerlappen 878
Saumon 855
Saumon à l'indienne 503
Saumon argenté 219
Saumon atlantique 47
Saumon de fontaine 157
Saumon de printemps 812
Saumon fortement sale 468
Saumon fumé 554
Saumon japonais 192
Saumon keta 201
Saumon rose 751
Saumon rouge 980
Saumon royal 199, 788
Saumon saumuré 738
Saumure 151
Saupe 420
Saurer hering 880
Scampi 888
Schillerlocken 889
Sciaendié du pacifique 1145
Sciaenidé 1134
Sciaenidés 256, 296
Scrod 893
Sébaste 803
Sébaste du cap 515
Sébaste kinkin 541
Seelachs in oel 918
Semi-conserves 921
Sériole 1186
Serpenton 974
Serran chèvre 223

Serran de sable 871
Serranidé ou bar 896
Seviche 923
Shadine 846
Shakeii 928
Shidal sutki 938
Shioboshi 940
Shiokara 941
Shottsuru 944
Sike-pôle 578
Sild 948
Sinaeng 956
Snoek 977
Soboro 979
Sole 290, 985
Sole américaine 589
Sole bavoche 489
Sole commune 230
Sole perdrix 1074
Solubles de poisson 232
Soupe de clam 203
Soupe de langouste 249
Soupe de poisson 359
Soupe d'églefin 453
Sourdon 1008
Spare à selle blanche 839
Spare doré 895
Spare gibbeux 814
Spare japonais 810
Spatule 710
Speckfisch 999
Spillånga 1006
Sprat 1023
Squale boucle 1012
Squale liche 93, 906
Stéarine de poisson 360
Steur-haring 1037
Stockage en caisses 139
Stockage en vrac 164
Stockage réfrigéré 197
Stockage sur étagères 935
Stockfish 1040
Stremel 1042
Strip 1043
Stromatée 171
Stromatée lune 471
Stückenfisch 1046
Suboshi 1048
Succédanés de caviar 188
Surimi 1057
Sur-réfrigération 1054
Sursild 1059
Surume 1060
Sushi 1061
Sutki 1062
Sèche 269

T

Tacaud commun 774
Tacaud norvégien 677
Tacon 969
Tambour brésilien 46
Tambour croca 1018
Tambour rouge 802
Tanche 1071
Tarama 1067
Targeur 1095
Targie naine 681
Tarpon 1068
Tassergal 108
Tatami-iwashi 1069
Tengusa 1072
Téraglin 403
Terpuga 44, 434
Terpuga buffalo 591
Thazard 547, 549
Thazard batard 1129
Thazard franc 189
Thazard rayé 919
Thazard-requin 289
Thon 1114
Thon élégant 963
Thon obése 78
Thon rouge 107
Thonine commune 593
Thonine orientale 535
Thyrsite 63
Tilapia 1082
Tile 1083
Tinabal 1084
Tinapa 1085
Tjakalang 1086
Tôkan-hin 1088
Tom kho 1091
Tômalley 1089
Toroumoque 869
Torpille 309
Tortue 1118
Tortue américaine 1073
Tourte de poisson 349
Tourteau 306
Tranche 1034
Trassi udang 1100
Trepang 1101
Tronçon 1108
Troque 1107
Truite 1109
Truite arc-en-ciel 791
Truite d'europe 912
Tsukadani 1111
Tuna ham 1112
Turbot 1116
Tuyo 1120

U

Uo-miso 1123
Uranoscope 1030

V

Vanneau 784
Varech 538
Ventres de saumon 856
Ventrèche 1125
Véron 500
Vessie natatoire 1063
Vieille commune 59
Viscères 448
Vivaneau 976
Vivaneau campèche 811
Vive 1135
Viziga 1127
Voilier 852

W

Wakame 1130

Y

Yakiboshi 1173

Z

Zée ou saint-pierre 524

3/4 virket og 7/8 virket klipfisk 981

A
Aborre 729
Afpudsning 1105
Afskinding 961
Agar 5
Albacore 8
Albueskæl 588
Alginat 11
Ambra 14
Amerikansk østers 112
Ansjos 20, 674
Ansjospasta 25
Antal fisk pr kg 239
Antarkiske iyskrebs 563
Antibiotika 31
Appetitsild 33
Arapaima 34
Auxide 387

B
Barrakuda 64
Bars 67, 1151
Benfri filet 128
Benfri røget sild 129
Berggylt 59
Bestråling 509
Birkir 76
Bismarck sild 82
Bisque 83
Bladtang 560, 899
Blankensten 898
Blankesten 94
Blockfrossen 100
Blåhaj 114, 167, 817, 872, 1152
Blåhval 115
Blåkæft 891
Blåmusling 111, 656
Blæksprutte 269, 379
Blæksprutte (ottearmet) 687
Blœksprutte 1027
Bonit 699
Brasen 149
Bredpandet havkat 113
Brisling 153, 1023
Brosme 1119
Brugde 66
Brunalge 158, 538
Bugstribet bonit 962
Bundfisk 440
Byrkelange 109
Båndet knurhane 1041

C
Carragenin 184

D
Delfin 225, 287
Djævierokke 613
Djævlerokke 279
Dobbeltfilet 328
Dvægkaskelot 585
Dværgmalle 185
Dybhavsreje 275
Dybvandshummer 888
Dyrefoder 30
Dødsstivhed 824
Døgling 136

E
Elektrisk rokke 309

F
Fed fisk 323
Femtrådet havkvabbe 365
Fersk fisk 384
Ferskvandskvabbe, knude 168
Filet 328
Finhval 331, 840
Firtrådet havkvabbe 382
Fish sticks 361
Fish-solubles, limvandskoncentrat 232
Fisk i gele 341
Fisk i terninger 280
Fisk naturel, fisk i egen kraft 334
Fiskeaffald 363
Fiskeboller 335
Fiskeensilage 357
Fiskekage 336
Fiskelever 342
Fiskeleverolie 343
Fiskeleverpostej 344
Fiskelim 340
Fiskemel 345, 1148
Fiskeolie 347
Fiskepasta 348
Fiskepie 349
Fiskepølse 354
Fiskesalat 353
Fiskeskind 358
Fiskeskæl 355
Fiskestearin 360
Fiskesuppe 359
Fisketunger 362
Fjældørred 36
Fjældørred, kildeørred 190
Fjæsing 427, 1135
Fladfisk, flynderfisk 369
Flire 1144
Flyvefisk 377
Flyveknurhane 378
Flækket fisk 293
Flækket makrel 608
Flækket røget sild 373
Flœkket fisk 1015
Forsaltet fisk 152
Forsaltning 540
Frossen fisk 392
Frostlagring 221
Frysetørring 383
Frø 390
Fudsaltet og lettøret fisk 474
Fudsaltet og tørret fisk 473
Fuldvirket saltfisk 1136

G
Gaffelbidder 268, 397
Gaspévirket klipfisk 402
Gedde 744
Gelatine 404
Glansfisk 690
Glasering 414
Glashvarre 623
Glastunge 1183
Glasål 312
Glathaj 971
Glyse 768
Gravlaks 423
Grindehval 747
Gryntefisk 442
Grå knurhane 437
Gråhaj 1094
Grølandshval 431
Grønsaltet fisk 429
Guanin 443
Guarami 422
Guldfisk 419
Guldmakrel 286
Gulfinnet tunfisk 1178
Gydende 997
Gøgerokke 927

H
Hårdsaltet fisk 465
Hårdsaltet laks 468
Hårdtsaltet sild 467
Haj 929
Halvkonserves 921
Hammerhaj 461
Har gydt 1001
Hasblas 510
Havaborre 223, 441, 896
Havbrasen 765, 795
Havengel 28
Havgrindehval 826
Havkal 432
Havkat 185, 1170
Havkvabbe 831
Havlampret havniøje 904
Havmus 198, 789, 793
Havrude 92
Havtaske, bredflab 29
Havål 233
Havørred 912
Hel fisk, urenset fisk 1162
Helkonserves af fisk 176
Hellefisk 430
Helleflynder 458, 703
Helleflynderleverolie 459
Helmel 1163
Helt 777, 1147
Heltling 1124
Hestemakrel 492, 514
Hestereje, sandhest 160, 229
Hjertemusling 211, 224, 1008
Hornfisk 399, 664
Hovedskåret fisk 472
Hovedskåret sild 264
Hovedskæring 670
Hummer 319, 595, 675
Husblas 604
Hval 1138
Hvalhaj 445
Hvalkød 897
Hvalros 1132
Hvaltand 512
Hvideside, hvidskæving 1154
Hvidhval 73
Hvidnæse 1143
Hvidrokke 932
Hvidvirket klipfisk 142
Hvilling 1161
Håising 16
Hårhale 265
Hårhvarre 1095
Hælt 763

I

Industrifisk 506
Industrifisk (foderfisk) 1099
Indvolde 448
Irsk mos 508
Ising 1184
Ising, slette 270
Isning i kasser 139
Ispakket løst i lasten 164

J

Japan-krabbe 546
Jomfruhummer, dybvandshummer 676

K

Kammusling 69, 784, 887
Karpe 183
Karudse 258
Kaskelot 1003
Kaviar 187
Kaviarerstatning 188
Kielersprot 542
Kildeørred 157
Kipper 552
Kipperfilet 555
Kippersnacks 556
Klar til gydning 825
Klipfisk 51, 557
Klumpfisk 645
Knivmusling 740, 796
Knurhane 447, 1180
Koldrøget fisk 220
Koldrøget kullerfilet 330
Koldrøget laks 554
Konksnegl, konk 1139
Krabbe 241
Krabbekød 243
Kravehaj 388
Krebs, flodkrebs 252
Kronsardiner 564
Kryddersild 1005
Krydret fisk 1004
Kuffertfisk 782
Kuller, hvilling 452
Kulmule 194, 702, 952, 994
Kulmule, skægbrosmer 454
Kungstigt tørret fisk 276
Kutling 416
Kysttobis 965
Køkkenklar fisk 292
Kølelagring 197
Kølet fisk (iset fisk) 196
Kønsorganer 421

L

Labrador-tilvirket fisk 568
Lage 151
Lagesaltet fisk 735
Laks 47, 855
Laksekaviar 800
Landsaltet (fisk) 943
Lange 590
Languster 246
Letrøget fisk 633
Letsaltet fisk 457, 587
Lille tun 535
Lodde 178
Lodsfisk 746
Lubbe 762
Lufttørret fisk 1164
Lyskrebs 562
Læbefisk 910
Læder 581
Løje 96

M

Majsild, stamsild 12, 925
Makrel 606
Makrelgedde 881
Manat 901
Mannitol 612
Marinade 316, 615
Marineret fisk 614
Marlin 616
Marlin, spydfisk 1150
Marsvin 772
Matjessild 617, 618
Mavedragning 408
Menhaden 626
Middelhavslange 621
Molboøsters 686
Mulle 415, 1058
Multe 654
Muræne 649

N

Narhval 661
Nedfaldslaks 539
Niøje, lampret, flodniøje 575
Nordisk beryx 799
Nordkaper 673

O

Okseøjefisk 120, 420

P

Panserulk 40
Papegøjefisk 719
Pasteuriseret fisk 720
Pasteuriseret kaviar 721
Pelamide 131
Perlemor 652
Perlemorsessens 725
Perlemusling 653
Perler 724
Pighaj 284, 733
Pighvarre 1116
Pigrokke, pilrokke 1038
Pletrokke 259
Plettet havkat 1021
Plovjernsrokke 598
Polartorsk, uvak 761
Portugisisk østers 773
Pressekage 780
Pukkelhval 498

R

Regnbueørred 791
Reje 752, 779, 946
Rejecoktail 903
Renset fisk 449
Rimte 500
Ringhaj 89
Rogn 636, 835
Rokke 958
Rokke, skade 794
Rollmops 838
Roskildereje 227
Rund fisk 845
Rundsaltet fisk 864
Rur 62
Rygstribet pelamide 45
Rævehaj 1079
Rød blankesten 716
Rødalge 797
Rødfisk 706, 803
Rødhaj 284
Rødlage 299
Rødspætte 756
Rødtunge 584
Røget fisk 967

S

Saltet fisk 861
Saltet, tørret fisk 295
Saltfisk 863
Saltfisk, klipfisk 860
Saltsild 737
Sandart 743
Sandmusling 202, 982
Sandrokke 873
Sandtunge 578
Sardin 174, 745, 874
Savrokke, savfisk 882
Sej 853
Sejhval 920
Sejlfisk 852
Seksgællet haj 957
Sennepssild 657
Side 328
Sild 60, 477, 704, 948
Sildehaj 607, 610, 769
Sildemel 482
Sildeolie 484
Sildesalat 485
Skade 368
Skaldyrpasta 936
Skalle 827, 937
Skestør 710
Skildpadde 1073, 1118
Skrubbe, flynder 375
Skægbrosmer 806, 1149
Skægtorsk 774
Skælbrosme, sortvels 381
Skærising 1169
Slethvale 823
Slethvarre 150
Slosild 680
Smelt 966
Småtorsk 215
Småhvarre 681
Småplettet rødhaj 586
Småøjet rokke 712
Snapper 976
Snæbel 496
Soltørret fisk 1052
Sortmund, blåhvilling 116
Spansk makrel 200, 705
Spermacetolie 1002
Spiseligt fiskemel 339
Spydfisk 998, 1045
Spækhugger 544
Spærling 677
St. petersfisk 524
Stalling 425
Stavsild, stamsild 1121
Stegt fisk 386
Stegt fisk i marinade 146
Stegt sild i marinade 147
Stenbider, kulso (♀) 602
Stokfisk 1040
Storplettet rokke 1020
Storplettet rødhaj 577
Strandkrabbe 228
Strandsnegl 730, 1166
Stribefisk 43, 954
Strømpebåndsfisk 391, 883
Strømsild, guldlaks 38
Stærktøget, koldrøget fisk 469
Størk sterlet 1047
Suder 1071
Sukkersaltet fisk 1050

Surimi 1057
Svamp 1017
Sværdfisk 1065
Svømmeblære 1063
Svømmekrabbe 1064
Syresaltet or marineret fisk 1126
Syrnet fisk 4
Syrnet sildefilet 878
Sæl 905
Síld i gele 479
Sølaks 918
Sølvtorsk 955
Sømrokke 1075
Søpindsvin 914
Søpølse, søagurk 902
Søsaltet fisk 862
Søsaltet sild 304
Søstjerne, slangestiljerne 1029
Søøre 2, 696

T

Tang 913, 915
Tangmel 916
Tarpon 1068
Taskekrabbe 306
Thunnin 593
Tigerhaj 1080
Tobis 868
Tobiskonge 426
Toppimusling 182
Torsk, uvak 212
Torskelevermel 216
Torskeleverolie 217
Torskeleverpostej 218
Trepang 1101
Tretrådet havkvabbe 1078
Troldkrabbe 1007
Tunfisk 107
Tunfisk, tun 1114
Tunge 985
Tunge, søtunge 230
Tungehvarre 885
Tværstribet knurhane 805
Tørret fisk 294
Tørsaltet fisk 297

U

Udbenet fisk 123
Udbenet saltfisk, udbenet klipfisk 125
Uden skind 959
Ulke 894
Ustribet pelamide 757

V

Varmrøget fisk 495
Varmrøget kuller 968
Vinger 1165
Vragfisk 1172
Vågehval 638

Ø

Øresvin 135
Ørnefisk 256, 296, 620
Ørnerokke 305
Ørred 1109
Østers 226, 663, 698

Å

Ål 318
Ål i gele 520
Ålekvabbe 308
Ål 307

DUTCH/HOLLANDAIS

A

Aantal vissen in een kilo 239
Afsnijdsel 818
Agar 5
Alaska koolvis 6
Alginaat 11
Alikruik, kreukel 1166
Alikruik kreukel 730
Alver 96
Amber 14
Amerikaanse aal 15
Amerikaanse atlantische oester 112
Amerikaanse elft 17
Amerikaanse gelebaars 1181
Amerikaanse rivierharing 9
Amerikaanse spiering 1056
Ansjovis 20, 21
Ansjovis boter 22
Ansjovis essence (extract) 24
Ansjovis pasta 23
Ansjovis pastei 25
Antibiotica 31
Appetitsild 33
Arctische kabeljauw, poolkabeljauw 761
Arkschelp 39
Australische haai 890

B

Baars 729
Baleinwalvissen 823
Bandeng, melkvis 635
Barracuda 64
Beluga 73
Bestraling 509
Bevroren vis 392
Bismarck haring 82
Bisque 83
Blankvoorn 827
Blauwe haai 114
Blauwe krab 105
Blauwe leng 109
Blauwe marlijn 110
Blauwe vinvis 115
Blauwe wijting 116
Bljwerken 1105
Blokfilet 328
Blonde ray 101
Bodemvis 440
Bokkingpastei 98
Bokvis 120
Bonito 45, 131, 757
Boormossel 740
Bot 375
Braam 765, 795
Brasem 149
Bronforel 157
Bruinvis 772
Bruinwier 158
Bruinzeewier 538
Brulkikvors 166
Bulitrug 498
Butskop 136

C

Californische jodenvis 407
Californische pelser, californische sardien 174
Canadesce snoekbaars 879
Carragenine 184
Chileense heek 194
Chileense pelser, chileense sardien 195
Chinook zalm 199
Chum zalm 201
Cohozalm 219
Court-bouillon 240

D

De keel doorsnijden, kelen 659
Diepvriesopslag 221
Diervoedsel 30
Dolfijn 225, 287
Dolfijnvis (sm.), goudmakreel 286
Doornhaai 284, 733
Draakvis, zeerat 789
Driedadige meun 1078
Droog, nagezouten, steurharing 298
Drooggezouten gekruide zalm 423
Drooggezouten vis 297
Dubbel gerookte steurharing 417
Dubbele filet 328
Dubbelgerookte steurharing 807
Dubbelgerookte vis 469
Duivelsrog arendskoprog, chuchu aquila (ant.) 305
Dunlipharder, goudharder, diklipharder 654
Dwergbolk 768
Dwergpotvis 585
Dwergtarbot 681
Dwergtong 1183
Dwergtonijn 535
Dwergvinvis 638
Dwergwalvis 742

E

Eetbaar zeewier 433
Elft 12
Engelse poon 805
Enkele filet 328

F

Filet 328
Filets van kipper 555
Fint, meivis 1121
Fluwelen zwemcrab 1064
Forelbaars – zwartebaars 84
Franse tong 1074
Franse tong, zandtong 578
Fregatmakreel 387

G

Gaffelbitter 397
Garnaal 160, 229, 752, 779, 946
Garnalen salade 561
Gebakken bokking, monikendammer 145
Gebakken gemarineerde haring 147
Gebakken vis 386
Gedoornde hartschelp 1008
Gedroogde garnalen 141
Gedroogde gezouten kabeljauw zonder graat 128
Gedroogde, gezouten, kabeljauwreepjes 945
Gedroogde gezouten onthuide kabeljauur 960
Gedroogde gezouten vis 295
Gedroogde leng 1006
Gedroogde pilchard 321
Gedroogde vis 294
Geelvintonijn 1178
Geep 399, 664
Gefermenteerde vispasta 325
Gefermenteerde vissaus 326
Gekoelde opslag 197
Gekoelde vis 196
Gekookte gemarineerde vis 559
Gekruide gezouten haring 1059
Gekruide haring 1005
Gekruide pilchards 988
Gekruide sneedjes haringfilet 268
Gekruide vis 1004
Gelatine 404, 604
Gemarineerde gebakken vis 146
Gemarineerde haring 880
Gemarineerde sneedjes haring 267
Gepantserde poon 40
Gepasteuriseerde kaviaar in pekel 721
Gepasteuriseerdevis 720
Gepekelde en gekruide ontkopte haring 264
Geperste pilchards 781
Gerookte haaiwangen 889
Gerookte vis, gestoomde vis 967
Gerookte visworst 364
Gerookte zalm 554
Geroosterde vis 61
Geschaarde vis 841
Gestapelde zoute vis 1136
Gestoofde haring, gebakken haring 55
Gestreepte bokvis 420
Gestreepte dolfijn 826
Gestreepte poon 1041
Gestreepte tonijn 962
Gestripte vis, gelubde vis 449
Gevlekte griet 1095
Gevlekte lipvis 59
Gevlekte rog 1020
Gevlekte vis 1015
Gevlekte zeewolf 1021
Gewarde vis, droog gezouten vis 848
Geweekte stokvis 603
Gewone walvis 840
Gezouten ansjovis 511
Gezouten kabeljauw 860
Gezouten kabeljauw zonder graat 125
Gezouten makreel 133
Gezouten ongestripte vis 864
Gezouten zalm 738
Gezouten zalm buiken 856
Glaceren 414
Gladde haai, gevlekte gladde haai 971
Glasaal 312
Goerami 422
Golfrog 1122
Gonaden 421
Goudbrasem 409
Goudharing 373
Goudvis 419
Gratenvis 124
Grauwe poon 437
Griend 747
Griet 150
Grijzo walvis 701

Groenlandse haai 432
Groenlandse heilbot, zwarte heilbot 430
Groenlandse walvis 431
Grondels 416
Grootoogsog 259
Grootoogtonijn 78
Grote mantel, st. jacobsschelp 887
Grote marene 777
Grote pieterman 427
Guanine 443
Guitaarrog 445
Gul 215

H

Haai 929
Haché met schelpdiervlees 203
Halfconserven 921
Hammerhaai 461
Haring 477, 948
Haring in gelei 479
Haring in mosterdsaus 657
Haring in wijnsaus 481
Haring in zure roomsaus 480
Haringhaai 610
Haringhaai, neushaai 769
Haringhomsaus 483
Haringkoning 550
Haringmeel 482
Haringolie 484
Haringsalade 485
Heek 454
Heilbot 458, 703
Heilbot levertraan 459
Hengst, ijle zalm 539
Hollandse pekelharing 304
Hom 636
Hondshaai 284, 586
Horsmakreel, mmarsbanker 492
Houting 496

I

Iers mos 508
Ijle vis 1001
In azijn ingelegde vis 1126
In lagen droog gezouten vis 540
Indische bruinvis 505
Indische makreel 504
Ingedampte vis 491
Ingewanden 448
Inkt 507
Inktvis 269
Inktvis, pijlinktvis 1027
Ivoor 512

J

Jacobzalm 438
Japanese zalm, masouzalm 192
Japanse paling 517
Japanse pelser 518
Jonge zalm 969

K

Kaardrog 927
Kabeljauw, poolkabeijauw, groenlandse kabeljauw 212
Kabeljauwlevermeel 216
Kabeljauwleverpastei 218
Kaken 408
Kammossel, wijde mantel 784
Kamschelp, kammossel 69
Kamsjatka krab 546
Karper, kroeskarper, steenkarper, goudvis 183
Kaviaar 187
Kaviaar gedompield in pekel 736
Kaviaarsurrogaat 188
Keilrog 1032
Kever 677
Kieler sprot 542
Kikker, kikvors 390
Kipper 552
Kippersnacks 556
Kleine duivelsrog 279
Kleine marene 1124
Kleine schelvis, braadschelvis 191
Kleinoogrog 712
Klipvis 557
Kokhaan, kokkel 211
Kokkel, kokhaan 224
Koning van de poon, mul, gestreepte zeebarbeel 415
Koningvis 690
Koolvis, zwartekoolvis 853
Koornaarvis 954
Koornaarvis, kleine koornaavis 43
Koraal 235
Koudgerookte schelvis 330
Koudgerookte vis 220
Koudgerookte vlinders 418
Kraak, inktvis 687
Krab 241
Krabbenvlees 243
Kreeft 675
Kreeft, zeekreeft 319, 595
Kreeftcocktail, schaaldierencocktail, garnalencocktail 903
Kreeftensoep 251
Krill 562, 563
Kroeskarper 258
Kuit 835
Kunstmatig gedroogde vis 276
Kwabaal 168
Kòlblei 1144

L

Labberdaan 451, 567
Lange schar 16
Langoesten 246
Langoesten-boter 247
Langoestenboter 248
Langoestensoep 249
Langoestensoep extract 250
Langoestine, noorse kreeft 676
Langs du rug opengesneden vis 608
Langzaam bevroren vis 930
Leng 590
Lepelsteur 710
Levertraan 217
Levetraan 343
Licht gerookte vis 633
Licht gezouten en/of licht gerookte vis 632
Licht zouten vis 587
Lichtgerookte zilverharing 715
Lichtgezouten magere vis 429
Lijkstijheid 824
Lippen en kelen 213
Lipvis 1171
Lodde 178
Lom 1119
Loodsmannetje 746
Los gestort, in bulk aangevoerd 164

M

Maanvis 645
Maatjes haring 618
Magere vis 1146
Makreel 606
Makreelgeep 881
Mannitol 612
Marene 763, 1147
Marinade 316, 615
Marinade, gomarineerde vis 614
Marlijn zwarte marlijn, blauwe marlijn, gestreepte marlijn, witte marlijn 616
Matig gedroogde gezouten vis 981
Matig gezouten vis 457, 622
Meel van magere zeevis 1148
Meerval 185
Meivis elft, tint 925
Melkers 634
Mensen haai 1152
Mensenhaai, blauwe haai 817
Met zout besprenkelde verse haring 558
Met zout en suiker geconserveerde vis 1050
Meun 831
Middellandse zee-leng 621
Moerasschildpad 1073
Moot 1034, 1108
Mossel 111, 656
Mul, zeebarbeel, koning van de poon 1058
Murene 649

N

Namaakzalm 918
Narwal 661
Negenoog, rivierprik, beekprik, zeeprik 575
Neushaai, haringhaai, wittehaai 607
Noord amerikaanse ansjovis 674
Noordkaper 673
Noordkromp 686
Noordzeekrab, hoofdkrab 306
Noors gezouten haring 678
Noorse garnaal 275
Noorse vinvis 920
Noorse zilverharing 679

O

Oester 226, 663, 698
Ombervis 256, 620
Ombervis, rode trommelvis, noordelijke koningvis, zoetwater trommelvis 296
Omgepakte gezouten haring 911
Ongestripte vis, dichte vis 1162
Ontgrate kipper 127
Ontgrate vis 123
Onthuid, gevild 959
Onthuiden, villen 961
Oorsardientje 410
Oostzee haring 60
Op zee gezouten 862
Opengesneden vis voor de zouterij 293
Opslag in keeën 935
Orka, ork 544

P

Paaiende vis 997
Paairijpe vis 825
Paapje 523
Pacifische haring 704
Pacifische kabeljauw 700
Paling, aal 307, 318
Paling in gelei 520
Panklare vis 292
Papegaaivis 719
Parel 724
Parelmoer 652

Parelmoerschelp 653
Pastei van schaal en weekdieren 936
Patella 588
Pekel 151
Pekelharing 737
Pekelmaatjes 617
Pelser, sardien 745
Pelser, sardien, sardientje 874
Perskoek, filterkoek 780
Persvocht concentraat 232
Peruaanse ansjovis 19
Petis 722
Pieterman 1135
Pijlstaartrog 1038
Pink zalm, rode zalm 751
Platvis 369
Pollak, witte koolvis 762
Poon grauwe poon, engelse poon, gestreepte poon, rode poon 447
Portugese oester 773
Potvis 1003
Potvisolie, spermolie 1002
Puf 1141
Puitaal, magge 308

R

Raia-de-são-pedro 873
Ratvis, zeerat 793
Regenboogforel 791
Regenboogforel, zeeforel 1109
Reuzenhaai 66
Riddervis 36
Riddervis, bronforel 190
Rivierkreeft, zoetwaterkreeft 252
Rode poon 1180
Rode zalm 980
Rog, vleet 794, 958
Rolmops 838
Rolmopsjes 396
Rondvis 845
Roodbaars 799
Roodbaars, kleine roodbaars 803
Roodbars 10
Roodwier 797
Ruw haaienleer 926
Ruwe haai 1094

S

Schar 270
Scharretong 623
Scheermes, meerschede 796
Schelpdiervocht 204
Schelpen, pel 937
Schelvis 452
Schelvis broed 917
Schelvis hutspot in blik 453
Scherpsnuit rog 598
Schijfjes vis 842
Schol 756
Schorpioenvis 891
Schotse maatjesharing 892
Schurftvis 885
Sidderrog 309
Slakdolf 910
Sluismeester gaffelkabeljauw, vorskwab 381
Smelt, zandspiering 426, 868
Snelkoeling 1054
Snoek 744
Snoekbaars 743
Snotdolf 602
Spaanse makreel 200, 705
Spaanse zeebrasem 49
Spaanse zeebrasem, bokvis, goudbrasem 898
Spanse brasem, zeebrasem 94
Spekbokking, engelse bokking, zalm-bokking 470
Spiegelrog 1168
Spiering, amerikaanse smelt 966
Spinkrab 1007
Sponzen 1017
Sprot 153, 1023
Staarten van langoestine 888
Steenbolk 774
Stekelmeerval 900
Stekelrog 1075
Steur steur, pacific steur, huso, kaspische eesteur, sterlet 1047
Steurharing 99, 1037
Steurkrab, steurgarnaal 227
Stokvis 51, 1040
Strandgaper 202, 982
Strandkrab 228
Stukjes haring in saus 478

T

Tandbaars 302
Tandkarper 545
Tapijtschelp 182, 439
Tarbot 1116
Tarpoen 1068
Tarpoen, trapon (sme.) 951
Tegelvis 1083
Tijgerhaai 1080
Tilapia 1082
Tolkuren 1107
Tong 230
Tong, tong, franse tong, dwergtong 985
Tongschar 584
Tonijn 107, 1114
Tonijn in olie 1093
Tonijnaucijsjes 1113
Tonijnsalade 1115
Tonijnworst 1112
Toter 1174
Traan 1098
Trassi 1100
Trekkervis 253, 327, 1104
Tripang 1101
Tuimelaar 135

V

Veatte vis 323
Venusschelp 464, 783
Verse vis 384
Verwijderen van kop en ingewanden 670
Vierdradige meun 382
Vijfdradige meun 365
Vingerwier, suikerwier 899
Vinvis 331
Vis in eigen bouilon 334
Vis in gelei 4, 341
Vis in kisten aangevoerd 139
Vis in pekel, gepekelde vis 735
Vis, ingelegd in hete azijn 494
Vis salade 353
Vis zonder graat 126
Visafval 363
Visbloem 339
Visblokjes 280
Viscake 336
Visdelikatessen 277
Visgelatine 329, 510
Vishalfconserven in olie 688
Vishuiden 358
Visleer, visleder, leder 581
Vislever 342
Visleverpastei 344
Vislijm 340
Vismeel 345
Vismoot 350
Visoliën 347
Vispasta 348
Vispastei 349
Vispudding 352
Visschubben 355
Vissilage 357
Vissoep 337, 359
Visstearine 360
Vistongen 362
Visvallen, visballetjes 335
Visvingers, fishsticks 361
Visvlokken 338
Visvolconserven 176
Visworst 354
Viszilver 725
Vleet 368
Vleugel 1165
Vligende vis 377
Voedervis, industrievis 506
Voeervis, industrievis 1099
Vol vismeel 1163
Voorgepekeld vis 152
Voorgezuurde haringfilet 878
Voshaai 1079
Vriesdrogen 383
Vıagzalm 425

W

Walgezouten vis 943
Walrus 1132
Walvisolie 1137
Walvissen 1138
Walvisspek 102
Walvisvlees 897
Warm gerookte haring zonder graat 129
Warm gerookte vis, gestoomde vis 495
Warmgerookte gezouten haring 97
Warmgerookte haring strobokking harderwijker 161
Warmgerookte schelvis zonder kop 968
Wijting 1161
Winde 500
Windgedroogde vis 1164
Witflankdolfijn 1154
Witje, hondstong 1169
Witsnuitdolfijn 1143
Witte marlijn 1150
Witte tonijn 8
Wrakbaars 1172
Wulk 1139

Z

Zaagje 234
Zaagvis 882
Zalm 47, 855
Zalmbroed 718
Zalmkaviaar, rode raviaar 800
Zalmkuitaas 857
Zalmsalade 858
Zandspiering 965
Zeebaars 67
Zeebaars, zeebaars 896
Zeebrasem 716
Zeedonderpad 894
Zeeduivel, hozemond 29
Zeeforel 476
Zeeforel, schotje 912
Zeehond, rob 905

Zeekarper 92
Zeekoe 901
Zeekomkommer 902
Zeeleguaan 594
Zeelt 1071
Zeeoor 2
Zeeor 696
Zeepaling, kommeraal, congeraal 233
Zeepok, eendenmossel 62
Zeeprik 904
Zeeschildpad 1118
Zeester slangster 1029
Zeewier 915
Zeewierbrood 580
Zeewiermeel 916
Zeewolf 185, 1170
Zeeängel 28
Zeeëgel 914
Zeilvis 852
Zilverharing, gedroogde steuharing 949
Zilversmelt 38
Zomervogel 376
Zon gedroogde vis 1052
Zonnebaars 1053
Zonnervis sint pietervis 524
Zoute lappen 866
Zoutevis 863
Zoutevis, gezouten vis, gepekelde vis 861
Zuidafrikaanseheek 177
Zuidelijke gladde haai, stomkophaai 446
Zuidkaper 993
Zwaar gezouten en/of gerookte vis 465
Zwaar gezouten haring 467
Zwaar gezouten, licht gedroogde vis 474
Zwaar gezouten vis 473
Zwaar gezouten zalm 468
Zwaardvis 1065
Zwaargezouten sloeharing 680
Zwarte haai 906
Zwarte marlijn 88
Zwartstaart 876
Zwemblaas 1063

FINNISH/FINLANDAIS

A

Aaltorausku 1122
Abaloni, merikorva 2, 696
Agar 5
Ahven 729
Airokala 684
Airolevä 538, 560, 899
Alaskanseiti 6
Alginaatti 11
Ambra 14
Amerikanankerias 15
Amerikanbassi 1151
Amerikanhummeri 675
Amerikankantasilli 17
Amerikanmuikku 570
Amerikanosteri 112
Amia 138
Anjoviskreemi 23
Anjovisneste 24
Anjovissäilyke 21
Anjovistahna 25
Anjovisvoi 22
Ankerias 307, 318
Ankeriasta geleessä 520
Antarktinen krilli 563
Antibiootti 31
Arapaima 34
Argentiinankummelituska 994
Atlantinpartahai 683
Auksidi 387
Aurinkoahven 1053
Aurinkokuivattu kala 1052
Australian sardiini 739

Ä

Äyriäiskeitto 83
Äyriäissalaatti 903

B

Barrakuda 64
Bassi 84
Boga 120, 420
Boniitti 962

C

Chilensarda 699

D

Delfiini 225, 287
Dolfiini 286
Dugongi 901

E

Eläintenrehu 30
Esisuolattu kala 848
Etalänmustavalas 993

F

Fermentoitu kalakastike 326
Fermentoitu kalatahna 325
Fermentoitu katkaraputahna, trassi 1100
Filee 328
Friteerattu, uppopaistettu kala 386

G

Gelatiini 404
Glaseeraus 414
Graavisuolattu lohi 423
Grillikala 61
Grindvalas 747
Grönlanninpallas 430
Grönlanninvalas 431
Guaniini 443
Gurami 422

H

Haarniskapää 117
Haarukkapala 397
Haarukkapalasilli 268
Hai 929
Hai, pikkihai 284
Hainnahkashagriini 926
Halkaistu kala 608
Halkaistu kala, kiinnipyrstöstä 841
Hammasahven, pilkkupagelli 898
Happo-tai fermentoinnilla sääilötty kala, rehulaatu 357
Harjus 425
Harmaahai 1094
Harmaanieriä 572
Harmaasilli 9
Harmaaturska 677
Harmaavalas 701
Hauki, jättihauki, mustahauki 744
Haukiankerias 933
Helmi 724
Helmiesanssi 725
Helmiäinen 652
Herkkukalasäilyke 277
Hevospiikkimakrilli 254
Hietahai 872
Hietakampela 270
Hietakatkarapu 160, 229
Hietakuha 879
Hietasimpukka 202, 982
Hietatähystäjä 869
Hohtolimapää 10
Hoki 490
Holkeri 432
Homogenoitu kalatiiviste 491
Hopeahuotrakala 391
Hopeakala 569
Hopeakummelituska 952
Hopeakuore, kultakuore 38
Hopeakylki 43, 954
Hopealohi 219
Hopeaturska 955
Hummeri 319, 595
Huotrakala 265, 883
Huulikala 1171
Hylje 905
Hylkyahven 463, 1172
Hämähäkkirapu 1007
Härkähi 167
Härkäsammakko 166

I

Ihmishai 817
Ilmakuivattu kala 1040
Ilmakuivattu kala, ahava kala 1164
Imukarppi valkoimukarppi 1049
Irlannin levä 508
Islanninsimpukka 686
Iso turska 451
Isokurnusimppu 1180
Isosargi 1144
Isosilmätonnikala 78
Isotaskurapu 306
Isotuulenkala 426

J

Jalohelmisimpukka 653
Jananinmakrilli 200
Japaninankerias 517
Japaninmakrilli 705
Japaninsardiini 518
Jokilohi 272
Jokipoikanen 718
Jouvabassi 1044
Juovamakrilli 919
Juovarmaliini 1045
Juovasarda 694
Juovaton sarda 757
Jättiläishai 66
Jäädytetty kala 930
Jäähdytetty kala 196
Jäämerenseiti 761

K

Kaksoisfilee, perhosfilee 328
Kalaa omassa liemessään 334
Kala-annos 350
Kalafilee 328
Kalahiutale 338
Kalahyytelö 341
Kalajauho, elintarvikelaatu 339
Kalajauho, rehulaatu 345
Kalajauho valmistettu vähärasvaisesta kalasta 1148
Kalakeitto 359
Kalakyljys 842, 1034
Kalaliima 340
Kalamakkara 354
Kalamassa 352
Kalamuhennos 337
Kalan lukumäärä painoyksikköä kohti 239
Kalan trimmausliha 1105
Kalankieli 362
Kalanmaksa 342
Kalanmaksatahna 344
Kalanmaksaöljy 343
Kalannahka 358
Kalannestekonsentraatti 232
Kalanperkaus 408
Kalanperkausjäte 363
Kalansuomu 355
Kalapihvir 336
Kalapiirakka 349
Kalapuikko 361
Kalapulla 335
Kalasalaati 353
Kalastearíini 360
Kalasäilyke öljykastikkeessa 688
Kalatahna 348
Kala-tai merieläinöljy, traani 1098
Kalatäyssäilyke 176
Kalaöljy 347
Kaliforniankummelituska 702
Kaliforniansardelli 674
Kaliforniansardiini 174
Kalliokala 557
Kalliokampela 1095
Kalliomeriahven 91
Kampasimpukka 69, 784, 887
Kampela 375
Kampela, pallas 369
Kantasilli 925
Kapinkummeliturzska 177
Kardinaaliahven 180

Karppi 183
Karrageeni 184
Kaskelotti 1003
Kaskelottiöljy 1002
Katkarapu 752, 779, 946
Katkarapujauho 141
Katkarapusalaatti 561
Kaulushai 388
Kaviaari 187
Kaviaari korvike 188
Keihäsrausku 1038
Keila 1119
Keinokuivattu kala 276
Keisarihummeri 676
Keitinmarinadi 559
Keitto-tai paistovalmis kala 292
Kelta-ahven 1181
Keltaevätonnikala 1178
Keltajuovamullo 1058
Kesäkampela 1051
Kettuhai 1079
Kevyesti savustettu kala 633
Kevyesti suolattu tai savustettu kala 632
Kevytsuolattu kala 457, 587, 981
Kidukseton suolistettu kala 1015
Kidushai 957
Kielikampela, meriantura 230, 985
Kiittolahna 690
Kilohaili 153, 1023
Kirjolohi, teräsääokirjolohi 791
Kirjolohi, taimen, meritaimen, punakurkkulohi 1109
Kirjomerikissa 1021
Kirsikkalohi 192
Kitararausku 445
Kitasampi, beluga 72
Kivinilkka 308
Kivitaateli 273
Klamari 1027
Koiralohi 201
Kolja 452
Koljamuhennos 453
Kotkakala 527, 620
Kotkarausku 305
Kovasuolattu anjovis 511
Kovasuolattu ja kuivattu kala 465
Kovasuolattu kala 473
Kovasuolattu kala ilman kuivausta 474
Kovasuolattu kaviaari 736
Kovasuolattu lohi 468
Kovasuolattu norjalainen isolsilli 680
Kovasuolattu norjalainen kesäsilli 678
Kovasuolattu silli 467
Krilli 562
Kruunusardiini 564
Kuha 743
Kuirattu sardiini 321
Kuivasuolattu kala 297
Kuivasuolattu silli 298
Kuivasuolaus pinoihin 540
Kuiva-tai laukkasuolattu kala 861
Kuivattu kala 294
Kuivattu molva 1006
Kuivattu suolattu turska 51
Kultakala 419
Kultaotsa-ahven 409
Kultasardiini 410, 875
Kummeliturska 454
Kuningaslohi 199
Kuningasmakrilli 547, 549
Kuningasrapu 546
Kuolinjäykkyys 824
Kuore, amerikankuore 966
Kuoret 937
Kurnusimppu 447
Kutenut kala 1001
Kutenut lohi, laskulohi 539
Kutevat hammaskarpit 545
Kutukala 997
Kutukala, kutukypsä kala 825
Kuumamarinoitu kala 494
Kuutioitua kalaa 280
Kyhmykurnusimppu 437
Kylmäsavustettu kala 220
Kylmäsavustettu lohi 554
Kylmäsavustettu silli 552
Kylmäsavustettu sillifilee 555
Kylmäsavustettuja sillifileesnakseja 556
Kylmävarasto 197, 221
Kynttiläkuore 317
Kyttyrälohi 751
Käkirausku 927
Kärppähai, koirahai 971
Kääpiökaskelotti 585
Käärmeankerias 974
Käärmemakrilli 975
Käärmemakrilli, kuta 63

L

Labradorinsuolaus 568
Lahna 149
Lahtivalas 638
Laminariina 574
Lampikuore 767
Langusti 246
Langustijauho 248
Langustikeitto 249
Langustikeliton liemi 250
Langustitahna 247
Lapasampi 710
Lasiankerias 312
Lasikampela 623
Laukkasvolattu kala 152
Laukkasvolattu savustettu silli 140
Lestikala 436
Leväkakku 580
Leväkatkarapu 227
Liejukampela 16
Liemikilpikonna, valekarettikilpikonna 1118
Liemisimpukka 234
Liitokala 377
Limakala 910
Limapää 799
Lipeäkala 603
Lohi 47, 855
Lohisalaatti 858
Louhikala 427, 1135
Luotsikala 746
Luuhauki 399
Lyyraturska 762
Lämminsavustettu kala 495
Lämminsavustettu koljafilee 968
Lättäsimppu 371

M

Made 168
Maiti 636
Maitisilli 634
Maitokala 635
Maitovalas 73
Makrillihai 610
Makrillihauki, saira 881
Makrilli 606
Maljakotilo 588
Mannitoli 612
Marinadi 316, 615
Marinoitu kaia 614
Marinoitu kala 4, 1126
Marinoitu, perattu silli 880
Marinoitu silakkarulla 396
Marinoitu silli 1059
Marinoitu sillifileerulla 838
Marinoituja perhossillifileitä 878
Marliini 616, 998
Marmorirausku 259
Matjessilli, nuori silli 618
Matjessuolattus silli 617
Mattosimpukka 182, 439
Maustesilli 1005
Maustesuolattu pääton silli 264
Maustesuolattu silli 1004
Maustettu kalaliemi 240
Menhaden 626
Merellä jäitetty kala 139, 164
Merellä suolattu kala 862
Merellä suolattu silli 304
Merellä tynnyrisuolattu silli 911
Meriahven 441, 896
Meriankerias 233
Meribassi 67
Merienkeli 28
Merikissa 1170
Merikissas 185
Merikrotti 29
Merilahna 765, 795
Merilevä 915
Merimakkara 902, 1101
Merimonni 900
Merinakhiainen 904
Merirokko 62
Meriruutana 92
Merisiili 914
Meritursas 687
Meritähti, käärmetähti 1029
Miekkakala 1065
Miekkavalas 544
Molukkirapu 241
Molva 590
Muikku 1124
Mullo 415
Mureena, vihermureena 649
Murisija 442
Mursu 1132
Mustaeväkampela 1169
Mustakitaturska 116
Mustamarliini 88
Mustapilkkahai 95
Mustaselkäkampela 1167
Mustavalas 673
Mustekala 269
Mustekalan muste 507
Mäti 835
Möhkäkala 645

N

Nahanpoisto 961
Nahaton kala fai filee 959
Nahaton turska 960
Nahka 581
Nahkiainen, pikkunahkiainen 575
Naiskala 124
Napsija 976
Navaga 1128
Neliviiksimade 382
Nelma 502
Nieriä 36, 190
Niilinhauki 76
Noanarkki 39
Nokkakala 399, 664
Nokkavalas 70, 136

Norsunluu, mursunja valaiden hampaat 512
Nävertäjäsimpukka 740

O

Ohuthuulikeltti, paksuhuulikeltti 654
Okahai 1012
Okarausku 1075
Osteri 226, 663, 698

P

Pagelli 49
Paholaisrausku 613
Paistinmarbitu silli 147
Paistinmarinoitu kala 146
Pakastekala 392
Pakkaskuivaus 383
Palettirausku 712
Pallokala 782
Panssarikurnusimppu 40
Papukaijakala 719
Pargo 238, 809
Partanilkka 263
Partaturska 774
Pastelliahven 223
Pastöroitu kalasäilyke 720
Pastöroitu kaviaarisäilyke 721
Pasuri 1144
Perhokala 172
Perhossimppu 378
Perjemarliini 110
Perrattu kala 449
Perunasardelli 19
Perunkummeliturska 194
Perunsardiini 195
Pieni kolja 917
Pieni turska 215
Pietarinkala 524
Piikkihai 733
Piikkikampela 1116
Piikkikurnusimppu 753
Piikkimakrilli 492, 514, 1186
Piikkimonni 185
Piikkisydänsimpukka 1008
Pikajäähdytys 1054
Pikkukampela 681
Pikkukielikampela 1183
Pikkukolja 191
Pikkumakrilli 523
Pikkupääkampela 584
Pikkusilli 12, 1174
Pikkuturska 768
Pikkutuulenkala 965
Pilkkurausku 101
Pinottus suolakala 1136
Pistepunahai 586
Pisterausku 1020
Pohjakala 440
Pohjankatkarapu 275
Pompano 766
Portugalinosteri 773
Provenssilainen kalakeitto 137
Pullonokkadelfiini 135
Pullonokkarausku 1155
Punahai 284
Punahammasahven 810
Punainen kaviaari, lohen mäti 800
Punakampela 756
Punakurnusimppu 805
Punalevä 299, 797
Punalohi, intiaanilohi 980
Punapagelli 716
Punasimppu, puna-ahven 803
Puolinokkakalat, balao 455
Puolisäilyke 921
Puristekakku 780
Purjekala 852
Puronieriä 157
Putkilevä 433
Pyöreä kala 845, 1162
Pyöreä tynnyrisuolattu silli 1037
Pyöreästä kalasta vaimistettu kalajauho 1163
Pyöriäinen 772
Pään ja suolen poisto 670
Päätön kala 472

R

Raakaa siivutettua kalaa 877
Raitamakrilli 1129
Raitameriahven 522
Rantakotilo, litorinakotilo 730, 1166
Rantamade 1078
Rantataskurapu 228
Rapu- ja simpukkatahna 936
Rapukeitto 251
Rasvainen kala 323
Rasvakala 602
Rausku 794, 958
Ravut, rapu, jokiäyriäinen 252
Rehukala 1099
Rengashai 89
Rihmaevä 1076
Ruijanpallas, tyynenmerenpallas 458
Ruijanpallasmaksaöljy 459
Rumpukala 256, 296
Ruodoton kala 123
Ruodoton kylmäsavustettu silli 127
Ruodoton sauvestettu silli 129
Ruodoton suolattu kuivattu turskafilee 128
Ŕuostekampela 1184
Ruskolevä 158
Ruutana 258
Ryhävalas 498

S

Saharausku 882
Saira 708
Salakka 96
Sammakko 390
Sampi, valkosampi, rihersampi, sterletti 1047
Sarda 45, 131
Sardelli 20
Sardiini 745, 874
Sargassolevä 493
Sarvirausku 279
Sarvivalas 661
Savusilakka, silli 161
Savusilakka, sillifilee 162
Savusillitahna 98
Savustettu kala 967
Savustettu kalamakkara 364
Savustettu rasvasilli 97
Savutonnikalamakkara 1112
Scampi 888
Seiti 853
Seitivalas 920
Selvike, kalannahasta 329
Selvike uimarakosta 510
Sienieläin, pesusieni 1017
Siika 763, 1147
Siika, järvisiika 496
Siika, vaellussiika 777
Siilisalaatti 485
Siimaturska 820
Siipi, rauskun osa 1165
Silakka 60
Sileät valaat 823
Silli 948
Silli haarukkapaloina 478
Silli, tyynenmerensilli 477
Sillihai 769, 607
Sillijauho, rehulaatu 482
Sillikuningas 198, 789
Sillinmaitikastike 483
Sillivalas 331, 840
Silliä geleessä 479
Silliä semtanakastikkeessa 480
Silliä viinikastikkeessa 481
Silliöljy 484
Silokampela 150
Silorausku 368
Silosimppu 851
Simppu, isosimppu 894
Simpukan keitinliemi 204
Sinappisilli 657
Sinihai 114
Sinikala 108
Sinimerikissa 113
Sinisimpukka 111
Sinisimpukka, hevossimpukka, vihersimpukka 656
Sinitaskurapu 105
Sinitonnikala 600
Sinivalas 115
Sisiliskokala 594
Sisälmykset 448
Sitruunahai 583
Skorpionikala 891
Skottisuolattu silli 892
Sokerisuolattu kala 1050
Sukupuolielimet 421
Sulkaimukarppi 787
Suolalaukka, suolaliuos 151
Suolalohi 738
Suolasilli 737
Suolatta turskakala 863
Suolattu kuivattu kala 295
Suolattu makrilli 133
Suolattu pyröeä kala 864
Suolattu silli 99
Suolattu turska 860
Suolatu kuivattu kalanmäti 134
Suolaus maalla 943
Suolausta varten halkaistu kala 293
Suomukampela 885
Suomuturska 806
Suomuturska, mustaturska 381
Surimi 1057
Suurisilmä 77
Suutari 1071
Suutarin lohi 82
Sydänsimpukka 211, 224
Sähkörausku 309
Säppikala 1104
Särki 827
Säteilysäilöntä 509
Säyne 500

T

Taimen, meritaimen 912
Taivaantähystäjä 1030
Tarponi 1068
Taskurapu 241
Taskurapupihvi 242
Taskuravunliha 243
Teollisuuskala, rehulaatu 506
Tiikerihai 1080
Tiilikalla 1083
Tilapia 1082
Tokko 416
Tonnikala 107, 1114

Tonnikalamakkara 1113
Tonnikalasalaatti 1115
Tonnikalasäilykeöljyssä 1093
Torvikotilo 1139
Tummameriahven 302
Tunniina 593
Tuore kala 384
Turska, grönlanninturska 212
Turskan pääliha 213
Turskanmaksajauho 216
Turskanmaksatahna 218
Turskanmaksaöljy 217
Turska-tai seitisiivuja öljyssä 918
Tuulenkala 868
Tylppäpyrstömolva 109
Tynnyrisuolattu kala 735
Tyynenmerenpallas 703
Tyynenmerenturska 700
Tähtikampela 1031
Tähtirausku kynsirausku 1032
Tähtisampi 924
Täpläpunahai 577
Täplärausku 1168
Täpläsilli 1121
Täysin ruodoton kala 126
Täysin ruodoton turska 125
Töyhtökurnusimppu 939

U

Uimarakko 1063
Undelleenpakattu silli 816
Uunisilli 55

V

Vaelluspoikanen, smoltti 969
Valaalihapihvi 897
Valaanrasva 102
Valaat 1138
Valasnöljy 1137
Valkobassi 1142
Valkohai 1152
Valkokuonodelfiini 1143
Valkokuvedelfiini. 1154
Valkomarliini 1150
Valkopilkkahai 1159
Valkorausku 932
Valkosilmäkuha 1131
Valkotonnikala 8
Valkoturska 1161
Vannasrausku 598
Vasarahai 461
Veitsisimpukka 796
Veltto 1134
Venäjänsampi 697
Vienansilli 704
Viherhuulikala 59
Vihersimppu 434
Viiksimade 831
Viilakala 327
Viisiviiksimade 365
Villakuore 178
Vimpa 1187
Voikala 171, 471, 765
Voileipäsilli 33
Voimakkaasti savustettu kala 469
Vähärasvainen kala 1146

GERMAN/ALLEMAND

A

Aal, flussaal 307
Aal in gelee 520
Aalmutter 308
Adlerfisch 256, 296, 527, 620
Adlerrochen 305
Agar 5
Ährenfisch 43, 954
Aland 500
Alderfisch 1134
Alge, tang 915
Alginate 11, 916
Alse, maifisch 12
Ambra 14
Amerikanische auster 112
Amerikanische sardelle 674
Amerikanische spöke 793
Amerikanischer aal 15
Amerikanischer flussbarsch 1181
Amerikanischer hummer 675
Amerikanischer maifisch 17
Amerikanischer zander 1131
Amerikanisher ochsenfrosch 166
Ammenhai 683
Anchovis 21
Antarktischer krill 563
Antibiotika 31
Anzahl fische im kilo 239
Appetitsild 33
Archenmuschel 39
Argentinischer seehecht 994
Äsche 425
Aufgeschnittener fisch 293, 1015
Ausgelaichter fisch, yhle 1001
Ausgenommener fisch 449
Auster 226, 663, 698
Australische sardine 739
Australischer glatthai 446
Australischer hundshai 890

B

Bachsaibling 157
Barsch, flussbarsch 729
Bastardmakrele, holzmakrele, stöcker 492
Bastardmakrele 514
Bastardzunge 1074
Bearbeiteter fisch 292
Beschneiden, trimmen 1105
Bestrahlung, bestrahlungskonservierung 509
Bindenbrasse 1144
Bismarckhering 82
Blanklagerung, blankstauung 935
Blauer marlin 110
Blauer wittling 116
Blaufisch 108
Blauhai 817
Blaukrabbe 105
Blauleng 109
Blauwal 115
Blocs, tafeln (gefroren) 100
Blonde 101
Bohrmuschel 740
Bondenfische 440
Bonito, pelamide 131
Bordsalzung, seesalzung 862
Brachse, brasse 149
Brachsenmakrele 765, 795
Bratfisch 386
Bratfischwaren 146
Brathering 147
Braunalge, kelp 538
Braunalge 158
Buckellachs 751
Buckelwal 498
Butterfisch 171
Bänderrochen 1122
Bückling 161

C

Carageen 184
Chagrin 926
Chagrinroche 927
Chilenischer seehecht 194
Congeraal, meeraal, conger 233

D

Damenfisch 124
Degenfisch 391, 883
Delikatess-herings-happen 267
Delphin 287
Deuckerfisch 253
Deutscher kaviar (kaviar-ersatz) 188
Doppei-filet 328
Dornhai, dornfisch 284, 733
Dorsch 215
Dorschelberöl, dorschlebertran 217
Dorschlebermehl 216
Dorschleberpaste 218
Drachenköpfe 891
Dreibärtelige seequappe 1078
Drückerfisch 327, 1104
Dunkler delphin 301

E

Echter bonito 962
Eidechsenfisch 594
Einfarb-pelamide 757
Eingedickte fisch-solubles 232
Eishai 432
Elephantfisch 311
Elfenbein 512
Entblutebad 152
Entenwal 136
Entgräteter fisch 123
Enthäuten 961
Essbare herzmuschel 224
Europäischer aal 318

F

Falsche krabbenstubchen 244
Falscher bonito 535, 593
Felchen, maräne 763, 1147
Fettfisch 323
Filet 328
Fingerfisch 1076
Finte, maifisch 1121
Finwal 331
Fisch in gelee 341
Fisch ohne gräten 126
Fischabfälle 363
Fischbrühe, fischbouillon 240
Fischfeinkost-erzeugnisse 277
Fischflocken 338
Fischhaut 358
Fischklops, fischkloss 335
Fischkonserven fischvollkonserven 176
Fischkuchen 336
Fischleber 342
Fischleberpaste 344
Fischleberöl, fischlebertran 343
Fischleim 340
Fischmehl für menschliche ernährung 339
Fischmehl 345, 1148
Fischpaste 348
Fischpastete 349
Fischsalat 353
Fischschuppe 355
Fischsilage 357
Fischstäbchen 361
Fischsuppe 337, 359
Fischvollkonserve naturell (in eigenem saft) 334
Fischwurst 354
Fischzunge 362
Fischöle 347
Fleckhai 89
Fleckhering 373
Fleckroche 1020
Fliegender fisch 377
Flughahn 378
Flunder, butt, struffbutt 375
Flusskrebs amerikanischer flusskrebs, edelkrebs, flusskrebs 252
Flösselhecht 76
Flügel 1165
Forelle 1109
Franzosendorsch 774
Fregattmakrele 165, 387
Frischfisch 384
Frosch 390
Fuchshai, drescher 1079
Furchenwal 840
Futterfisch, industriefisch 506, 1099
Futtermittel 30
Fünfbärtelige seequape 365

G

Gabelbissen 268, 397
Gabeldorsch, froschquappe 381
Gabeldorsch 806, 1149
Gabelrollmops 396
Ganzer fisch 1162
Garnele, granat, nordseekrabbe, speisekrabbe 160
Garnele, krabbe 946
Garnelenschrot 141
Gebackener hering 55
Gedärme 448
Gefleckter fisch 608
Gefleckter lippfish 59
Gefrierfisch, gefrorener fisch 392
Gefrierfisch 930
Gefriertrocknung 383
Geigenrochen 445
Geköpfter fisch 472
Gekühlter fisch (in eis) 196
Gelatine 404
Gelbflossenthun 1178
Gelbschwanz, bernsteinfisch 1186
Gelbstriemen 120
Gelfleckter katfisch 1021
Gemeiner delphin 225
Gepresste pilchards 781
Gepökelter fisch 735
Geräucherte fischwurst 364

Geräucherter fisch, räucherfisch 967
Geräucherter hering ohne gräten 129
Gesalter fisch, salzfisch 861
Gesalzener kabeljau 860
Gestreifter knurrhahn 1041
Gestreifter marlin 1045
Getrockneter lengfisch 1006
Getrockneter pilchard 321
Gewässerter stockfisch 603
Gewürfeltes fischfleisch 280
Glasaal 312
Glasauge, goldlachs 38
Glasieren 414
Glattbutt, kleist 150
Glatthai 971
Glattrochen 368
Glattwal 823
Goldbrasse 409
Goldfisch 419
Goldmakrele 286
Goldstrieme 420
Gotteslachs 690
Granatbarsch 692
Grauer knurrhahn 437
Grauhai 957
Grauwal 701
Gregrillter fisch 61
Grindwale 747
Grossaugenthun 78
Grossaugen-zahnbrasse 576
Grosser blauhai 114
Grosser katzenhai 577
Grosser sandaal 426
Grosser tümmler 135
Grundeln 416
Grönlandroche 1013
Grönlandwal 431
Guanin 443
Güster, pliete 1144

H

Haarschwanz 265
Haifisch, hai 929
Halbkonserven 921
Halbschnabelhecht 455
Hammerhai 461
Happen, stucke 842
Hartgeräucherter fisch 469
Hartgesalzener fisch 473
Hartgesalzener, hering nach norwegischer art 678
Hartgesalzener hering 467
Hartgesalzener lachs 468
Hartsalzung 465
Hausen 72
Hausenblase 510, 604
Hautfrei, ohne haut 959
Hecht, flusshecht 744
Hechtbarsch, zander 743
Hechtmuräne 933
Heilbutt 458
Heilbuttleberöl, heilbuttlebertran 459
Heissgeräucherter fisch 495
Hering in gelee 479
Hering in saurer sahne 480
Hering in weinsosse 481
Hering 477
Heringshai 607, 769
Heringshappen 478
Heringskönig, petersfisch 524
Heringsmehl 482
Heringssalat 485
Heringsöl 484
Herzenstein's flunder 983
Herzmuschel 211
Hocken-lagerung, hocken-stauung 164
Hornhecht 399, 664
Huchen, sibirischer huchen 272
Hummer 319, 595
Hundshai 986, 1094
Hundslachs, ketalachs 201

I

Indische königsmakrele 919
Indische makrele 504
Indischer tümmler 505
Irisches moos 508
Islandmuschel 686

J

Japanische sardine 518
Japanischer aal 517
Judenfisch 522

K

Kabeljau, dorsch, ogac 212
Kabeljau ohne gräten 125
Kahlhecht 138
Kaiserbarsch 799
Kaisergranat, norwegischer schlankhummer, tiefseehummer 676
Kalifornische sardine, pazifische sardine 174
Kaltgeräucherter fisch 220
Kaltgeräucherter schellfisch 330
Kamm-muschel, pilger-muschel 69
Kamm-muschel, pilger-muschel 887
Kamm-muschel 784
Kamschatka-krabbe 546
Kanadischer zander 879
Kantjespackung 911
Kaphecht 177
Kap-rotbarsch 515
Karausche 258
Kardinalfisch 180
Katfisch, gestreifter katfisch 185
Katfisch, wasserkatze 1170
Katjespackung 99
Katzenhai 284
Kaviar 187
Kehlen 408
Keta-kaviar, roter kaviar 800
Kieler sprotten 542
Kingclip 548
Kipper ohne gräten 127
Kipper 552
Kipperfilets 555
Kistenware 139
Kleine maräne 1124
Kleiner katzenhai 586
Kleiner sandaal, tobiasfisch, tobis 965
Kleiner schellfisch, bratschellfisch 191
Kleiner teufels-rochen 279
Kleiner tümmler, schweinsfisch 772
Kleinäugiger rochen 712
Klippfisch 51, 557
Knochenhecht 399
Knochenzüngler 34
Knurrender gurami 422
Knurrhahn 447, 939
Kochfischwaren 559
Krabbe, garnele 779
Krabbenfleisch 243
Krabbensalat 561
Kragenhai, krausenhai 388
Krake, tintenfisch 687
Krebsmehi 248
Krebs-suppe 249
Krebsuppen-extrakt 250
Kreiselschnecke 1107
Krokodilfisch 371
Kronsardinen, kronsild 564
Kräuterfisch 1004
Kräuterhering, gewürzhering 1005
Kuckucksknurrhahn, seekuckkuck 805
Kuckucks-rochen 259
Kugelfisch 782
Kurzschnabel-makrelenhecht 708
Kurzschwanz-krebs, krabbe 241
Königslachs 199
Königsmakrele 547, 549
Köpfen, spalten 659
Kühlauslagerung 197

L

Lachs, salm, echter lachs 47
Lachs 855
Lachshering, lachsbückling 470
Lachssalat 858
Laichfisch 997
Lake, salzlake 151
Laminarin 574
Lammzunge 885
Landsalzung 943
Langschwanz-seehecht 490
Languste 246
Lavaret, grosse maräne 777
Laxierfisch 732
Leder 581
Leng, lengfisch 590
Leyer-knurrhahn 753
Limande, echte rotzunge 584
Lippfisch 1171
Lodde 178
Lotsenfisch 746
Luftgetrockneter fisch 1164
Lumb, brosme 1119
Löffelstör, paddelfisch 710

M

Magerfisch, (frischfisch) 1146
Maifisch, alse 925
Maifisch 9
Mako, makrelenhai 610
Makrele 606
Makrelenhect 881
Manitol 612
Marinade 4, 316, 614, 615, 1126
Marlin, speerfisch 616
Masu-lachs 192
Matjeshering, matjesgeslazener hering 617
Matjeshering 618
Meerbarbe, streifenbarbe 1058
Meerbarbe 415
Meerbrasse, nordische meerbrasse 898
Meerbrasse 49
Meerdattel 273
Meerengel, engelhai 28
Meerforelle, bachorelle 912
Meerneunauge 904
Meersau 497
Meerscheide, scheiden-muschel 796

Meerwelse 900
Meeräsche 654
Menschenhai, weisshai 1152
Michnersosse, milchnertunke 483
Miesmuschel, pfahlmuschel 111
Miesmuschel 656
Milch 636
Milchfisch 635
Milchnerhering 634
Mild behandelter fisch 632
Mild geräucherter fisch 633
Mild gesalzener fisch 981
Mildsalzung 587
Mittelmeer-leng 621
Mittelmeer-sternroche 1032
Mittelsalzung 622
Mondfisch 645
Muräne 649

N

Nagelrochen 1075
Napfschnecke 588
Narwal 661
Navaga 1128
Neunauge, flussneunauge, lamprete 575
Neuseelundischer wrackbarsch 463
Nobben, köpfen 670
Nordamerikanischer seehecht 952
Nordatlantischer krill 562
Nordkaper 673
Nordpazifischer seehecht 702
Nordseekrabbe, granat, garnele 229
Norwegischer zwergbutt 681

O

Ostseehering 60

P

Panzerhahn 40
Papageifisch, seepapagei 719
Paste von schalen und weichtieren 936
Pazifische limands 290
Pazifischer heilbutt 703
Pazifischer hering 704
Pazifischer heringshai 859
Pazifischer kabelijau 700
Pazifischer polardorsch 6
Pazifischer rotbarsch 706
Pazifischer taschenkrebs 300
Pelamide 45, 694, 699
Perle 724
Perlessenz 725
Perlmuschel 653
Perlmutter 652
Peru-sardelle 19
Petermann, petermännchen 427, 1135
Peto, wahoo 1129
Pfeilhecht, barracuda 64
Pfeilkalmar 379
Pfeilzahn-heilbutt 42
Pfellschwanz-krebs 241
Pilchard, sardine 745
Plattfisch 369
Plötze, rotauge 827
Polardorsch 761
Pollack 762
Portugiesische auster 773
Pottwal 1003
Presskuchen 780

Q

Qualle 521
Quappe, rutte, trüsche 168

R

Rauhe scharbe, doggerscharbe 16
Regenbogenforelle 791
Riemenfisch 684
Riesenhai 66
Riesen-zackenbarsch 302
Risso's delphin 826
Robbe 905
Rochen, echter rochen 794
Rochen 958
Rogen 835
Rollmops 838
Rot dorsch, roter kabeljau 801
Rotalge 797
Rotbarsch, goldbarsch 803
Rotbrassen 716
Roter knurrhahn 1180
Roter thun 107
Rotlachs, blaurüchen 980
Rotscheer 841
Rotzunge 1169
Rundfisch 845

S

Sackbrasse 238, 809
Saibling, seesaibling 36
Saibling 572
Saiblinge 190
Salmling 718, 969
Salzfisch in oel 688
Salzfisch 863
Salzhering aus dem fass 737
Salzhering aus landsalzung 298
Salzhering 304
Salzsumpfschildkröte 1073
Sandaal, sandspierling, tobis 868
Sandhai 872
Sandklaffmuschel 202, 982
Sandroche 873
Sandzunge 578
Sardelle 20
Sardellenbutter 22
Sardellencreme 23
Sardellenessenz 24
Sardellenpaste 25
Sardine, pilchard 874
Sardinelle 410, 689, 875
Sauer hering 880
Sauerlappen 878
Schalen von: muscheln, krebsen 937
Scharbe, kliesche 270
Scheefschnut, flügelbutt 623
Scheibenbäuche 910
Schellfisch 452
Schellfish-suppe 453
Schillerlocken 889
Schlangenaal 974
Schlangenmakrele 975
Schlei 1071
Schmetterlingsfisch kaiserfisch 172
Schnapper 976
Schnepel, schnäpel 496
Scholle, goldbutt 756
Schottischer matjeshering 892
Schwamm 1017
Schwarzbarsch, forellenbarsch 84
Schwarzer heilbutt 430
Schwarzer marlin 88
Schwarzer zackenbarsch 91
Schwertfisch 1065
Schwertwal 544
Schwimmblase 1063
Schwimmkrabbe 1064
Seebarsch 1142, 1151
Seebrasse 810
Seegurke, trepang 902
Seehase 602
Seehecht 454
Seeigel 914
Seekuh 901
Seelachs in oel 918
Seelachs, köhler 853
Seeohr 2, 696
Seepocke 62
Seequappe 831
Seeratte, spöke 198, 789
Seeschildkröte 1118
Seeskorpion, groppe 894
Seespinne 1007
Seestem, schlangenstern 1029
Seetang 913
Seeteufel, angler 29
Seezunge, zunge 230
Seezunge 985
Segelfisch, fächerfisch 852
Seite 328
Seiwal 920
Senfhering 657
Sepia, gemeiner tintenfisch 269
zwerg-sepia
Silberdorsch 955
Silberlachs 219
Sild, silling 948
Snoek 63
Sonnenbarsch 1053
Sonnengretrockneter fisch 1052
Spanische makrele 200, 705
Speck, walspeck 102
Speerfisch 998
Spermöl 1002
Spitzchnauzen-delphin 70
Spitzschnauzenrochen 598
Sprotte, sprott 1023
Sprotte 153
Stachelhai 1012
Stachlige herzmuschel 1008
Steak, kotelett 1034
Stechrochen peitschenrocen 1038
Steinbutt 1116
Sternflunder 1031
Sterngucker 1030
Sternhausen 924
Stierhai 167
Stint 966
Stintdorsch 677
Stockfisch 1040
Strandkrabbe 228
Strandschnecke 730, 1166
Streifenbrasse 92
Stör, gemeiner stör, sterlet 1047
Sägefisch 882
Sägegarnele 227
Südamerikanische sardine, chilenische sardine 195
Südlicher glattwal 993
Südlicher kaiserbarsch 10

T

Tarpon 1068
Taschenkrebs 306
Teppichmuschel 182, 439
Teufelsrochen, manta 613
Thunfish-salat 1115
Tiefkühllagerung 221
Tiefsee petersfisch 693
Tiefseegarnele, tiefseekrabbe 752
Tiefseegarnele 275
Tigerhai 1080
Tilapie 1082

Tinte 507
Tintenfisch, kalmar 1027
Tomcod 1090
Totenstarre 824
Tran 1098
Transportsalzung 558
Trepang 1101
Trockenfisch 294, 295
Trockensalzung 297, 540
Trogmuschel, stumpfmuschel 234
Tun, thunfisch 1114
Tunfischwurst 1112
Tunfischwurstchen 1113

U

Ukelei, laube 96
Unterkühlung 1054

V

Venusmuschel 464, 783
Vierbärtelige seequappe 382
Voll laichreif 825
Vollmehl 1163
Vorgesalzener fisch 848

W

Wale 1138
Walfleisch 897
Walross 1132
Walöl, walfett, waltran 1137
Warmgeräucherter 968
Wasserkatze 113
Waxdick 697
Weisschnauziger delphin 1143
Weisseiten-delphin 1154
Weisser marlin 1150
Weisser thun 8
Weissfische karpfen 183
Weisslachs 502
Weissroche 932
Weisswal 73
Wellhornschnecke 1139
Welse 185
Winterflunder 1167
Wittling, merlan 1161
Wolfsbarsch, seebarsch 67
Wrackbarsch 1172

Z

Zackenbarsch 441, 896
Zahnkarpfen 545
Ziegenbarsch 223
Zitterochen 309
Zuckertang 560
Zuckertange 899
Zwergbutt 1095
Zwergdorsch 768
Zwergglattwal 742
Zwergpottwal 585
Zwergwal 638
Zwergzunge 1183
Zährte 1187

GREEK/GREC

A

Achinós 914
Achiváda 202
Achiváda-ostraka 982
Aeexieameni aletisméni orega 298
Aeexieaméno aletisméno psari 297
Aetós, helidóna 305
Agar-agar 5
Ahiváda 464, 783
Algin 11
Alípasti — sárdella toú 781
Alípasto en elaío 688
Alípasto psári 861, 863
Aminodýtes 426
Ammodýtis, loutsáki 868
Ángelos, rína, vióli, lýra 28
Antivioticá 31
Antjougópasta 325, 348
Antjúga, gíavros 20
Apenteromeni ihthis 408
Apenteroméni ihthís 449
Apexiraméno alatisméno psári 295
Aporrímata psarioú 363
Astakos 246
Astakós 319, 595, 675
Asterias 1029
Atherina 43
Atherína 954
Avgó tónnou 1112
Avotáracho 134

B

Bakaliaro 702
Bakaliaros 762, 774, 853, 1161
Bakaliáros 51, 194, 454
Bakalláros 994
Barboúni 1058
Barboúni, koutsomoúra 415
Bálas 576
Benthopelagica 440
Bouroú 1139

C

Calognómi 39
Carcharias 1080
Chamatída 375
Chaviari pasteurioméno 721
Chaviári 187
Cheisopsaro 419
Chelidonópsaro 377, 378
Cheloni thalassia 1118
Chilóu 1171
Chilóu (papagállos) 59
Chomatída 1167, 1184
Christópsaro 524
Chromatida 270
Chávaro 439
Chávaro, achivada 182
Chéli 307, 318, 517
Ciprinodonti 545
Cteni 887
Cténi 69

D

Delphini 225
Delphíni 287
Diavolos, teratos 613
Drákena 427, 1135
Dérma 581
Dérmate ixthíos 358

E

Elafra kaenisto psari 633
Elafrea alatismeno psaei 622
Elephantostoún 512
Endósthia 448
Eufauseodi 562

F

Falaena 331
Fegarópsaro 645
Filléto 328
Fídi 974
Frissa 1121
Fríssa, sardellomána 12, 925
Fríssa trichiós 410, 875

G

Gadína mavromáta 1187
Gádos, bakaliáros 212
Gádos sp, bakaliaros 452
Galazia phalaena 840
Galázios kávouras 105
Galéos 89, 971
Galéos drossitis 1094
Garida 227
Garída 160, 229, 275, 779, 946
Garída kókkini 752
Gáros 400, 401
Gatopsoro 185
Gatos, hímera 789
Gaïdouropsaro 1078
Gaïdourópsaro 365, 831
Glasarísma 414
Glassáki-chomatída 16
Glossa 1074
Glossoïdí 369
Glossáki-chomatída 756
Glínia 1071
Glóssa 230, 578, 623, 985, 1183
Gofari, kolaoúzos 746
Gofári 108
Gonades 421
Gourlomatis 955
Gourlomátis 38
Gourounopsaro 253
Gourounópsara 497
Gourounópsaro 327, 1104
Govii 417
Govil 416
Goviodáki aphía 671
Gópa 120
Guanini 443

H

Haliotis, aftí thálassis 2
Haliótis, achiváda chromasistí 696
Hanos 896
Haviári 188
Himera, gátos 198
Hippóglossa 458
Holothoúria–agouría tis thaláss is 902

I

Ichthyaleoron 1163
Ichthyalevron 1148
Ichthyálevro appo régges 482
Ichthyálevron 345
Ichthyélaia 347
Ihthiókolla 510
Ihthís en almí 152
Ípar íhthios 342
Ittiocolla 604

K

Kalamári, téftis 1027
Kaponi 531
Kapóni 437, 447, 753, 805, 939, 1041
Kapóni, keratás 40
Karavida 252
Karavída 676
Karcharias 114
Karcharías, skylopsaro 769
Kardión, methýstra 1008
Karhaiás 610
Karharías 957
Karvouni 535
Karvoúni 593
Katepsigméni ihthís 392
Kavouras 228
Kávouras 241
Kavouromana 1012
Kavouromána 1007
Kavourosalata 561
Kelýphi ostrákou 937
Képhalos 654
Kidónia 211
Kocáli 514
Kohíli 234
Kokalli 254
Kokinosparo 706
Kokkinos solomos 980
Koliós 200, 705
Konsérva ihthiós 176
Kopani-kopanaki 387
Koponi-kopanaki 165
Koregonos 763, 777, 1147
Korégonos 496, 1124
Kromídi tsiboúki 180
Kránios 296
Kránlos 256
Kydóni 224
Kynygós 286
Kyprínos 183
Kókkino chaviári (brique) 800
Kókkino phýki 797

L

Ladi apo régges 484
Lakérda 571
Laminaria 560, 899
Laminária 538, 574
Lamprena 575
Lavráki 67
Lépia psarioú 355
Lestia 149, 765
Lestia, léstika 795
Lethrini 94
Leukísκos-tsiróni 500
Liokafto 1164
Liokaftá 1052
Lithríni 716
Lithóphagos, daktilli 273
Loútsos 64
Lýchnos 1030

M

Magiatiko 1186
Margaritofóro stridi 653
Margaritári 724
Márgaron 652
Marináta 4, 1126
Marída 732
Mayáticos aerós 620
Meláni 507
Merida psarioú 350
Minestrone di pesce 337
Mocuna 72
Moudiástra, narki 309
Mougrí (dógros) 233
Mourouna 621
Mourounélaion 217, 343
Mouroúna stourióni 1047
Mousmouli 49
Mýdi 111, 656

N

Nearos solomos 969
Niktiki kistis 1063
Nopí ihthís 384

O

Octapódi, alidóna 687
Orka 544
Óstrea (strídia) 698

P

Pagoma sto skaphos 164
Palamida 45, 962
Palamída 131
Palamída monóchromi 757
Papalina 1023
Pateritsa, zýgaina 461
Pestropha 791, 1109
Petallída 588
Petaloúda 258
Peterigia 1165
Petrómyzon 904
Petáli 293, 328, 1015
Phagri, mertzani 809
Phalaena 115, 638, 920
Phalaena tis antarktikis 993
Phalaenelaion 1137
Phocia 905
Phàlaena 1138
Phágri mertzáni 238
Phálaena 823
Phéta psàri 1034
Phókia 772
Phýcos phýcia 158
Phýkia 915
Pissi, rómvos 150
Pontikós 381
Pontinki 590
Prionópsaro 882
Psari me lipos 323
Psari pasto se vareli 735
Psari psito 61
Psarosalata 353
Psarosoupa 359
Psarócolla 340
Psaróglosses 362
Psigía 221
Psár ipagoméno 196
Psári aképhalo 472
Psári elafrá alatisméno 457
Psári hygrálato 429
Psári kapnistó 469, 495, 967
Psári tiganitó 386
Psári xeró alatisméno 465, 473
Pásta anchoúia 25
Pérca chaní 729
Péstrogha thalássis 912

R

Rina 445
Rophós 302, 441
Réges kaenistés 470
Réges paités 467
Régha 477
Rómbos-písci, kalkáni 1116

S

Salahi 712, 873, 1032, 1155
Salahi, raïa 927, 1122
Salamoúra, almí 151
Salata solomon 858
Saláhi 101
Sardella 153, 174
Sardélla 195, 745, 874
Sargós 1144
Savrídi 492
Scarmós 594
Scaros 719
Scoumbri 606
Scórpaena 891
Sebastós-kokkinópsara 803
See ootokia 997
Selachi 1180
Seláchi 794, 958
Selahi kephalóptero 279
Selahia 817
Selāchi 1020
Siderokávouras 1064
Sinagrída, kokkinópsaro 976
Skathári streifenbrasse 92
Skyllopsaro, skylláki, gatos 577
Skylopsaro, karhaias 607
Skylopsaro, skylláki, gátos 586
Skylópsaro 66
Skylópsaro 284, 872
Skylópsaro, aleposkylos 1079
Skylópsaro, kokálas, kedróni 733
Skylópsaro sbríllios 1152
Skylópsaro-karcharias 929
Smérna 649
Solinas 740
Solomos 192, 199, 201
Solomos coho 219
Solomós 47, 751, 855
Solína 796
Soupa ne astako 249
Soupiá soupitsa 269
Sparída, synagrída, phagrí 898
Spathópsaro, ílios 265
Spathópsaro-ilios 391
Spóngos 1017
Stidóna 62
Storioni 697
Stridia 663
Strídia 226
Strídia portogallicá 773
Sálahi 598
Sálahi, raïa 259
Sálahi, raïa, vátos 1075
Sálahi trygéna, trigóna 1038
Sálpa-sárpa 420
Sélahi-vathi 368
Síko 700
Sýko, bacaliaráki sýko 768
Sýko, gourlomáta 116

T

Taramàs-avgó 835
Taramás-avgó 636
Teliosan rinotokia 1001
Thalassino gatopsaro 900
Thrápsalo 379
Tilapia 1082
Tonnos 78
Tonnos macrypteros 1178
Tonosalata 1115
Toúrna 744
Tróchos 1096
Tróchos óstracon 1107
Tsipoúra 409, 810
Tsironi sirko 96
Tsiróni 827
Tónnos 107, 1114
Tónnos consérva 1093
Tónnos macrýpteros 8

V

Vassilikós kávouras 546
Vatrochópsaro 29
Vláchos 463, 1172
Vátrahi 390

X

Xiphias 1065
Xiralátos bakaliáros 860
Xános 223

Z

Zagéta, glossa, arnóglossa 885
Zargána 399, 664, 881
Żelatína 404

ICELANDIC/ISLANDAIS

A

Aborri 729
Agar 5
Alginat 11
Andarnefja 136
Ansjósa 20
Arnarskata 305
Astralskur lax 48
Augnasild 1121
Augnasìld 17
Augnasíld 925

Á

Áll 307, 318
Áll í hlaupi 520

B

Barðaháfur 28
Baulfiskur 620
Beinhreinsður fiskur 123
Beinhákari 66
Beinlaus fiskur 126
Beinlaus kipper 127
Beinlaus reykt sild 129
Beinlaus saltfiskflök 128
Beinlaus saltfiskur 125
Beitukóngur 1139
Bismarksild 82
Bita-skorinn fiskur 280
Blautsaltaður fiskur 1136
Blautsaltaður, fullstaðinn fiskur 474
Bleikja 36, 190
Bleiklax, hnúðlax 751
Blek (úr smokkfisk) 507
Blettabyrfill 1078
Blokk 100
Blágóma 113
Blákjafta 382
Blálanga 109
Blóðgun 659
Bolfiskur 845
Bramafiskur 765
Brislingur 153, 1023
Brynstirtla 492
Brúpörungur 158
Báruskeljar 211
Börð, þunnildi 1165
Búklýsi 347
Búrhvalur 1003
Búrhvaslýsi 1002

C

Cutsíld, (hausskorin síld) 264

D

Dauðastirnun 824
Djuphafsporskur 274, 820
Doppa, fjörudoppa 1166
Doverkoli 290
Dröfnuskata 1075
Dverghvalur 742
Dvergsóflúra 1183
Dvergþorskur 768
Dýrafóður 30

E

Ediksöltuð sild 1126

F

Feitfiskur 323
Ferskur fiskur 384
Fijótakrabbi 252
Fiskbúðingur 352
Fiskflak 328
Fiskibollur 335
Fiskilím 340
Fiskkaefa 348
Fisklifrarkaefa 344
Fisklifur 342
Fiskmjöl 345, 1148
Fiskmjöl, einkum manneldismjöl 339
Fiskpylsa 354
Fiskroð 358
Fisksalat 353
Fisk-skammtur 350
Fiskstautar 361
Fisk-sterin 360
Fisksuga 575
Fisksúpa 359
Fiskur í hlaup 341
Fiskúrgangur 363
Fiskúðingur 349
Fjöldi fiska i vigeiningu 239
Fjörsunger 1135
Fjörsungur 427
Fjöru doppa 730
Fjörugrös 508
Flatfiskur 369
Flattur fiskur 293, 328, 1015
Flugfiskur 377
Flundra 375
Flyðya, lúða, heilagfiski 458
Flök 328
Freðfiskur, frystur fiskur 392
Froskur 390
Frostþurrkun 383
Frystigeymd 221
Fullþburrkaður fiskur 465
Fúkalyf 31

G

Gaffalbitar 397
Gedda 744
Geirnefur 881
Geirnyt 198, 789
Geirsili 399
Geislun 509
Gelatini 404
Gellur 362
Gerilsneyddur kaviar 721
Gjótandi (fiskur), hrygnandi 997
Gleráll 312
Glódarsteiktur fiskur 61
Gotfiskur 825
Graflax 423
Grunnungur 1071
Gràhvalur 701
Grálúþa 430
Grútur 380
Guanin 443
Gulllax 38
Guðlax 690
Gönguseiði 969

H

Hafáll 233
Halsaltðaur fiskur, nætursaltaður fiskur 457
Harðfiskur, skreið 1164
Harðfiskur, skreið purrfiskur 294
Harðsaitaður lax 468
Harðsaltur fiskur 473
Harðsöltuð sild 467
Hausaður fiskur 472
Hausuð magadregin (sild) 670
Heitreykt, háfsþunnildi 889
Heitreyktur fiskur 495
Hillulagning 164, 935
Hjartaskel 224
Hlýri 1021
Hnufubakur 498
Hnísa 772
Hoplax 539
Hornfiskur 664
Hrafnreyur, hrefna 638
Hreistur 355
Hrogn 835
Hrognkelsi 602
Hrossarækja 160
Hrossarækya 229
Hrygndur (fiskur), gotinn 1001
Hrökkviskata 309
Hrúðurkari 62
Humar 246, 319, 595
Humar (ameriskur) 675
Humarhalar 888
Humarmjöl 248
Humarsúpa 249
Hvalir 1138
Hvalkjöt 897
Hvallýsi 1137
Hvalspik 102
Hvalsuki (ambra) 14
Hvaltennur, rostungstennur 512
Hvískata 932
Háfur 284, 733
Háhyrna 544
Hákari 432
Hákarl 929
Hámeri 607, 769
Höfrungur 225, 287
Hörpudiskur 69, 887
Hús-þurrkaður fiskur 276

I

Isun, kæling 197

Í

Ígulker 914
Ísaður fiskur 196
Íshúþun 414
Ískóð 761
Íslandsseléttbakur 673

K

Kaldreyktur fiskur 220
Kampalampi 275
Karfi 803
Karpar 183
Kassaður fiskur 139
Kaviar 187
Kavíar 188
Kawahagi 327

Keila 1119
Kikuzame 1012
Kinnar 213
Kipper 552
Kjarnamjöl 1163
Kolkrabbi 687
Kolmunni 116
Krabbi 228, 241
Krossfiskur 1029
Kryddsaltaður fiskur 1004
Kryddsíld 1005
Kryddsúrsaður fiskur 614
Kræklingur 111, 656
Kyrrahafs lúða 703
Kyrrahafs-síld 704
Kyrrahafs-þorskur 700
Kytlingur 416
Kúfiskur 686

L

Labri 568
Langa 590
Langhali 436
Langlúra 1169
Langreyður 331
Lax 47, 855
Laxa kaviár 800
Laxapunnildi (söltuð) 856
Laxasaat 858
Laxaseiði 718
Lettverkaur fiskur 632
Leturhumar 676
Lifrarmjöl 216
Lindableikja 157
Litla brosma 381
Loðna 178
Léttreyktur fiskur 633
Léttsaltaður fiskur, linsaltaður fiskur 587
Léttsaltaður fiskur, léttsöltun 981
Lóðsfiskur 746
Lútfiskur 603
Lúðulýsi 459
Lýr 762
Lýsa 1161
Lýsi 343
Lýsingur 194, 454, 952, 994

M

Makrill 606
Manitol 612
Marhnútur 894
Marsvın, grindhvalur 747
Matjessild 617, 618
Menhaden 626
Mjaldur 72, 73
Mjósi 308
Mjög harðsöltuð léttreykt síld 949
Murta 572
Múrena 649

N

Niðurlagður fiskur í olíu 688
Niðursðinn fiskur 176
Norðhvalur, sléttbakur 431
Náhvalur 661

O

Ostra 112, 226, 663, 698

Ó

Óslægður fiskur 1162

P

P. ostra 773
Perla 724
Perlukjarni 725
Perlumourskel 653
Perlumóir 652
Plógskata 598
Pressukaka 780
Pækill 151
Pækilsaltaður fiskur 735
Pæklaður fiskur 152
Pétursfiskur 524
Pönnufiskur, fiskstykki 1034

R

Raekja 946
Raskerðingur (skreið) 841
Rauðlax 980
Rauðþörungur 797
Regnboga-silungur 791
Rekaldsfiskur 1172
Reykt síldarflök 555
Reykt ýsa 330, 968
Reyktar fiskpylsur 364
Reyktur fiskur 469, 967
Reyktur lax 554
Reyðarhvalir 840
Riklingur 790
Rollmops 838
Rostungur 1132
Roðdreginn þorskur 960
Roðdráttur 961
Roðlaus, roðdreginn 959
Runnsaltaður fiskur, bútungur 864
Rákungur 45, 131
Rækja 227, 752, 779
Röndungur 654
Rúnnsöltuð slid 1037

S

Saeskeggur 1058
Sagarfiskur 882
Saltaður fiskur 861
Saltaður um borð 862
Saltfiskur 860, 863
Salthrogn 736
Saltifiskur (fullverkadur) 51
Saltlax 738
Saltsıld 737
Sandhverfa 1116
Sandkoli 270
Sandreyður 920
Sandsíli 868, 965
Sardina 174
Sardína 745
Sardínur 874
Seiði 1141
Selir 905
Shumushugarei, shirogarei 834
Sild 948
Sild í hlaupi 479
Silfurkóoð 955
Silfurloðna 966
Sinnepssíld 657
Sjálfrunnið lýsi 1098
Sjóbirtingur 912
Sjólax 918
Skarkoli 756
Skata 101, 368, 958
Skata, lóskata 794
Skeikt síld 147
Skeljar, kuðungar 937
Skinn, roð 581
Skjaldbaka 1118
Skjálgi 1095
Skreið, ráskerðingur 1040
Skrápflúra 16
Skrápur 926
Skötuselur 29, 648
Skúffluð sild 304
Slægður fiskur 449
Sléttbakur 823
Slétthverfa 150
Slóg 448
Slógdráttur 408
Smokkfiskur, kolkrabbi 269, 379
Smokkur 1027
Smyrslingur 202, 982
Smásíld 1174
Smáýsa 191
Smáþorskur, þyrsklingur 215
Snyrting 1105
Snyrtur fiskur 292
Soðkjarni 232
Spánskur makrill 200, 705
Spærlingur 677
Spýttlanga 1006
Staðinn fiskur 429
Steiktur fiskur 386
Steinbitur 185
Steinbítur 185, 1170
Steypireyður 115
Strandslabbi 1187
Styrja 1047
Stóri bramafiskur 795
Stórkjafta 623
Stórporskur 451
Stútungur 1022
Sundmaga-hlaup 510
Sundmagi 1063
Sursaður fiskur 4
Svampur 1017
Sverðfiskur 1065
Svil 636
Sviljasósa 483
Sykursaltaður fiskur 1050
Sæbjúgu 902
Sæeyra 2, 696
Sækýr 901
Sæpörungur 915
Sæsteinsuga 904
Síld 477
Síld í vínsósu 481
Síldarlýsi 484
Síldarmjöl 482
Síldarsalat 485
Sólkoli 985
Sólpurrkaður fiskur 1052
Söl 299
Sölflúra 230
Súrsíld 880
Súrsíldarflök 878
Sýrð síld 1059
Sœskeggur 415

T

tindaskata, tindabikkja 1032
Tros 1099
Trönusíli 426
Tunglfiskur 645
Tættur saltfiskur 945
Töskukrabbi 306
Túnfisksalat 1115
Túnfiskur 107, 535, 1114
Tünfiskur 8

U
Ufsi 853
Umlög og flokkuð saltsíld 816
Urrari 40, 437, 447, 753
Urriöl 1109

V
Vartari 67, 441, 896
Vöðlun 848

Ý
Ýsa 452

þ
þangmjöl 916
þari 899
þorska-lifrarkæfa 218
þorskalýsi 217
þorskur 212
þsari 538
þurrkaour saltifiskur 295
þurrkaður rækjuúrgangur 141
þurrkaðyr saltfiskur (fullverkaður) 557
þurrsaltaður fiskur 297
þykkvalúra 584, 1167
þúrrsaltaður fiskur 540

ITALIAN/ITALIEN

A

Acciuga, alice ancioa 20
Acciuga del cile 19
Acciuga del nord pacifico 674
Acciughe alla carne 511
Affumicato a freddo 220
Agar-agar 5
Agone americano 570
Aguglia 399, 664
Aguglia imperiale 998
Aguglia saira 708
Ala 1165
Alaccia 12, 410, 875
Alaccia, alosa 925
Alaccia americana 17, 626
Alborella 96
Alga 913
Alga bruna 158
Alga commestible 433
Alga laminaria 899
Alga marina 915
Alga rossa 299, 797
Algina 11
Alimenti zootecnici 30
Alla carne 181
Ambra grigia 14
Ammarinato 614
Anguilla 307, 318
Anguilla americana 15
Anguilla giapponese 517
Anguille in gelatina 520
Antibiotici 31
Aquila di mare, vaccarella 305
Aragosta 246
Arapaima 34
Arca di noé, arca pelosa, piè d'asino 39
Argentina 38
Aringa 477, 948
Aringa affumicata 470
Aringa affumicata senza spine 127
Aringa affumicata spinata 129
Aringa arrostita 55
Aringa de scandinavia alle spezie 1005
Aringa del baltico 60
Aringa del pacifico 704
Aringa fritta marinata 147
Aringa grassa intera dorata 161
Aringa grassa preparata 97
Aringa in gelatina 479
Aringa in salamoia 987
Aringa intera salata 1037
Aringa marinata 737
Aringa rossa leggermente affumicata 715
Aringa secca salata 298
Aringhe al vino 267
Aringhe al vino bianco 481
Aringhe alla bismarck 82
Aringhe alla cream acida 480
Aringhe alla scozzese 892
Aringhe alla senapa 657
Aringhe alle spezie 268
Aringhe all'olandese 304
Aringhe argentate 949
Aringhe argentate norvegesi 679
Aringhe decapitate in salamoia 264
Aringhe dorate 417, 807
Aringhe kipper 552
Aringhe maatjes 618
Aringhe marinate 880, 1059
Aringhe salate dure 680
Aringhe spinate salate 866
Aringhe stile norvegese 678
Aringhe sursalate 467
Asinello 452
Asinello affumicato 330
Asinello affumicato a caldo 968
Astice 319, 595, 675
Avorio 512

B

Baccalà 51, 860
Baccalà bianco portoghese 142
Baccalà labrador 568
Baccalà portoghese giallo 13
Baccalà san giovanni 402, 943
Baccalà secco 557
Baccalà spellato 960
Baccalà spinato 125
Balano, pico 62
Balena 823, 1138
Balena antartica 993
Balena artica, balena franca 673
Balena di groenlandia 431
Balena pigmea 742
Balenottera 840
Balenottera azzurra 115
Balenottera boreale, balenottera artica 920
Balenottera comune 331
Balenottera grigia 701
Balenottera rostrata 638
Bavosa lupa 113, 1021, 1170
Beluga 73
Berice rosso 10, 799
Bianchetti 1141
Bocca d'oro 527, 620
Boccanegra 89
Boga 120
Bonito 699
Bottarga 134
Bottatrice 168
Brama, abramide 149
Brodo di pesce in scatola 359
Brosmio 1119
Buccina 231, 1139
Burro 442
Burro d'acciughe, pasta d'acciughe con burro 22
Burro d'aragosta 247

C

Calamaro totariello 1027
Canesca 986, 1094
Cannolicchío, cappa lunga 796
Capodoglio 1003
Capodoglio pigmeo 585
Capone gallinella 1180
Capone gavotta, capone negro 939
Capone gorno 437
Capone imperiale, capone coccio 805
Capone lira 753
Capone ubriaco, capone dalmato 1041
Carangidi 514
Carango cavallo 254
Carcarinidi 817
Carne de granchi 243
Carosslo 258
Carpa 183
Carragenina 184
Caviale 187
Caviale di salmone 800
Caviale marinato 736
Caviale pastorizzato 721
Caviglione 531
Cefalo, muggine 654
Cefalone 635
Cernia 302
Cernia di fondale 1172
Cernia gigante 407, 522
Cernia neozelandese 463
Cernia, sciarrano 441
Cheppia 1121
Chimera 198, 789
Chimera elefante 793
Chiocciola di mare 730, 1166
Cicerello 426, 868, 965
Ciclottero 602
Cieche 312
Ciprino dorato 419
Ciprinodonti 545
Civetta di mare 378
Cocktail di crostacei in flacone 903
Colatura 400
Colla di pesce 510
Colla liquida di pesce 340
Conchiglie carapci di crostacei 937
Conservazione al freddo 221
Corallo 235
Coregone 763, 1147
Coregone musino 496
Coregono bianco 1124
Cornetto 1096
Costardella, aguglia saira 881
Cotolette di aringa 478
Court-bouillon 240
Crema di acciughe all' olio 23
Crema di crostacei 83
Crema di gamberidi fiume 251
Cuoio 581
Cuore edule 224
Cuore edule, cuore spinoso 211
Cuore spinoso 1008

D

Dattero di mare 273
Decollaggio 659
Delfino 225, 287
Delfino fianchi-bianchi 1154
Delfino muso-bianco 1143
Dentice occhione 576
Di corsa 825
Di ritorno 1001
Diavolo di mare 279

E

Essenza di acciughe alle erbe 24
Essenza di vongole 204
Essenza perlifera 725
Essicazione per refrigerazione accelerata 383
Estratto di zuppa di aragoste 250

Eufausiacei 562, 563
Eviscerazione dagli opercoli 408
Eviscerazione dalla testa 670

F

Falsa-aringa altantica 9
Falso salmone affumicato 918
Farina de pesce per alimentazione umana 339
Farina di aragoste per mangime 248
Farina di aringhe 482
Farina di fegato di merluzzo 216
Farina di pesce 345, 1148, 1163
Farina d'laghe 916
Fegato di pesce 342
Ferro di cacallo 241
Fieto 171, 765
Filetto 328
Filetti affumicati 418
Filetti de aringhe marinati 878
Filetti di aringhe kipper 555
Filetti di aringhe kipper in scatola 556
Filetti di baccalà 128
Filetti di papalina marinati 33
Filetti di pesce a dadi 280
Filetti di salmone svedesi 423
Filetto doppio 328
Filetto singolo 328
Fiocchi de baccalà 945
Fiocchi de pesce 338
Fiocchi di tonno 630
Fisksúpa 337
Foca 905
Focacce di granchi 242
Focena, marsuino 772
Folade 740

G

Gallettos 263
Gamberello 227
Gamberello boreale 275
Gamberello mazzancolla 779
Gamberetto, gambero 946
Gamberetto grigio 160, 229
Gambero americano d'aequa solce 385
Gambero di fiume 252
Gambero di fondale 752
Garum 401
Gattopardo 577
Gattuccio 284, 586
Gattuccio bruno 159
Gelatina 404
Glassaggio 414
Globicefalo 747
Gobido, ghiozzo 416
Gonadi 421
Grampo 826
Grancevola 1007
Granchio 241
Granchio commune, granchio ripario 228
Granchio di rena 1064
Granchio neotatore 105
Granchio reale, grancevola de kamciatka 546
Granciporro 306
Grasso di balena 102
Grongo 233
Guance de merluzzo 213
Guanina 443
Gurami 422

H

Halibut 458
Halibut del pacifico 703
Halibut di groenlandia 430

I

Ido 500
Insalata di aringhe 485
Insalata di granchio 561
Insalata di pesce 353
Insalata di salmone 858
Insalata di tonno 1115
Interiora 448
Iperodonte 136
Irradiazione 509
Ittiocolla 329

L

Labridi 1171
Laminaria 538, 560
Laminarina 574
Lampreda di fiume 575
Lampreda marina 904
Lampuga 286
Lanzardo, sgombro cavallo 200, 705
Lattarino 43, 954
Lavereto, coregone 777
Leccia stella 766
Leccia stella, carangidi 1103
Limanda 270, 1184
Linque di pesce 362
Luccio 744
Luccio marino, barracuda 64
Lucioperca, sandra 743
Lupadi mare, bavosa lupa 185
Lutianido 976

M

Maatjes 617
Maccarello spagnolo 919
Maccerello, sgombro 606
Madreperla 652
Mannitolo 612
Manta, diavolo di mare 613
Marinata fritta 146
Marinata, scabeccio 615
Marlin azzurro 110
Marlin bianco 1150
Marlin nero 88
Mattonelle de baccalá 214
Mazzancolla 1153
Megattera, balenottera gobba 498
Merlano, nasello atlantico 1161
Merlu 116
Merluzzo bianco 212
Merluzzo bianco de nuova zelandia 801
Merluzzo cappellano 768
Merluzzo del pacifico 700
Merluzzo dell' alaska 6
Merluzzo dell'alaska 851
Merluzzo francese 774
Merluzzo giallo 762
Merluzzo nero, m. carbonaro 853
Mezzo-becco 455
Minestra con vongole 203
Mitilo 111
Mitilo, cozza pelosa 656
Molva 590
Molva azzurra 109
Molva occhiona 621
Mora 820
Morena 649
Mormora africana 1157
Motella 365, 831, 1078
Murena del giappone 933
Muschio irlandese 508
Musciame di tonno 642
Musdea americana 1149
Musdea atlantica 806
Musdea bianco, mustella 381

N

Narvalo 661
Nasello 454, 994
Nasello atlantico 952
Nasello azzurro 490
Nasello del capo 177
Nasello del cile 194
Nasello del pacifico 702
Nero di seppia, inchiostro 507
Niðurlagður fiskur 921
Numbero dei pesci per chiliogramma 239

O

Oilo di fegato di pesce 343
Olio de aringhe 484
Olio de pesce 1098
Olio di balena 1137
Olio di fegato di merluzzo 217
Olio di pesce 347
Oloturia 902
Orata 409
Orata del giappone 810
Orca 544
Orecchia marina 696
Orechia marina 2
Ostrica 698
Ostrica della virginia 112
Ostrica europea piatta 226
Ostrica inglese 663
Ostrica perlifera 653
Ostrica portoghese 773

P

Pagello bastardo 49
Pagello fragolino 716
Pagro 238, 809
Pagro, pagello occhialone 898
Palamita 45, 131
Palamita blanca 757
Palamita orientale 694
Palombo 971
Palombo antartico 446
Papalina 153
Papaline del caspio 543
Papaline di kiel affumicate 542
Passera 756
Passera artica 37
Passera canadese 16
Passera del giappone 847
Passera del pacifico 834
Passera lingua di cane 1169
Passera pianuzza 375
Passera stellata 1031
Passera'iscia 970
Pasta d'acciughe, pasta d'acciughe affumicate 25
Pasta d'aringa grassa 98
Pasta de fegato di merluzzo 218
Pasta di fegato di pesce 344
Pasta di molluschi o di crostacei 936
Pasta di pesce 348
Pasta di pesci fermentati 325
Pasticcio di pesce 352
Pastinaca, trigono altavela 1038
Patella 588
Pelle di pesce 358
Pelle di zigrino 926

Perchia 223
Perchia striata 91
Perla 724
Persico dorato 1181
Persico spigola 1044
Persico trota 84
Persico-spigola bianco 1142
Pesca san pietro 524
Pesce a sezione circolare 845
Pesce affumicato 967
Pesce affumicato a caldo 495
Pesce affumicato duro 469
Pesce, al naturale 334
Pesce all'aceto 1126
Pesce angelo 172
Pesce ascia 648
Pesce azzuro, pesce grasso 323
Pesce balestra 253, 327, 1104
Pesce capone 447
Pesce castagna 765, 795
Pesce coltello 265
Pesce congelato 392
Pesce decapitato 472
Pesce demersale 440
Pesce disidratato 276
Pesce fico 955
Pesce forca 40
Pesce fortemente salato 473
Pesce fortemente salato e asciugato 474
Pesce fresco 384
Pesce fritto 386
Pesce fritto a bastonicini 361
Pesce in gelatina 341
Pesce in salamoia con zucchero 1050
Pesce in salamoia e spezie 1004
Pesce in salamoia leggera 587
Pesce in scatola 176
Pesce intero non trattato 1162
Pesce intero salato 864
Pesce lancia (marlin) 616
Pesce lancia striato 1045
Pesce lesso in pallette 335
Pesce lievemente affumicato 633
Pesce luna 645
Pesce magro, pesce bianco 1146
Pesce marinato 4
Pesce marinato a caldo 494, 559
Pesce martello 461
Pesce mediamente salato 622
Pesce mescolato a sale 848
Pesce omogeinizzato condensato 491
Pesce pastorizzato 720
Pesce, persico, perca 729
Pesce pilota 746
Pesce porco 497
Pesce prete 1030
Pesce previamente trattato in salamoia 152
Pesce pulito 292
Pesce ramarro 594
Pesce refrigerato 196
Pesce ré 690
Pesce salato 861, 863
Pesce salato a bordo 862
Pesce salato a secco 297
Pesce salato a secco e asciugato 465
Pesce salato e seccato 295
Pesce salato in barile 735
Pesce salato semi-seccato 981
Pesce salinato 540, 1136
Pesce salinato e sgocciolato 429
Pesce sciabola 391, 883
Pesce seccato al sole 1052
Pesce seccato all'aperto 1164
Pesce secco 294
Pesce sega 882
Pesce semi-conservato 632
Pesce semi-salato 457
Pesce senza spine 126
Pesce serra 108
Pesce spada 1065
Pesce spatola 710
Pesce spinato 123
Pesce surgelato all'aria 930
Pesce sventrato 293, 449, 1015
Pesce vela 852
Pesce violino 445
Pesce volante, esoceto volante 377
Pescecane 1152
Pesci pappagallo 719
Pescigutto di mare 900
Pesco alla brace 61
Pesco aperto dal dorso 608
Pettine 784
Piccolo asinello 191
Piccolo merluzzo bianco 215
Piccolo sgombro 523
Pissala 755
Pleuronettiformi pesci ossei piatti 369
Polpettone di fesce 336
Polpo di scoglio, moscardino bianco 687
Porzione di pesce 350
Presalaggio 99
Pronti all deposizione dei prodotti sessuali 997

R

Rana 390
Rana pescatrice, rospo, martino 29
Rana toro 166
Razza 712, 794, 958
Razza a coda corta 101
Razza bavosa 368
Razza bianca 1155
Razza bianca atlantica 932
Razza chiodata 1075
Razza florita 259
Razza maculata 1020
Razza monaca 598
Razza occhiata 1168
Razza ondulata 1122
Razza rotonda 873
Razza spinosa 927
Razza stellatal 1032
Residui de pesce indrolizzati 357
Residui di pesce 363
Residui di pesce pressati 780
Riccio di mare 914
Ricciola 1186
Ricciola australiana 1185
Rigor mortis 824
Ritagli 818
Rollmops 838
Rombo camaso 1095
Rombo chiodat 1116
Rombo dentuto 1051
Rombo giallo 623
Rombo liscio 150
Rombo peloso 681
Ronco 1012
Rossetti 671
Rovello 94
Ruvetto 975
Ré di triglie 180

S

Salamoia 151
Salmerino 190
Salmerino di fontana 157
Salmone 855
Salmone del danubio 272
Salmone del reno 47
Salmone giapponese 192
Salmone giovane 969
Salmone keta 201
Salmone kipper 554
Salmone marinato 738
Salmone reale 199
Salmone rosa 751
Salmone rosso 980
Salmonè argentato 219
Salomone in salamoia 468
Salpa 420
Salsa di latte di aringhe 483
Salsa di pesci fermentati 326
Salsicce affumicate di pesce 364
Salsicce affumicate di tonno 1112
Salsicce di tonno 1113
Salsiccia di pesce 354
Salvelino ártico 36
Sarago maggiore 1144
Sardina 745, 874
Sardina australiana 739
Sardina de cile 195
Sardina di california 174
Sardina giapponese 518
Sardine marinate 988
Sardine pressate 781
Sardine seccate 321
Sargasso 493
Sascimi 877
Scabeccio 316
Scaglie de pesce 355
Scampi 676, 888
Scazzone 894
Scienidi 256, 296
Scorfano 891
Scorfano di norvegia 803
Semi-conserve all'olio 688
Semi-conserve de pesce 277
Seppia seppiola, seppiola grossa 269
Sevici 923
Sgombro indiano 504
Sgombro reale 547, 549
Sgombro salato 133
Smeriglio 607, 769
Sogiola limanda del pacifico 314
Sogliola 230
Sogliola del porro 578
Sogliola gialla 1183
Sogliola limanda 584, 1167
Sogliola sogliola occhiuta 985
Sogliola variegata 1074
Solubili condensati de pesce 232
Spellamento 961
Spellato 959
Sperlano, eperlano 966
Spermaceti 1002
Spigola 67
Spigola americana 1151
Spigola giapponese 519
Spigola, persicospigola, perchia 896
Spinarolo 733
Spratto, papalina 1023
Spugna 1017
Squadro, pesce angelo 28

Squalo 929
Squalo alalunga 1159
Squalo capopiatto 957
Squalo di groenlandia, lemargo 432
Squalo di terranuova 931
Squalo elefante 66
Squalo limone 583
Squalo mako, ossirina 610
Squalo nutrico 683
Squalo pinne nere 95
Squalo serpente 388
Squalo tigre 1080
Squalo volpe 1079
Squato toro 872
Stearina di pesce 360
Stivaggio a bordo 164
Stivaggio a strati 935
Stivaggio in cassette 139
Stoccafisso 1040
Storione danubiano 697
Storione ladando 72
Storione stellato 924
Storione sterlet 1047
Suacia (fosca) 885
Suro, sugarello 492
Surrefrigerazione 1054
Surrogati di caviale 188

T

Tanuta 92
Tarpone 1068
Tartaruga 1118
Tellina 234
Temolo 425
Terrina di pesce 349
Testuggine 1073
Tetradonte 782
Tilapia 1082
Tinca 1071
Tombarello 165, 387
Tonnetto, alletterato 593
Tonnetto orientale 535
Tonnetto striato 962
Tonno 107, 1114
Tonno albacora 1178
Tonno all'olio d'oliva 1093
Tonno bianco, alalonga 8
Tonno indiano 600
Tonno obeso 78
Tordo marvizzo 59
Torpedine 309
Totano 379
Tracina 1135
Tracina drago 427
Trance 842
Trancia 1108
Trancia di pesce 1034
Trepang 1101
Tricheco 1132
Triglia 415
Triglia di scoglio 1058
Triotto 827
Trocus 1107
Trota 1109
Trota di lago americana 572
Trota di mare 912
Trota iridea 791
Trotella 476
Tursione 135

U

Uova di pesce 835
Uova di salmone per esca 857
Uovi di pesce 636

V

Ventaglio 69
Ventaglio-pettine maggiore 887
Ventresca di salmone 856
Ventresca, tarantello 1125
Verdesca 114
Vescica natatoria 1063
Vimba 1187
Vongola dura 783
Vongola molle 982
Vongola nera 439
Vongole 182, 202
Vongole dure 464

Z

Zerro, mennola 732
Zifio 70
Zuppa di aragosta 249
Zuppa i asinello 453

JAPANESE/JAPONAIS

A

Aburagarei 42
Aburatsunozame, tsunozame 733
Ainame 434
Akadara 801
Akaei 1038
Akagai, mogi sarubo 39
Akagarei 370
Akame 65
Akazaebi 676
Akazaragai 784
Amagi 643
Amajio, usujio 632
Amanori 580
Amikiri 108
Anago 233
Anchobi pêsuto 25
Anko 29
Aozame 610
Arame 913
Arasukamenuke 706
Arugin-san 11
Asari 182
Assaku-iwashi 781
Awabi 696
Awabi, tokobushi 2
Ayu 50

B

Babagarei, nametagarei, nameta 964
Bai 1139
Bandoiruka 135, 225
Bara zumi hyózó 164
Bashokajiki 852
Benizake, benimasu, himemasu 980
Bera 1171
Binnagamaguro, binnaga, bincho, tombo 8
Bora 654
Budai 719
Buri, warasa, inada 1186
Burimodoki 746

C

Chidai, hirekodai 255
Chigodara 820
Chôzame 1047

D

Dango-uo 602
Dassui-gyo, jinkô-kansô-gyo 276
Datsu 664
Doressu 292

E

Ebi 779, 946
Echiopia, shimagatsuo 795
Echiopia 765
El, kasube, gangiei 794
Enzo-gyo 863
Enzô-gyo, enzô-hin 861
Eso 594

F

Fisshu pêsuto 348
Fisshu suchikku 361
Fisshu sôsêji, gyoniku soseji 354
Fisshu sûpu, uo-jiru 359
Fjirê 328
Fugu 782
Fujinohanagai 234
Fujitsubo 62
Funa 258
Furaikajiki 998
Furi-shio, maki-shio 848
Furêku 338
Fusakasago 891
Futatsu-wari 841
Fû-kun gyo 1164

G

Gangiei, ei kasube 958
Gazami 105
Geiyu 1137
Gindara, namiara 851
Ginkeyamame 718
Ginzake, ginmâsu 219
Ginzame 198, 789, 793
Guanin 443
Guchi, ishimochi, nibe 256
Gureizu 414
Guurami 422
Gyodan, uo-dango 335
Gyo-fun 345, 1163
Gyo-hi, sakana no kawa 358
Gyo-kanzô, gyorui kanzô 342
Gyokasu, gyorui-no-haikibutsu 363
Gyokô 340, 510
Gyorimpaku 725
Gyorui kansei-hin, sakana no himono 294
Gyorui kanzume 176
Gyo-rô, gyo-shi 360
Gyo-yu 347

H

Hagatsuo, kitsunegegatsuo 694
Hagatsuo, kitsungegatsuo 131
Hakozume hyōzō 139
Hamaguri, hokkigai 464
Hamo 933
Harasaki 659
Hata 441, 896
Hatahata 869
Haze 416
Hiboshi, nikkan 1052
Himeji 415
Hiraaji 514
Hiraki 293, 1015
Hirame, tekkui 68
Hirame-karei-rui 369
Hira-soda, soda-gatsuo 387
Hitode 1029
Hitoshio-mono 622
Hiuchidai 692
Hoki 490
Hokkai-ebi, toyamaebi 752
Hokke, kitanohokke 44
Hokkokuakaebi 275
Hokkyokukujira 431
Hondawara 493
Honmaguro, kuro-maguro 107
Honsaba, hirasaba, masaba 200, 705
Hoshi-namako 1101
Hoshizame, hoshibuka 446
Hotategai 887
Hotchare, hotchari 539
Howaito mîro 1148
Hyôhzô 197
Hyôhzô-gyo 196
Hôbô 488
Hôbô, kanagashira 447
Hôjiro, hohojirozame 1152

I

I ru ka 287
Ibodai 171
Igai 656
Ika 1027
Ikanago 868
Ikkaku 661
Ikura 800, 857
Iruka 772
Iseebi 246, 595
Ishimate 273
Ishimochi, guchi, nibe 296
Ishimochi, shiroguchi 1145
Ishinagi 407
Isomaguro 850
Itachizame 1080
Itayagai 69
Iwana 190
Iwashi 174, 195, 518
Iwashi, maiwashi 745
Iwashi, maiwashi, sardinopo 874
Iwashikujira 920

K

Kaeru 390
Kagurazame 957
Kaigara, kara 937
Kaimen 1017
Kai-no-nijiru 204
Kaiso 915
Kajika rui 894
Kajiki, makajiki, shirokawa, kurokawa 616
Kaki 226, 698
Kakugirl 280
Kamaboko kanzume 516
Kamasu, ôkamasu 64
Kamasusawara 1129
Kame, taimai 1118
Kamomegai 740
Kangashira 531
Kani 241
Kani-niku 243
Kanten 5
Kanyu 343
Kanyu no niziru 380
Kanzô matsu 216
Karaiwashi 569
Karajio, kowajio, katashio 465
Karasu-garei 430
Karasumi 134
Karei 270, 375, 1175
Karui kunsei 633
Kassorui 158
Katakuchiiwashi 20
Katami 328
Katashio, kowajio, karashio 473
Katashio nishin 467

Katsuo 962
Kawakamasu 744
Kawamasu 157
Kawamuki 959, 961
Kichiji 541
Kidai, renko, renkodai 1182
Kihôbô 40
Kimmedai 799
Kinchakudai 172
Kinguchi 1176
Kingyo 419
Kinmedai, kinme 10
Kintokidai 77
Kirimi 350
Kitatokkurikujira 136
Kiwadamaguro, kiwada 1178
Kobanaji 766
Kochi 371
Koi 183
Ko-ika, ma-ika 269
Koiwashijujira 638
Kokujira 701
Komakkô 585
Kombu 538, 560, 899
Konishin 948, 1174
Korozame, kasuzame 28
Kosaba 523
Kosemikujira 742
Koshinaga 600
Kosorui 797
Kuchibi-dai 313
Kujira 1138
Kujira no ha, sei-uchi no ha 512
Kunsei, reikun-hin 469
Kunsei-gyo 967
Kurage 521
Kurobaginnansô 163
Kurodai 92
Kuroguchi 86
Kusakaritsubodai 117, 727
Kusauo 910
Kyabia 187
Kyûrino 966
Kôseibusshitsu 31

I

Isaki 442

M

Ma-dako tako 687
Ma-gondo 747
Maguro-rui 1114
Makajiki, kajiki 1045
Maki-shio-zuke, furi-shiozuke 297
Makkô geiyu 1002
Makkôkujira 1003
Mako, harago 835
Managatsuo 765
Manbô 645
Mandai, akamanbô 690
Mannitto 612
Marui sakana, enkei gyo 845
Maru-soda 165
Masu 1109
Masunosuke 199
Mategai 796
Matôdai 524
Mebachi 78
Meitagarei 389
Mejina 667
Mekajiki 1065
Menuke 803
Merulûsa 177
Meso, mesoko, mosokko, mekko 312
Minamimaguro 990
Minami-osuzuki 463
Mishimaokoze 1030
Mokazame 769
Momijiko, tarako, karasumi 188
Mongarakawahagi 1104
Murasakiigai 111
Muroaji, maaji, aji 492
Mushigarei 847
Mutô-gyo, kashira otoshi 472
Môka-zame 607
Môkazame, nezumizame 859

N

Nagasukujira 840
Nagasukuzira 331
Namaboshi 981
Namako 902
Namazu 185
Neriseihin 336
Nibe 668
Nigisu 38
Nijimasu 791
Nijôsaba 289
Nimaigai 202
Nishin gyofun 482
Nishin, kadoiwashi 477, 704
Nishin yu 484
Numagarei 1031
Nôshuku fuisshu soryûburu 232

O

Ohyô 458, 703
Ohyô kanyu 459
Okiami 563
Okisawara 63
Ôme-matodai-zoku 693
Onagazame, maonaga 1079
Onkun 495
Ônogai 982
Ottosei, azarashi 905

R

Rabuka 388
Reikun-gyo 220
Reitô-gyo 392
Reizô 221
Ryûzenkô 14

S

Saba hiraki boshi 271
Saba, hirasaba, marusaba 606
Sabahii 635
Sakamata, shachi 544
Sakana-no-uroko, gyorin 355
Sakatazame 445
Sake masu-rui 855
Sake, shake, shirozake, akiaji, tokishirazu 201
Sakuramasu, honmasu 192
Same 284
Same, fuka 929
Same-yasuri, kawa-yasuri 926
Samma 708
Samma, saira 881
Sankana-no-furai, sakana-no-tempura 386
Sanran cyo 997
Sanran-go-no-sakana 1001
Sashimi 877
Sawara 549
Sayori 455
Sazae 1096
Sebiraki 608
Seijuku-gyo 825
Seishokusen 421
Seiuchi 1132
Semi hôbô 378
Semikujira 823
Sengyo 384
Sepparimasu, masu, karafutomasu 751
Shibire-ei 309
Shigo-kôchoku 824
Shiira 286
Shima aji 1103
Shime-kasu 780
Shiniku, abura-mi 102
Shinju 724
Shinju-sô 652
Shioboshi, enkan-gyo 295
Shiodara 860
Shiokara 325
Shio-miru, en-sui 151
Shio-nishin, enzô-nishin 298
Shio-saba 133
Shio-zake 468
Shirako 636
Shirasu 1141
Shirauo 942
Shirochôgai, kurochogai, akoyagai 653
Shiroiruka 73
Shirokawa, shirokajiki 88
Shironagasukujira 115
Shiroshumoku, shumokuzame 461
Shiryô, jiryô 30
Shitabirame 985
Shokuyô-gaeru 166
Shokuyô-gyofun, skokuryô-gyofun 339
Shôsha 509
Simitsukiyoujiuo 1011
Sodegai 231
Sohachigarei 983
Sokodaro, nezumi 436
Sokohoubou 1019
Sokouo-rui 440
Sotoiwashi 124
Sugi 209
Suisan hikaku 581
Suketôdara, sukesôdara, sukesô 6
Sukimi 123, 126
Sukimidara 125, 960
Suma 535
Sumi, bokujû 507
Sumiyaki 975
Surimi, reito surimi 1057
Sutêku 1034
Suzuke 1126, 4
Suzuki, fukko 519

T

Tachiuo, tachi-no-uo 265
Tai 898
Tai, madai 810
Taiwan yaito 593
Takasegai 1107
Tamakibi 730, 1166
Tanku-zuke, kairyô-zuke 735
Tara kanyu 217
Tara, madara 212, 700
Tarabagani 546
Tarumi feudai 976
Tashibô-gyo 323
Tateshio 152

Teion reitô-gyo 930
Telapia 1082
Tenagamizutengu 122
Tobiei 305
Tobiuo 377
Torigai 211, 224
Tsubamekonoshiro 1076
Tsubonuki 408
Tsuna hamu 1112
Tsunomata, sugi-nori, shikinnori 508
Tôgorôiwashi 954
Tôketsu-kansô 383

U

Ubazame, bakazame, tenguzame 66
Ukibukuro 1063
Uma-aji 254
Umazurahagi 253
Unagi 307, 517
Uni 914
Uo no shita 362
Uo-shôyu 326
Uremeiwashi 846
Usubaaonori 433
Usujio 457
Usujio, amajio 587
Utsubo 649

W

Wagiri 328
Wakasagi 767
Wata, naizô, zômotsu 448
Wata-nuki, tsubo-nuki 449

Y

Yaki-zakana 61
Yamazumi enzô-gyo 540
Yatsumeunagl 575
Yokoshsimasawara 919
Yomegakasa 588
Yoroizame 906
Yoroppa-madai 809
Yoshikirizame 114
Yumezame 93

Z

Zarigani 252
Zatôkujira 498
Zengyotai, maru, hôru 1162
Zeratchin 404

ㄱ
가고시마샛멸속, gagosimasaetmyeolsok 38
가다랑어, gadarangeo 278, 1086, 1112, 1113
가오리과, gaorigwa 79, 101, 259, 368, 372, 592, 598, 712, 836, 843, 873, 927, 932, 959, 972, 1020, 1032, 1033, 1075, 1122, 1155, 1168
가자미과, gajamigwa 37, 270, 867, 870, 970, 1184
각질해면과, gakjilhaemyeongwa 1017
갈돔, galdom 719
갈돔과, galdomgwa 313
갈은상어속, galeunsangeo 198, 406, 793
갈치, galchi 265
갑오징어과, gabojingeogwa 269
강도다리, gangdodari 1031
강도다리속, gangdodarisok 170, 375
개구리과, gaegurigwa 166
개복치, gaebokchi 645
갯농어, gaetnongeo 635
갯장어, gaetjangeo 748, 933
검정우럭과, geomjeongureokgwa 84
게, gekkotgaedaege 241
고등어, godeungeo 200, 705
고등어과, godeungeogwa 189, 401, 547, 549, 606, 625, 642, 655, 888, 947, 1093
곤들매기, gondeulmaegi 285
곰치과, gomchigwa 629
곱사연어, gopsayeoneo 751
곱상어, gopsangeo 284, 733
굴과, gulgwa 112, 226, 698, 773
귀상어, gwisangeo 461
금눈돔, geumnundom 10, 799
기름가자미속, gireumgajamisok 819, 1169
긴수염고래, ginsuyeomgorae 331, 840
까나리속, kkanarisok 965
까지가자미, kkajigajami 834
까치상어과, kkachisangeogwa 424, 446, 821
꼬치고기과, kkochigogigwa 64, 908
꼬치삼치, kkochisamchi 1129
꼼치과, kkomchigwa 910
꽁치, kkongchi 708
꽃게, kkotge 105
꽃게과, kkotgegwa 1064
꽃자리, kkotjari 750

ㄴ
나비고기과, nabigogigwa 717
낚시지렁이과, nakksijireongigwa 913
날가지숭어과, nalgajisungeogwa 1076
날개다랑어, nalgaedarangeo 8
날빙어, nalbingeo 1056
남방참다랑어, nambangchamdarangeo 990
넙치, neopchi 68, 458
넙치과, neopchigwa 369
넙치속, neopchisok 173, 376, 1051
농어, nongeo 519, 896
눈다랑어, nundarangeo 78
눈퉁멸속, nuntungmyeolsok 846

ㄷ
다랑어, darangeo 1114
달고기, dalgogi 524
당멸치속, dangmyeolchisok 569, 605
대구, daegusok 75, 557, 700
대구속, daegusok 13, 116, 142, 143, 212, 215, 322, 380, 429, 567, 568, 603, 774, 775, 863, 893, 981, 1040, 1097
도다리, dodari 389
도루묵, dorumuk 869
도미, domi 898
도미과, domigwa 255
도화새우과, dohwasaeugwa 752
돌기해삼속, dolgihaesamsok 902
돌조개과, doljogaegwa 39
돔발상어, dombalsangeo 889
돗돔속, dotdomsok 407
동갈민어, donggalmineo 668
동갈방어, donggalbangeo 746
동갈삼치, donggalsamchi 919
동갈치과, donggalchigwa 664
돛새치속, dotsaechisok 852
두툽상어속, dutupsangeosok 577, 586, 822
등가시치속, deunggasichisok 308
따개비과, ttagaebigwa 62

ㅁ
만새기, mansaegi 286
말쥐치, maljyichi 327
망상어과, mangsangeogwa 1055
망치고등어, mangchigodeungeo 726
매가오리속, maegaorisok 305
멸치속, myeolchisok 19, 20, 25, 181, 411, 511, 669, 674, 1072
명태, myeongtae 6
모오케, mo-o-ke 168
목탁가자미속, moktakgajamisok 885
뭉치다래, mongchidarae 165
무지개송어, mujigaesongeo 791, 1035
무태상어, mutaesangeo 155
물가자미, mulgajami 847
물가자미속, mulgajamisok 731
물레고둥과, mullegodunggwa 1139
뭉치다래, mungchidarae 387
민물송어, minmulsongeo 157
민어, mineo 256
민어과, mineogwa 296
밍크고래, mingkgorae 638
밀성대속, mitseongdaesok 579, 1019

ㅂ
바다거북속, badageobuksok 1118
바다뱀과, badabaemgwa 974
바리과, barigwa 302, 441, 522
바퀴밤고둥속, bakwibamgodungsok 1107
밤고둥과, bamgodunggwa 1096
방어, bangeo 1186
백다랑어, baekdarangeo 600
백미돔, baekmidom 1106
백상아리, baeksangari 1152
백새치, baeksaechi 88
범상어, beomsangeo 1080
뱀장어, baemjangeo 517, 526
뱀장어과, baemjangeogwa 15, 307, 312, 318
뱅어속, baengeosok 942
병어, byeongeo 171
보구치, boguchi 1145
보구치속, boguchisok 86, 237, 527, 620
보리새우과, borisaeugwa 1153
볼락, bollak 830
북쪽분홍새우, bukjjokbunhongsaeu 275
붕어, bungeo 419
붕장어과, bungjangeogwa 233
비늘백합속, bineulbaekhapsok 464, 783
빙어, bingeo 767
빨간대구속, ppalgandaegusok 1128
빨강부치, ppalgangbuchi 448
뿔가자미속, ppulgajamisok 756

ㅅ
사루기속, sarugisok 425
산갈치속, sangalchisok 684
살공치속, salgongchisok 455
살오징어속, salojingeo 379
삼치, samchi 996
상날치, sangnalchi 377
상어, sangeo 929
새다래속, saedaraesok 765, 795
새앙쥐치속, saeangjwichisok 560
새우, saeu 946
새우붙이과, saeubutigwa 1024
색가오리과, saekgaorigwa 1038
성대과, seongdaegwa 531
성대속, seongdaesok 488, 1041
세동가리돔, sedonggaridom 172
송어, songeo 192, 1109
쇠고래속, soegoraesok 701
쇠물돼지, soemuldwaeji 505
수염대구, suyeomdaegu 382
실전갱이, siljeongaengi 1053

ㅇ
아귀과, agwigwa 647
악상어, aksangeo 859
악상어속, aksangeosok 529, 607, 769
알락곰치속, alrakgomchisok 649
야레속, yaresok 500
양동미리과, yangdongmirigwa 104
양볼락과, yangbollakgwa 685, 706, 891
양초선홍치속, yangchoseonhongchisok 798
여울멸속, yeoeulmyeolsok 124
연어, yeoneo 201, 596, 855
연어과, yeoneogwa 36, 190, 199, 438, 572, 738, 788, 800, 980
연어병치속, yeoneobyeongchisok 1105
열빙어, yeolbingeo 178
오징어, ojingeo 1027
왕게과, wanggegwa 546

용가자미, yonggajami 983
우레기속, uraegisok 496, 570, 763, 777, 1124
유전갱이속, yujeongaengisok 103, 1117
은상어속, eunsangeosok 550, 789
은어, euneo 50
은연어, eunyeoneo 219
은행게과, eunhaenggegwa 300, 306
임연수어, imyeonsueo 44
잉어, ingeo 183, 1067
잉어과, ingeogwa 258

ㅈ
자주새우과, jajusaeugwa 160
잿방어, jaetbangeo 833
전갱이, jeongaengi 492, 513
전갱이과, jeongaengigwa 254, 566, 884
전어, jeoneo 412
전자리상어과, jeonjarisangeogwa 28
점다랑어, jeomdarangeo 53, 535
점다랑어속, jeomdarangeosok 962
정어리, jeongeori 745, 874
정어리속, jeongeorisok 174, 195, 739, 989
조개, jogae 202
조피볼락, jopibollak 515
주둥치과, judungchigwa 532
줄삼치, julsamchi 694
줄삼치속, julsamchisok 45, 131, 571, 699
줄전갱이, juljeongaengi 1103
쥐가오리속, jwigaorisok 279
진주담치, jinjudamchi 111
진주조개과, jinjujogaegwa 653
징거미새우과, jinggeomisaeugwa 227, 385, 779
쭉지성대속, jjukjiseongdaesok 909

ㅊ
찰가자미, chalgajami 964
찰가자미속, chalgajamisok 290, 584
참다랑어, chamdarangeo 107
참돔, chamdon 810
참돔속, chamdomsok 809
참복과, chambokgwa 582
참조기, chamjogi 1176
철갑상어과, cheolgapsangeogwa 283, 628, 697, 924, 1047, 1127
청돔속, cheongdomsok 238, 409
청베도라치속, cheongbedorachisok 915
청상아리, cheongsangari 132, 610, 624
청새리상어, cheongsaerisangeo 114
청새치, cheosaechi 1045
청새치속, cheongsaechisok 998, 1150
청어, cheongeo 205
청어과, cheongeogwa 410, 689, 875
청어속, cheongeosok 12, 60, 82, 268, 316, 397, 477, 487, 536, 552, 558, 615, 619, 633, 634, 657, 678, 679, 680, 695, 704, 725, 737, 807, 838, 854, 866, 878, 880, 911, 948, 949, 987, 1174
촉수과, choksugwa 808, 1120
칠성장어과, chilseongjangeogwa 575

ㅋ
큰집가리비과, keunjipgaribigwa 69, 784

ㅌ
통치속, tongchisok 405
퉁돔과, tungdomgwa 811
틸라피아속, tilrapiasok 1082

ㅍ
펜두상어속, pendusangeosok 931
풀잉어속, pulingeosok 439, 951

ㅎ
하스돔속, haseudomsok 169
혹돔속, hokdomsok 1171
혹등고래, hokdeunggorae 498
홍가자미, honggajami 370
홍가자미속, honggajamisok 16
홍살치, hongsalchi 541
홍어, hongeo 958
홍어목, hongeomok 794
환도상어속, hwandosangeosok 1079
황다랑어, hwangdarangeo 1178
황돔속, hwangdomsok 288, 576, 770
황새치, hwangsaechi 1065
황새치과, hwangsaechigwa 110, 616
황성대속, hwangseongdaesok 40
황아귀속, hwangagwisok 29
황줄깜정이과, hwangjulkkamjeongigwa 667
흉상어과, hyungsangeogwa 95, 167, 303, 1159
흉상어속, hyungsangeosok 818
흰긴수염고래, huinginsuyeomgorae 115
흰줄박이물돼지, huinjulbakimuldwaeji 544

NORWEGIAN/NORVÉGIEN

A

Abbor, åbor 729
Agar 5
Albacore 1178
Albakor 8
Albuskjell 588
Alginat 11
Ambra 14
Anchoveta 19
Ansjos 20, 674
Ansjosessens 24
Ansjoskrem 23
Ansjospostei 25
Ansjossmør 22
Antall fisk pr. kg 239
Antarktisk krill 563
Antibiotika 31
Appetittsild 33
Arktisk røye, røyr 36
Atlanterhavslange 621
Aure, ørret 1109
Auxid 165, 387

B

Bakt sild (ovnsbakt) 55
Barrakuda 64
Bekkeror, bekkerøyr 157
Benfri fisk 123
Benløs fisk 126
Benløs saltet torskefilet 128
Berggylt 59
Bergvar 1095
Bestråling 509
Bismarksild 82
Blekk fra blekksprut 507
Blekksprut 269, 687
Blekksprut, akkar 1027
Bloater 97
Blokker 100
Bläkjeft 891
Blåhai 114, 817, 872
Blåhval 115
Blåkrabbe 105
Blåkveite 430
Blålange 109
Blåskjell 111
Blåskjell, oskjell 656
Blåsteinbit 113
Bløgging 659
Bottlenose 136
Brasme 149
Breiflabb 29
Brisling 153, 1023
Brosme 1119
Brudefisk 799
Brugde 66
Brunalge 158
Bunnfisk 440
Bøkling 161

C

Caragenin 184

D

Delfin 225, 287
Djevierokke 613
Dobbeltfilet 328
Dvergretthval 742
Dvergspermhval 585
Dypvanns reke, dyphavs reke, reke 275
Dyrefor 30

E

Eddikbehandlet fisk 1126
Elfenben 512
Elveniøye 575

F

Femtrådet tangbrosme 365
Fersk fisk 384
Ferskvannskreps 252
Fet fisk 323
Filet 328
Finnhval 331, 840
Firskjegget tangbrosme 382
Fish sticks 361
Fisk i gelé 341
Fisk saltet i tønner eller kummer 735
Fisk saltet ombord 862
Fiskeavfall 363
Fiskeboller 335
Fiskeensilage 357
Fiskekake 336
Fiskelever 342
Fiskeleverpostei 344
Fiskelim 340
Fiskemel 345, 1148
Fiskeolje 347
Fiskepai 349
Fiskepasta 348
Fiskepudding 352
Fiskepølse 354
Fiskesalat 353
Fiskeskinn 358
Fiskeskive (koteletter) 1034
Fiskeskjell, (risp) 355
Fiskestearin 360
Fiskestykke 350
Fiskesuppe 359
Fisketunger 362
Fjesing 427, 1135
Flekket fisk 293, 1015
Flekksteinbit 1021
Flire 1144
Flygefisk 377
Flyndrefisk, (flatfisk) 369
Forlaket fisk 152
Fot 380
Frosk 390
Frossen fisk 392
Fryselagring 221
Frysetörking 383
Fullganing 408

G

Gaffel biter 268
Gaffelbiter 397
Gapeflyndre 16
Gelatin 404
Gjedde 744
Gjørs 743
Glasering 414
Glasstunge 1183
Glassvar 623
Glattaj 971
Grampus 826
Gravlaks 423
Grillet fisk 61
Grindhval 747
Gråhai 1094
Gråskate 1013
Grølandshval 431
Guanin 443
Gullfisk 419
Gullskjell 182, 439
Gulål 312
Gytende 997

H

Hai 929
Halvkonserver 921
Hammerhai 461
Haneskjell 784
Hardrøkt fisk 469
Harr 425
Havabbor 441, 896, 1151
Havbrase 795
Havbrasma 765
Havengel 28
Havkaruss 92, 898
Havmus, hågylling 789
Havmus 198
Havniøye 904
Havåbor, havabbor 67
Havål 233
Helmel 1163
Hestereke 160, 229
Hjerteskejell 211
Hjerteskjell 1008
Hjerteskjell, saueskjell 224
Hodekappet fisk 472
Hodekappet, magedraft 670
Hodekappet sild 264
Hollandsk-behandlet sild 304
Horngiel 664
Horngjel 399
Hummer 319, 595, 675
Husblas 510
Hvaler 1138
Hvalkjøtt 897
Hvalolje 1137
Hvalross 1132
Hvithval 73
Hvitskate 932
Hvitting 1161
Hyse, kolje 452
Håbrand 769
Håbrann, makrellhai 607
Hågjel 89
Håkjerring 432

I

Industrifisk 506

J

Jødefisk 522

K

Kaldrøkt fisk 220
Kalifornisk gråhval 701
Kamskjell 69, 887
Kamtannhai 957
Karpe 183
Karuss 258
Kassepakket fisk 139
Kaviar 187
Kaviarerstatning 188

Ketalaks 201
Kipper snacks 556
Kippers 552
Kippersfilet 555
Kippersflekking 608
Kjølt fisk 196
Kjønnsorganer 421
Klippfis 557
Klippfisk 51
Knivskjell 796
Knurr 437, 753, 1041
Knurrfisk 447
Knølhval 498
Kolmule, blagunnar 116
Kongsnegl 1139
Krabbe 241
Krabbe, taskekrabbe 306
Kragehai 388
Kronsardiner 564
Krusflik, vorteflik 508
Kryddersaltet fisk 1004
Kryddersild 1005
Kråkeboller, sjøpinnsvin 914
Krøkle 966
Kunstig tørket fisk 276
Kuskjell 686
Kutlinger 416
Kveite 458, 703
Kveitetran 459
Kvitnos 1143
Kvitskjeving 1154

L

Labradorbehandlet torsk 568
Lagesild 1124
Lake 151, 168
Laks 855
Laks (atlantisk) 47
Laksekaviar 800
Laksesalat 858
Laksestjørje 690
Laminarin 574
Lange 590
Langfinnet knurr 939
Languster 246
Laseabbor 84
Laue 96
Leppefisker 1171
Lettrokt 949
Lettrøkt fisk 633
Lettsaltet fisk 457, 587
Lettvirket fisk 632
Lettvirkning 981
Limvannskonsentrat 232
Liten makrell, pir 523
Lodde 178
Lomre 584
Losfisk 746
Lutefisk 603
Lyr 762
Lysing 194, 454, 952, 994
Lysing (stillehavsk) 702
Lær 581

M

Mager fisk, fettfattig fisk 1146
Maisild 12
Maisild, stamsild 925
Makrell 606
Makrellgjedde 881
Makrellhai 610
Makrellstjørje, stjorje 107
Mannitol 612
Mareflyndre, smørflyndre 1169
Marinade 316, 615
Marinert fisk 614
Matjessild 618
Matjestilvirket sild 617
Medium salted fisk 622
Melke 636
Melkesild 634
Mjølvet (rørt) fisk 848
Mort 827
Mulle 415, 1058
Multe 654
Murene 649
Månefisk 645

N

Narhval 661
Nebbhval 70
Nebbskate 927
Nise 772
Nordkaper 673
Norsktilvirket feitsild 678

O

Okseøyefisk 120, 420
Oljekonserve 688
Ompakket sild 816
Oyteferdig 825

P

Pagell 94, 716
Panserulke 40
Parr (smolt) 718
Pasteurisert fisk 720
Pelamide 131
Perle 724
Perlemor 652
Perlemorskjell 653
Perlessens 725
Pigghå 284, 733
Piggskate 1075
Piggvar 1116
Pilskate 1038
Polartorsk 761
Portugisisk østers 773
Presskake 780
Pukkellaks 751

R

Regnbueaure, regnbueørret 791
Reimfisk 391, 883
Reke 752, 779, 946
Rekling 790
Renset fisk 292
Renskjæring 1105
Revehai 1079
Rigor mortis, dødsstivhet 824
Ringbuker 910
Rogn 835
Rognkjeks (♀) rognkall (♂) 602
Rollmops 838
Rotskjær 841
Rund fisk 1162
Rundsaltet fisk 864
Rur 62
Russisk krabbe 546
Rødalge 797
Rødhå 284
Rødspette, gullflyndre 756
Røkelaks 554
Røkt fisk 967
Røkt hyse 330
Røye, røyr 190
Røytet torsk 960

S

Sagfisk 882
Saltet fisk 861
Saltet laks 738
Saltet makrell 133
Saltfisk 863
Saltfisk i stabel 1136
Saltsild 737
Sandflyndre 270
Sandskate 873
Sandskiell 982
Sandskjell 202
Sardin 174, 195, 745, 874
Sardinella 875
Sei 853
Seihval 920
Seilaks, lakseerstatning 918
Seilfisk 852
Sel 905
Sennepssild 657
Side 328
Sik 777, 1147
Sik, nebbsik 496
Sild 477, 704, 948
Sildemel 482
Sildesalat 485
Sildolje 484
Sjostjerne, slangestjerne 1029
Sjøaure, sjøørret 912
Sjøkreps, bokstavhummer 676
Sjøku 901
Sjøpakket, ompakket sild 911
Sjøpølser 902
Skalldyrcocktail 903
Skalldyrpostei 936
Skarpsaltet fisk 473
Skarpsaltet og tørket fisk 465
Skarpsaltet sild 467
Skate, rokke 958
Skieggtorsk 774
Skilpadde 1118
Skinnfri 959
Skinning 961
Skjell, skall 937
Skjellbrosme, paddetorsk 381
Skotskbehandlet, fiskepakning 892
Skrapfisk 1099
Skrubbe 375
Slettbakhval, retthval 823
Slettvar 150
Slo 448
Slosild, storsild 680
Sløyd fisk 449
Smolt 969
Småtorsk 215
Småflekket rødhai 586
Småhyse 191
Småsild 1174
Småvar 681
Soltørket fisk 1052
Spaanse makrell 705
Spansk makrell 200
Spekelaks 468
Spekk 102
Spekkhogger 544
Spermhval 1003
Spermolje 1002
Spillange 1006
Spiselig fiskemel (fiskeprotein konsentrat) 339
Spisskate 598
St. petersfisk 524

Stake, rokke 794
Stamsild 1121
Steinbit 1170
Steinbit, gråsteinbit, flekksteinbit 185
Stekt fisk 386
Stjørje, makrellstjørje 1114
Stjørjesalat 1115
Stokkfisk, tørrfisk 1040
Storflekket rødhai 577
Storkrill, småkrill 562
Storsil, stortobis 426
Storskate, glattrokke 368
Stortorsk 451
Strandkrabbe 228
Strandreke 227
Strandsnegl 1166
Strandsnegl, purpursnegl 730
Stripet pelamide 45, 962
Strømming 60
Strømsild, vassild 38
Stør 1047
Sukkersaltet fisk 1050
Sukkertare, tare 560, 899
Surimi 1057
Sursild 1059
Suter, sudre 1071
Svamp 1017
Sverdfisk 1065
Svømmeblære 1063
Sypike 768
Syrebehandlet fisk (marinert fisk) 4
Søl 299
Sølvsild 679
Sølvtorsk 955

T

Taggmakrell 492, 514
Tang og tare 915
Tangbrosme 831
Tangmel (taremel) 916
Tare, brunalge 538
Tigerhai 1080
Tobis siler 868
Tobis småsil 965
Torks, skrei 212
Torskelevermel 216
Torskeleverpostei 218
Torskelevertran 217
Tran 343, 1098
Tretrådet tangbrosme 1078
Trådstjert 265
Tumler 135
Tunge 230, 985
Tungevar, glassvar 885
Tunnin 593
Tverrstripet knurr 805
Tørket saltfisk 295
Tørrfisk 294
Tørrsaltet sild 298
Tørsaltet fisk 297

U

Uer, rødfisk 803
Ulke 894
Underkjöling 1054
Ustripet pelamide 757
Utgytt 1001
Utsortert småhyse 917

V

Vanlig fisk i motsetning til flatfisk 845
Varmesterilisert fisk, helkonserve 176
Varmrøkt hyse 968
Varmrøt fisk 495
Vederbuk 500
Vindtørket fisk 1164
Vinge (rokkevinge) 1165
Vrakfisk 1172
Vågehval 638

W

Wienerpølse av fisk 364

Ø

Ørneskater 305
Østers 226, 663, 698
Øyepål 677

Å

Ål 307, 318, 517
Ålekone 308

POLISH/POLONAIS

A

Agar 5
Aju 50
Albula 124
Alga-zielenica jadalna, enteromorfa 433
Algi brunatnice, listownice 560
Aloza 925
Aloza amerykańska 17
Aloza finta 12
Aloza parposz 1121
Aloza wielkooka 9
Alutera jednokolcowata 327
Ambra 14
Anchovis 21
Anioł morski, raszpla kalifornijska, ryna 28
Anoplopoma 851
Antybiotyki 31
Apertyzacja, wytwarzanie konserw 32
Apogon 180
Arapaima 34
Argentyna 38
Arnoglosa laterna 885
Ateryna 43
Ateryna, menidia, lunarka 954
Atun 63

B

Babka 416
Barrakuda 64
Barwena 1058
Barwena, barbata 415
Bass 84
Bass słoneczyny 1053
Bałtycki śledź wędzony 161
Belona pospolita 399, 664
Beryks wspaniały 10
Białorybica nelma 502
Bielmik 774
Bieługa 72
Bloki mrożone 100
Bonito 962
Bops 120
Brama 765, 795
Brosma 1119
Brunatnice 158
Brunatnice-listownice 538
Brązosz 497
Bulion rybny 240
Buławik 436
Błyszczyk 471
Błękitek 116

C

Certa 1187
Chanos 635
Chimera 198
Chimera amerykańska 793
Chimera, przeraza 789
Chlamida 388
Chroma 87
Ciasteczka rybne 336
Ciemny płyn gruczołu mątwy, atrament, sepia 507
Czarniak 853
Czaszołki (małż) 588
Czawycza 199
Czerwona alga, irlandzki mech 508
Czerwony dorsz 801
Czerwony kawior 800

D

Delfin 287
Delfin białoboki 1154
Delfin białonosy 1143
Delfin butlonosy 135
Delfin pospolity 225
Delfin risso 826
Delikatesowe produkty rybne 277
Dobijak 426, 868
Dobijak, tobiasz 965
Docinanie fileta 1105
Dorada 409
Dorsz 212
Dorsz bez ości i skóry 125
Dorsz mały, bałtycki 215
Dorsz pacyficzny 700
Dorsz solony 860
Dorszowy filet solony bez ości 128
Dorszyk polarny 761
Drum, kulbin, korwin 296
Drętwa elektryczna 309
Długoszpar 66

E

Elegina 829
Elops złotawy, oszczer złotawy 569
Esencja (ekstrakt) anchovy 24
Esencja perłowa 725
Etmaloza 130

F

Filet 328
Filet podwójny (płaty) 328
Filet pojedyńczy z płatem brzusznym 328
Finwal 331, 840
Flądra strzałozębna 42
Foka 905
Frykadelki rybne 335

G

Gardłosz 692
Garnela zwyczajna 229
Garum 401
Gempyl 975
Glazurowanie 414
Golec zwyczajny 36
Golec zwyczajny, pstrag źródlany, malma, troć amerykańska 190
Gonady 421
Gorbusza 751
Granik 441
Granik czarny 91
Granik wielki 302
Grindwal 747
Gromadnik 178
Gronorost sargassum 493
Gurami olbrzymi 422
Gwiaździca 1031
Gąbka morska 1017
Gładzica 756
Głowacica dunajska, taimień 272

H

Halibut 458
Halibut niebieski 430
Halibut pacyficzny 703
Homar 319, 595
Homar amerykański 675
Homarzec 676
Humbak 498
Hydrolizat rybny (paszowy), siloryb 357

I

Ikra 835
Islandzka cyprina (małż) 686
Itajara zmienna 522

J

Japoński morski sandacz 519
Jaź 500
Jesiotr rosyjski 697
Jesiotr zachodni, jesiotr ostronosy, jesiotr krtkonosy, jesiotr amerykański, jesiotr sachaliński, sterlet europejski 1047
Jeżowiec 914
Języki rybne 362

K

Kabezon, głowacz, kur, dwurożek 894
Kabryl 223
Kalmar 1027
Kalmar latający 379
Kamaboko 530
Kanagurta 504
Kantar 92
Kapusta morska (alga), listownice 899
Karagen 184
Karanks kryzos 254
Karanks, trewal 514
Karaś pospolity 258
Karaś zlocisty 419
Karlik 768
Karmazyn 803
Karmazyn kapski 515
Karmazyn pacyficzny 706
Karp 183
Karpieńcowate 545
Kaszalot 1003
Kaszalot karłowaty 585
Kawior 187
Kelt 539
Keta 201
Kielczak wielkooki 576
Kiełbaski rybne 354
Kiełbaski tuńczykowe 1113
Kilka 543
Kipersy filety 555
Kipersy (śledzie wędzone) 552
Kizucz 219
Klej rybny 340
Klipfisz 51, 557
Koleń 284, 733
Koleń czarny 93
Konger 233
Konserwa: ryba w sosie własnym 334
Konserwy rybne 176
Koryfena 286
Kosogon 1079
Kość słoniowa 512

Krab 241
Krab brzegowy 228
Krab błekitny 105
Krab kamczacki 546
Krab kieszeniec 306
Krab pacyficzny 300
Krab pająkowaty 1007
Krab plywający 1064
Krasnorosty (algi) 797
Krasnorosty jadalne 299
Krem anchovy 23
Krewetka głębokowodna 275, 752
Krewetka słodkowodna 385
Krewetka zwyczajna 227
Krewetki 160
Krewetki białe 1153
Krewetki, garnele 779, 946
Krowa morska, diugoń, brzegowiec 901
Kryl 562
Kryl antarktyczny 563
Krąp 1144
Kulbin 527, 620
Kulbin, korwin, drum 256
Kulbiniec 1134
Kurek 447
Kurek czerwony 1180
Kurek jeżyk 753
Kurek kanagashira 531
Kurek kręgopłetwy 1041
Kurek napłon 805
Kurek sinopłetwy 939
Kurek szary 437
Kwas alginowy 11

L

Labraks 67
Labraks, kabrylstrzępiel, rokiel, wrakoń 896
Laminaryn (ekstrakt) 574
Langusta 246
Latarnik 77
Latilus 1083
Lekkie solenie 587
Lekko solona ikra 134
Leszcz 149
Liksa 906
Lin 1071
Liofilizacja 383
Lipień 425
Lodzica 37
Łosoś mocno solony 468
Lucjan 976
Luszczyk 442

Ł

Łosoś 47, 855
Łosoś australijski 48
Łosoś japoński 192
Łosoś wędzony na zimno 554
Łuski rybne 355

M

Macica perłowa 652
Maczka rybna z ryby białej (chuda) 1148
Makaira błękitna 110
Makaira czarna 88
Makaira, marlin 616
Makrela 606
Makrela hiszpańska 549
Makrela kawala 547
Makrela kolias 200, 705
Makrela komerson 919
Makrelosz, saira 881
Manitol (ekstrakt z krasnorostów) 612
Manta, mobula 613
Marlin 998
Marlin biatv 1150
Marlin pasiasty 1045
Marynata 615
Marynaty rybne 4, 614
Marynaty smażone 146
Masło anchovy 22
Matjesy (śledzie) 618
Matjes-śledź słabo solony, dziewiczy 617
Małgiew piaskołaz 982
Mały plamiak. 191
Mały śledź 1174
Małż jadalny z gatunku arcidae 39
Małż litofaga 273
Małż venus 783
Małża bruzdowata 439
Małże 182
Małże venus 464
Meduza 521
Menhaden 626
Mikun 46
Mintaj 6
Minóg 575
Minóg morski 904
Miruna nowozelandzka 490
Miękławka lub amia 138
Mięso kraba 243
Mięso młodego wieloryba 897
Miętus 168
Miętus królewski 548
Mlecz 636
Mobula 279
Mocne solenie, suszenie 465
Mocno solony łosoś pacyficzny w beczkach 738
Mocno solony śledź metodą norweską 678
Mocno wędzony śledź 807
Molwa 590
Molwa niebieska 109
Mora atlantycka 820
Morlesz bogar 94
Morlesz bogar, sparus, kielec, sargus, pagrus 898
Morlesz krwisty 49
Morlesz przylądkowy 1157
Morlesz szkarłatny 716, 810
Mors 1132
Morszczuk 454
Morszczuk argentyński 994
Morszczuk chilijski 194
Morszczuk kapski 177
Morszczuk oregoński lub północno-pacyficzny 702
Morszczuk srebrzysty 952
Morświn 772
Motela 382, 831
Motela trójwąsa 1078
Mugil romada, mugil złotogłowy, mugil cefal, aldrycheta 654
Murena 649
Mustel 446, 971
Muszle, małże organizmów morskich 937
Mączka paszowa z roślinności morskiej 916
Mączka rybna jadalna 339
Mączka rybna paszowa 30, 345
Mączka z wątrob dorszowych 216
Mączka śledziowa 482
Młoda troć wędrowna 476

N

Nagład 150
Napromieniowanie 509
Narwal 661
Nawaga, wachnia 1128
Nerka 980
Niegładzica 16
Nobing (odgardlanie z odgławianiem) 670

O

Odgardlanie 408
Odpady rybne 363
Odskórzanie 961
Ogończa pelagiczna, ogończa pastynak, ogończa amerykańska, trygon kolisty 1038
Ogórek morski, trepang, strzykwy 902
Okowiel 677
Okoń 729
Okoń amerykański rzeczny 1181
Olej, tłuszcz wielorybi 1137
Olej z watrób dorsza, tran 217
Olej z wątróbek rybynch, tran 343
Olej zwątrób halibuta 459
Olej śledziowy 484
Oleje rybne 347
Omułek 111
Omułki 656
Onos, mostelka 365
Opastun 78
Orcyn 757
Orka 544
Orleń 305
Ostrobok, trzogon 492
Ostrosz drakon 427
Ostrosz, trachina 1135
Ostryga amerykańska 112
Ostryga portugalska 773
Ostryga zwyczajna 226
Ostrygi 663, 698
Ośmiornica 687

P

Pagrus rózowy 238
Pagrus różowy 809
Pancerzykowiec 117
Pasta anchovy 25
Pasta rybna 348
Pasta z wątróbek rybnych 344
Pasta ze skorupiaków i mięczaków 936
Pasta śledziowa wędzona 98
Pasteryzowany ziarnisty kawior 721
Pasza z odpadów po odłuszczonych krewetkach 141
Pasztet rybny 349
Pasztet z wątrób dorszowych 218
Pałasz 265
Pałasz ogoniasty 391
Pałeczki krabowe 244
Pałeczki rybne 361
Pelamida 45, 131
Pelamida pacyficzna 699
Pelamida wschodnia 694
Perła 724
Perłopława 653
Petralka 847
Pełna mączka 1163
Piaskołaz coquina 234
Piaskołaz małgiew 202
Piotrosz 524
Piotrosz czarny 693

Piłogon 89
Plamiak wędzony na gorąco 968
Plamiak, łupacz 452
Płoć 827
Pobrzeżki, sercówki (małże) 1166
Podachładzanie 1054
Policzki dorszowe 213
Pompil, błyszczyk 171
Porcja ryby 350
Poskarp 68
Poskarp letnica 1051
Prasowane ciastka z mączki rybnej 780
Prasowane w beczce sardynki 781
Presmolt 718
Prezerwy w oleju 688
Przegrzebek królewski 784
Przegrzebki 69, 887
Pręgatka 1074
Pstrąg teczowy 791
Pstrąg tęczowy, troć, łosoś clarka 1109
Pstrąg źródlany 157
Ptaszor 377
Ptera 1095
Półdziobiec 455
Pół-prezerwy, pół-konserwy 921
Pąkle 62
Pęcherz pławny 1063
Płaskogłów 371
Płastugi 369
Płatki rybne 338
Płaty rybne np. rai 1165
Płetwal błękitny 115
Płetwal karłowaty 638

R

Rachica 209
Raja 794, 958
Raja białoplama 101
Raja bruzdowana 1122
Raja drobnooka 712
Raja dwuplama 259
Raja grenlandzka 1013
Raja gwiaździsta 1032
Raja gładka 368
Raja głębinowa 932
Raja kosmata 927
Raja nabijana 1075
Raja nakrapiana 1020
Raja ostronosa 598, 1168
Raja piaskowa 873
Raja siwa 1155
Rak rzeczny, rak stawowy 252
Rdzawiec 762
Rekin 929
Rekin kolczasty 1012
Rekin młot 461
Rekin polarny 432
Rekin tygrysi 1080
Rekin wąsaty 683
Rekinek brunatny 159
Rekinek panterka, rekinek plamisty 577
Rekinek psi 586
Rekin-mako, rekin ostronosy 610
Rocha 445
Rogatnica 253, 1104
Rokiel srebrzysty 1142, 1151
Rolmopsy 838
Rolmopsy śledziowe 396
Rozdymka, sferynka 782
Rozgwiazdy 1029
Rozkolec (małż) 1139
Roślinność morska, algi 915
Ryba bez ości 126
Ryba biała (gatunki chude) 1146
Ryba chłodzona 196
Ryba częściowo pozbawiona ości 123
Ryba dojrzała (przed tarłem) 825
Ryba korzennie solona 1004
Ryba mocno solona 473
Ryba mrożona 392
Ryba mrożona skybko 930
Ryba obrobiona (odłuszczona, odgłowiona, wypatroszona) 292
Ryba odgłowiona 472
Ryba odskórzona 959
Ryba opiekana na grillu 61
Ryba pasteryzowana 720
Ryba paszowa, przemysłowa na mączkę 1099
Ryba patroszona 449
Ryba pilot 746
Ryba piła 882
Ryba podwędzona 633
Ryba pokrojona w kostkę 280
Ryba przemysłowa łowiona głównie na cele paszowe 506
Ryba przyprawiona na słodko 1050
Ryba rozpłatana 1015
Ryba rozpłatana wzdłuż grzbietu 608
Ryba składowana w pojemnikach z lodem 139
Ryba smażona 386
Ryba solankowana 152, 457
Ryba suszona 294
Ryba suszona mechaniczinie 276
Ryba suszona na powietrzu 1164
Ryba suszona na słońcu 1052
Ryba suszona, solona 295
Ryba słabo solona 981
Ryba słabo solona, wędzona 632
Ryba trąca się 997
Ryba tłusta 323
Ryba w galarecie 341
Ryba w stanie pełnym 845
Ryba w stanie pełnym (nie patroszona) 1162
Ryba w zalewie octowej 1126
Ryba w zalewie solnej 735
Ryba wstępnie podsolona przed zasadniczym przetwórstwem 848
Ryba wytarta (po tarle) 1001
Ryba wędzona 967
Ryba wędzona na gorąca 495
Ryba wędzona na zimno 220, 469
Ryba zakonserwowana solą 861
Ryba łagodnie solona 622
Ryba świeża 384
Ryby denne 440
Ryby jaszczurnikowate 594

S

Saira 708
Salpa 420
Samogłów 645
Sandacz 743
Sandacz amerykński 1131
Sandacz kanadyjski 879
Sardela kalifornijska 674
Sardela peruwiańska 19
Sardelowate 20
Sardynela 875
Sardynela atlantycka 410
Sardynela oleista 689
Sardynka 874
Sardynka australijska 739
Sardynka europejska, sardynka kalifornijska, sardynka pacyficzna, sardynka japońska, sardynka południowo-amerykańska, sardynka australijska 745
Sardynka japońska 518
Sardynka kalifornijska 174
Sardynka pacyficzna 195
Sargus 1144
Sargus tęponosy 1158
Sałatka krabowa 561
Sałatka rybna 353
Sałatka tuńczykowa 1115
Sałatka łososiowa 858
Sałatka śledziowa 485
Sejwal 920
Sercak 211
Sercówka kolczasta 1008
Sercówka pospolita 224
Seriola lalanda, seriola zebra, seriola olbrzymia 1186
Sieja 777
Sieja, sielawa 1147
Sielawa 496, 1124
Sierpik 766
Siewruga 924
Skaber 1030
Skalnica 834
Skarp, turbot 1116
Skarusowate 719
Skałotocz) (małż) 740
Skorpena 891
Skręp (małż) 1096
Skręp trochus (małż) 1107
Skubacz 456
Skóra 581
Skóra rybia 358
Składowanie chłodnicze 197
Składowanie ryby luzem przesypanej iodem w przegrodach na statku 164
Składowanie zamra/żalnicze 221
Slornia amerykańska 1167
Smolt 969
Smuklica 623
Sola laskara 578
Sola zwyczajna 230
Sola zwyczajna, sola laskara, oczlica 985
Solandra 1129
Solanka 151
Solenie ryb na lądzie 943
Solenie suche ryby białej w stosach 540
Soleny, nożenki (małże) 796
Soletka 1183
Solona makrela amerykańska 133
Solona na pokładzie, na morzu 862
Solona ryba 863
Solona ryba w stanie pełnym 864
Spermacet 1002
Stearyna rybna 360
Stek, kotlet rybny 1034
Stornia 375
Stornia wysmukła 970
Strojnik 690
Strwolotka 378
Strzępiel gigantyczny 407
Stynka 966
Substytuty kawioru 188
Sucho solona ryba 297
Sucho solony śledź 298

Sumik, arius, bagrzec długowąsy 900
Surimi 1057
Szagryn - skóra rekina lub kolenia 926
Szczupak 744
Sześcioszpar 957
Szkarłacica 1169
Szkocki śledź matjas 892
Szprot 153, 1023
Szprotki kilońskie 542
Sztokfisz 1040

Ś

Śledz solony na morzu (kantjes), przepakowywany później naladzie 911
Śledź 477
Śledź bałtycki 60
Śledź bismarck 82
Śledź kippers bez głowy i ości 127
Śledź mocno solony 467
Śledź opiekany 55
Śledź pacyficzny 704
Śledź smażony i marynowany 147
Śledź solony po holendersku 304
Śledź w galarecie 479
Śledź w sosie musztardowym 657
Śledź w sosle śmietankowym 480
Śledź wędzony na zimno 97
Śledż solony z beczki 737
Ślepior 955
Ślimak morski 910
Ślimak pobrzeżek 730

T

Tarpon, elops 1068
Tasergal 108
Tasza 602
Tawrosz 872
Tazar 387
Tazar marun 165
Terpuga 44, 434
Tilapia 1082
Tomkod 1090
Tran 1098
Trepang (strzykwy) 1101
Troć morska 912
Tunek atlantycki, tunek wschodni 593
Tunek wschodni 535
Turbotek norweski 681
Tuńczyk biały 8
Tuńczyk biały, opastun, tuńczyk błekitnopłetwy, tuńczyk zółtopłetwy, albakora, tuńczyk tongol, tuńczyk południowy, bonito, tunek wschodni 1114
Tuńczyk błekitnopłetwy 107
Tuńczyk południowy 990
Tuńczyk tongol 600
Tuńczyk żołtopłetwy 1178
Tuńczykowa szynka 1112
Tężec pośmiertny 824
Tłuszcz wielorybi (słonina) 102

U

Uchowiec abalon 2
Uchowiec (małż) 696
Ukleja 96
Ustnikowate 172

W

Wal biskajski, wal grenlandzki 673
Wal grenlandzki 431
Wal grenlandzki, wal biskajski, wal południowy, wal japoński 823
Wal południowy 993
Wal szary 701
Wale płetwale 1138
Wargacz kniazik 59
Wargacz kniazik, tautoga niebieska, odyńczyk, wargacz skalik, tautoga czarna 1171
Wiciak 1076
Widlak bostoński 1149
Widlak czerwony 806
Widlak, zabogłw 381
Wielopłetwiec 76
Wieloryb butlonosy 136
Wiosłonos amerykański 710
Witlinek 1161
Wnętrzności 448
Womer 648
Wrakoń 463, 1172
Wstęgor królewski 684
Wyślizg 263
Wątróbka rybna 342
Wędzony śledź bez głowy i ości 129
Węgorz 307
Węgorz amerykański 15
Węgorz europejski 318
Węgorz japoński 517
Węgorze w galarecie 520
Węgorzyca 308
Wężogon 974
Włócznik 1065

Z

Zabnica, nawed 29
Zagęszczone hydrolizaty rybne 232
Zarłacz białopłetwy 1159
Zarłacz błękitny 114
Zarłacz czarnopłetwy 95
Zarłacz szary 986, 1094
Zarłacz tygrysi, żarłacz błękitny 817
Zarłacz wielkogłowy 167
Zarłacz śledziowy 769
Zarłacze, lamny 607
Zbrojownik 40
Ziarnisty kawior po kąpieli solankowej 736
Zimnica 270
Zupa rybna 337, 359
Zuwak 765
Zółw amerykański 1073
Zółw morski 1118
Zębacz 1170
Zębacz czarny 113
Zębacz pstry 1021
Zębacz smugowy, zębacz czarny, zębacz pstry 185
Złocica europejska 584

Ż

Żaba 390
Żaba amerkańska 166
Żaglica 852
Żarłacz cytrynowy 583
Żarłacz ludojad 1152
Żarłacz szary 890
Żelatyna 404
Żelatyna rybna 510
Żółcica 1184

PORTUGUESE/PORTUGAIS

A

Abertura ventral 659
Abrótia-do-alto, rainúnculo-negro 381
Abrótea brance 1149
Abrótea vermelha, linguiça 806
Abrótea-da-novazelândia 801
Acepipes de mariscos 903
Achigã 84
Ágar 5
Agulha, peixe agulha 664
Agulháo-do-japao, sama 708
Agulhão, agulhao-do-japão, sama 881
Alabote japonês 42
Alabote-da-gronelândia 430
Alabote-do-atlântico 458
Alabote-do-pacífico 703
Alburno, ruivaca 96
Alcarraz 180
Alga 493, 913
Alga castanha 158, 538, 560
Alga vermelha 797
Alga-vermelha, botelho-comprido 299
Alginato 11
Algo do mar 915
Almôndega de peixe 335
Alosa cinzenta 9
Amanhar 1105
Âmbar cinzento 14
Amêijoa-boa 439
Amêjoa-boa 182
Anchova 108
Anchova à italiana 511
Anjo 28
Antibióticos 31
Aparas 818
Arapaema 34
Arca de noé, castanhola-do-mar, arca japonesa 39
Areeiro 623
Arenque 477
Arenque com especiarias 1005
Arenque cortado com especiarias 268
Arenque cortado em marinada 267
Arenque cozido 55
Arenque de cura escocesa 892
Arenque de cura holandesa 304
Arenque de escabeche 987
Arenque descabeçado e salgado 866
Arenque descabeçado em salmoira 264
Arenque doirado 417
Arenque em creme ácido 480
Arenque em geleia 479
Arenque em marinada 147
Arenque em molho de vinho 481
Arenque em mostarda 657
Arenque em salmoira 617, 737
Arenque enrolado 838
Arenque fresco 558
Arenque fumado 552
Arenque fumado a quente 373
Arenque fumado sem espinhas 129
Arenque gordo preparado 97
Arenque inteiro salgado 1037
Arenque ligeiramente fumado 715
Arenque muito salgado 467
Arenque pequeno 1174
Arenque salgado 99, 470
Arenque salgado a bordo 911
Arenque salgado a seco 298
Arenque sem espinhas 127
Arenque sem guelras e visceras 408
Arenque à bismark 82
Arenque-do-báltico 60
Arenque-do-pacifico 704
Arenque-prateado-norueguês 679
Arenque-redondo 845
Arenque-vermelho 807
Argentina 38
Arinca 452
Arinca fumada 330, 968
Arinca miúda 917
Arinca pequena 191
Armazanagem em camadas 935
Armazenagem 197
Armazenagem a granel 164
Armazenagem de congelados 221
Armazenagem em caixas 139
Asa 1165
Atum albacora, albacora 1178
Atum de sul 990
Atum em conserva 1093
Atum patudo 78
Atum rabilho 107
Atum voador 8
Atum-do-indico, atum-tongol 600
Atum, gaiado, merma 1114
Azevia raïada 1074

B

Babosa da patagónia 829
Bacalhau 51, 212
Bacalhau de cura nacional 662
Bacalhau feito em tiras 945
Bacalhau graúdo 451
Bacalhau pequeno 215
Bacalhau polar 761
Bacalhau salgado 860
Bacalhau salgado e seco sem pele 960
Bacalhau sem espinhas 125
Bacalhau-do-pacifico-norte 700
Bacalhau-ârtico 1128
Badejinho 955
Badejo 1161
Bagre 900
Baiacu, peixe-bola 782
Baleia 823
Baleia anã, rorqual-miúdo 638
Baleia azul, rorqual-azul 115
Baleia boreal, rorqual-boreal 920
Baleia-comum, rorqual-comum 840
Baleia-comun, rorqual-comun 331
Baleia-de-bossas 498
Baleia-franca 673
Baleia-franca-boreal 431
Baleia-franca-negra 993
Baleia-pigmeu 742
Baleias, cachalotes, rorquals 1138
Balela-cinzenta-do-pacifico 701
Barbudo 1076
Beicinho, mucharra 643
Berbigão 1008
Berbigão-vulgar 211, 224
Besugo 49
Bexiga natatória 1063
Bica 716
Bico-de-garrafa 136
Bicuda, barracuda 64
Bife de baleia 897
Biqueirâo do perú, anchoveta 19
Biqueirão, enchova 20
Biqueirão-do-pacifico norte 674
Blocos de peixe congelado 100
Boca de-panela 747
Bocados de arenque fumado enlatados 556
Bocados de filetes de arenque 478
Bocadós (de atum) 630
Bochechas de bacalhau 213
Bodião 1171
Bodião-reticulado 59
Bogo-do-mar 120
Bolo de peixe 336
Bolos de carenguejos 242
Bolota 1119
Bonito saltadar 310
Bonito-dente-de-cão 850
Bonito-do-indo-pacifico 694
Bonito-do-pacifico 699
Borrelho, burrié 1166
Boto 772
Boto-raiado 826
Brema 149
Bruxa-norueguesa 681
Bumblim 122
Burrié, burrelho 730
Búzio 1139

C

Cabeçudo, aranhuço 1030
Caboz 416
Cabra de bandeira 939
Cabra de casca 40
Cabra morena 437
Cabra, ruivo 447
Cabra-cabaço 1180
Cabra-lira 753
Cabra-riscada 1041
Cabra-vermelha 805
Cabrinha-de-leque 378
Cachalote 1003
Cachalote-anão 585
Cachucho 576
Cadelinha 234
Caldo de peixes 240
Camarão 752
Camarão em maionese 561
Camarão, gamba 779, 946
Camarão ártico 275
Camarão-americano-do-rio 385
Camarão-branco-legitimo 227
Camarão-branco-nortenho 1153
Camarão-negro, camarão-mouro 160
Camarão-negro, camarão-mouro 229
Cangulo 1104
Cantarilho, do norte peixe vermelho 803
Cantarilho do pacífico 706
Capelim 178
Caranguejo verde 228
Caranguejo-real 546
Carangídeos 514
Carapau, chicharro 492
Carne de caranguejo 243
Carne de tartaruga 175

Carne-a-carne 181
Carpa 183
Carragenina 184, 508
Carta 885
Carta de verão 1051
Carta, falso-alabóte 376
Cavala 200, 705
Cavala escalada 608
Cavala salgada 133
Cavala-do-índico 504
Caviar 187
Caviar pasteurizado 721
Caviar salmourado 736
Caviar vermelho 800
Cação, caneja 971
Cação antártico 446
Centeril ho-do cabo 515
Charieteiro-limão 1185
Charuteiro-azeite, charuteiro-catarino 1186
Cherne 1172
Cherne da novazelândia 463
Choco, chopo 269
Choupa 92
Cilindros de surini 244
Ciprinodontideos 545
Clame 464, 783
Clame de areia 982
Clame de areia, cadelinha 202
Clame-islandesa 686
Cobra-do-mar 263, 974
Coiro 581
Cola de peixe 340, 510
Congro bicudo do japão 933
Congro, safio 233
Conserva de peixe 176
Conserva de peixe ao natural 334
Coral 235
Corcovado 648
Coregono 763, 1147
Coregono bicudo 496
Coregono branco 1124
Coregono-de-arkedi 570
Coregono-lavareda 777
Corvina 256
Corvina africana 527
Corvina de boca amarela 403
Corvina-legitama 620
Corvina-legitíma, roncadeira-austral 296
Corvinata 1134
Corvináo-negro 87
Craca, perceve 62
Creme de enchova 23
Crustáceo decápodo 241
Cura amarela 13
Cura branca 142
Cura carregada 465
Cura do gaspé 402
Cura do labrador 568
Cura lenta de peixe de salga carregada 474
Cura leve 587, 981
Cura norueguesa de arenque 678

D

Desovado 1001
Despelagem, esfola 961
Desperdícios de peixe 363
Doirado, doirado-pampo 286
Donzela, maruca-do-chile 590
Donzela-do-mediterrâneomaruca espanhola 621
Dourada 409
Dourada do japão 810
Dugongo 901

E

Enchovagem 21
Enguia, eiró 307
Enguia japonesa 517
Enguia-americana 15
Enguias em geleia 520
Engula-europeia 318
Ensopado de peixe com carne de porco 337
Eperlano 966
Eperlano-do-pacifico 1056
Escabeche 316, 615
Escalo-prateado 500
Escamas de peixe 355
Escamudo 853
Escamudo-do-alasca 6
Escolar 975
Escoprião 456
Escorpião 894
Espadarte 1065
Espadarte-serra, peixe-serra 882
Espadilha 153
Espadilha do cáspio 543
Espadilha fumada 542
Espadilha, lavadilha 1023
Espadim 616
Espadim de bico curto, espadim bicudo 998
Espadim raiado 1045
Espadim-azul do atlàntico 110
Espadim-branco-do-atlântico 1150
Espadim-negro 88
Esparideos 898
Esponja 1017
Esqualídeos 93
Essência de enchova 24
Essência de pérola 725
Estearina de peixe 360
Estrela do mar 1029
Estrombo, cornetinha 231
Esturjão do cáspio 72
Esturjão estrelado 924
Esturjão do danúbio 697
Esturjão, solho 1047
Eulacom 317
Extracto de sopa de lagosta 250

F

Faneca 774
Faneca noruega 677
Fanecão 768
Farinha de alga 916
Farinha de arenque 482
Farinha de fígado de becalhau 216
Farinha de lagosta 248
Farinha de peixe 345
Farinha de peixe completa 1163
Farinha de peixe magro 1148
Farinha de peixe para o consumo humano 339
Ferreira branca 1157
Figado de peixe 342
Filete 328
Filete de becalhau salgado sem espinhas 128
Filete de espadilha com especiarias 33
Filete de peixe chato 328
Filete fumado 418
Filete inteiro 328
Filetes de arenque em salmoira 878
Filetes de arenque fumado 555
Filetes de salmão à sueca 423
Flecha 124
Flocos de peixe 338
Foca 905
Fogueteiro-galego 209
Fritura de cabozes 671
Fura-vasos 77

G

Gaiado, listão, listado 962
Galeota 965
Galeota-maior 426
Galhudo 284
Galhudo-malhado, melga 733
Galucha 130
Garo 400, 401
Garoupa, mero 441
Gata 906
Gata, pata-roxa-gata 577
Gelatina 404
Gelatina de peixe 604
Geleota, sandilho, frachão 868
Golfinho 225, 287
Golfinho de focinho branco 1143
Golfinho-branco-do-atlântico 1154
Golfinho-branco-do-árctico 73
Goraz 94
Granedeiro-azul 490
Guanina 443
Guizado de lagostim 251
Gurami, guurami-gigante 422
Gónades 421

H

Hilsa 487
Holotúria 902, 1101

I

Imperador 799
Imperador-costa-estreita, imperador 10
Irradiação 509
Isco de ovas de salmão 857

J

Jamanta, diabo-do-mar 279
Judeu 165
Judeu-liso 387
Juliana, paloco 762

K

Krill 562
Krill do antárctico 563

L

Lagartixa, granadeiro 436
Lagarto-do-mar 594
Lagosta 246
Lagostim 676
Lagostim-do-rio 252
Laibeque 831, 1078
Laibeque-de-cinco-barbilhos 365
Laminarina 574
Laminária 899
Lampreia-do-mar 904
Lampreia-do-rio, lampreia-do-mar 575
Lapa 588
Lavagante 319
Lavagante americano 675
Lavagante, lavagante-americano 595
lctiocola 329
Leitão 89
Leque 784
Licor de clame 204

Linguado da areia 578
Linguado legítimo 230
Linguado-amarelo, linguade-gato 1183
Linguado, azevia 985
Lingue escalado seco 1006
Lingue-de-atka 44
Longueirão, canivete 796
Lorcha 434
Lota-do-rio 168
Luciano, castanhola 976
Lula, potra, pota 1027
Lácteas 636
Línguas de peixe 362
Lúcio 744
Lúcioperca 743

M

Madre-pérola 653
Manitol 612
Manta, jamanta 613
Manteiga de enchova 22
Marfim 512
Marinada frita 146
Marreco 839
Marreco-do-cabo 814
Maruca-azul, donzé laazul 109
Maruca-da-áfrica-do-sul, abadejo do cabo 548
Medusa 521
Meia-agulha 455
Meixão, angula 312
Menhadem 626
Merma, merma-oriental 593
Merma-oriental 535
Mero legítimo 302
Mero-gigante-do-pacifico 407
Mero-tigre 522
Mexilhão 656
Mexilhão-tamara 273
Mexilhão-vulgar 111
Meía-agulha 399
Mochama 642
Molho de lácteas do aronque 483
Molho de peixe fermentado 326
Mora 820
Moreia 649
Morsa 1132
Múle: numero de peixes por quilograma 239

N

Narval 661
Navalheira-azul 105
Navalheira-felpuda 1064
Nácar 652

O

Óleo de arenque 484
Óleo de baleia 1137
Óleo de cachalote 1002
Óleo de fígado de peixe 343
Óleo de fígado de alabote 459
Óleo de peixe 347
Óleo de peixe em decomposição 1098
Óles de fígado de bacalhau 217
Olho-de-vidro-laranja 692
Orca 544
Orelha 2
Orelha do mar. lapa-real 696
Ostra 698
Ostra americana 112
Ostra-plana europeia 663
Ostra-plana-europeia 226
Ostra-portuguesa 773
Ouriço-do-mar 914
Ovas 835
Ovas secas 134

P

Pada 709
Palitos de peixe 361
Palmeta, palometa 757
Pampo 765
Pargo-legitimo 238, 809
Passarinho, ronquiuho 313
Pasta de arenque fumado 98
Pasta de enchova 25
Pasta de figado de peixe 344
Pasta de fígado de bacalhau 218
Pasta de lagosta 247
Pasta de moluscos e crustáceos 936
Pasta de peixe 348
Pasta de peixe fermentado 325
Pasta de peixe prensado 780
Pata roxa 284
Pata-roxa 586
Pedaços de bacalhau em forma de tijolos 214
Peixe aberto 1015
Peixe activado 848
Peixe amanhado 292
Peixe amanhado em verde 293
Peixe chato 369
Peixe condensado homogeneizado 491
Peixe congelado 392, 930
Peixe cortado em cubos 280
Peixe cozido em molho 559
Peixe curado em molho ácido 4
Peixe de fundo 440
Peixe de refugo 1099
Peixe descabeçado 472
Peixe descabeçado e eviscerado 670
Peixe desidratado 276
Peixe em desova 997
Peixe em escabeche 614
Peixe em geleia 341
Peixe em salmoira 152
Peixe em vinagre quente 494
Peixe encarnado 419
Peixe ensilado 357
Peixe eviscerado 449
Peixe fortement fumado 469
Peixe fortemente salgado 473
Peixe fresco 384
Peixe frito 386
Peixe fumado 967
Peixe fumado a frio 220
Peixe fumado a quente 495
Peixe gordo 323
Peixe grelhado 61
Peixe inteiro 1162
Peixe inteiro salgado 864
Peixe ligeiramente curado 632
Peixe ligeiramente fumado 633
Peixe magro 1146
Peixe mèdiamente salgado 622
Peixe ovado 825
Peixe para farinha 506
Peixe pasteurizado 720
Peixe preparado em vinagre 1126
Peixe refrigerado 196
Peixe rei 954
Peixe salgado 861, 863
Peixe salgado a seco 297
Peixe salgado e seco 295, 557
Peixe seco 294
Peixe seco ao ar 1164
Peixe seco ao sol 1052
Peixe seco sem escala 1040
Peixe sem espinhas 123, 126
Peixe semi-salgado 457
Peixe sen pele 959
Peixe tratado com especiarias 1004
Peixe tratado com sal e açucar 1050
Peixe tratado em salmoira 735
Peixe verde 429
Peixe-aranha 1135
Peixe-aranha-maior 427
Peixe-borboleta 172
Peixe-búfalo 1049
Peixe-caracol 910
Peixe-carneiro europeu, peixe-carneiro-americano 308
Peixe-carvâo do pacifico 851
Peixe-castor 138
Peixe-chumbo 382
Peixe-cravo 690
Peixe-elefante 311
Peixe-espada 391
Peixe-espada, lírio 265
Peixe-espada-do-pacifico 883
Peixe-espãtula 710
Peixe-galo 524
Peixe-gatilho 327
Peixe-gato 185
Peixe-javali 117
Peixe-lapa 602
Peixe-leite 635
Peixe-leme-do-pacifico 171
Peixe-lobo 113, 1170
Peixe-lobo malhado 1021
Peixe-lua, lua 645
Peixe-manel 76
Peixe-manteiga, pampo 171
Peixe-paleta 1083
Peixe-papagaio, papagaio 719
Peixe-piloto 746
Peixe-porco 497
Peixe-rei 43
Peixes salgado 1136
Peixe-voador 377
Pele de peixe 358
Pele de tubarão 926
Pequeno-arenque 948
Perca-amerícana 1181
Perca-europeia, perca-americana 729
Perna-de-moça 986, 1094
Perna-de-moça da australia 890
Pescada chilena, pescado-do-chile 194
Pescada, pescada-branca, pescada-marmota, pescadinha 454
Pescada-da-argentina 994
Pescada-da-áfrica-do-sul, pescado-do-sudoeste-africano 177
Pescada-do-pacifico-norte 702
Pescade-prateada 952
Picão-americano 879
Picão-verde 1131
Piexe agulha, agulha 399
Pimpão-comuu 258
Pissala 755
Polvo 687
Porção de peixe 350
Posta 1034
Posta de peixe 1108
Postas 842
Potra, pota-europeia 379
Pregado 1116
Produtos marinhos para rações 30

Pudim de peixe 352
Pâmpano lua, pâmpano-manteiga 471
Pérola 724

R

Raia 958
Raia de gronelãndia 1013
Raia pontuada 101
Raia pregada 927
Raia-curva 1122
Raia-de-dois-olhos 259
Raia-inverneira 1168
Raia-lenga, raia-pinta 1075
Raia-manchada 1020
Raia-pintada 1032
Raia-teiroga 1155
Raia-zimbreira 712
Raja-bicuda 598
Raja-nevoeira 932
Raja-oirega 368
Rascasso 891
Ratazana 789
Ratazana americana 793
Ratazana, quimera-americana 198
Ratâo-ãguia, ratâo-pintado, ratâo-bispo 305
Relangueiro 684
Rigidez cadavérica 824
Roaz 70
Roaz-corvineiro 135
Robalo 67, 896
Robalo branco 1142
Robalo do norte 1151
Robalo japonês 519
Robalo-muge 1044
Rodovalho 150
Roncadeira-da-manchúria 1176
Roncadeira-preta 86
Roncador 442
Ruivaca 827
Ruivo 531
Râ-japonesa, rà-toiro 166
Rã 390

S

Saimão muito salgado 468
Salada de arenque 485
Salada de atum 1115
Salada de peixe 353
Salade de salmão 858
Salema 420
Salga a bordo 862
Salga em terra 943
Salga s seco 540
Salmoira 151
Salmonete legitimo, salmonete da vasa 415
Salmonete legitimo, salmonete-vermelho 1058
Salmáo-japonês 192
Salmão do danúbio 272
Salmão-do-atlântico 47
Salmão 855
Salmão em salmoira 738
Salmão fumado 554
Salmão jovem 969
Salmão pequeno 718
Salmão prateado 219
Salmão-cão 201
Salmão-real 199
Salmão-rosa 751
Salmão-vermelho-do-pacifico, salmão-vermelho 980
Salsicha de peixe 354
Salsicha de peixe fumado 364
Salsichas de atum 1112
Salsichas de peixe 1113
Salvelino-lacustre 572
Salvelino-ártico 190
Sandrocka 873
Santola 1007
Sapateira 306
Sapateiro, labeça-chata 371
Sapateiza do pacífico 300
Sarda, cavala 606
Sardinela 875
Sardinela da india 689
Sardinela de escabeche 988
Sardinela lombuda 410
Sardinha, sardinopa 745
Sardinha seca 321
Sardinha 874
Sardinhas prensadas 781
Sardinopa da australia 739
Sardinopa de califórnia 174
Sardinopa-chilena 195
Sardinopa-japonesa, japanska sardin 518
Sargo da amérique do norte 895
Sargo legítimo 1144
Sargo-austral 1158
Sargo-legítimo 876
Sarrajão 45
Sarrajão, bonito 131
Savelha, saboga 1121
Secagem por meio de refrigeraçao 383
Sedimentos 380
Semi-conserva de peixe 277
Semi-conservas 921
Semi-conservas em óleo 688
Senuca 63
Sereia 766
Serra 549
Serra da india, cavala-da-india 1129
Serra real 547
Serrano-alecrim 223
Serrano-estriado 91
Serra-tigre 919
Sodha-de-inverno 1167
Solha 756
Solha americana 16
Solha das pendras patrúcia 375
Solha de rocha 834
Solha dos mares do norte 1184
Solha escura do mar do norte, solha dos mares do norte 270
Solha, solha-do-alasca, solha-americana 756
Solha-inglesa 314
Solha-limão 584
Solhão 1169
Solhão malhado do japão 847
Solhão ártico 37
Solhão-liso, solha-lisa 970
Solhão estrelado 1031
Solna-de-dover 290
Sopa de arinca 453
Sopa de clame 203
Sopa de lagosta 249
Sopa de mariscos 83
Sopa de peixe 359
Substitutos de caviar 188
Sucedâneo de salmão fumado 918
Sucos condensados de peixe 232
Super-refrigeração 1054
Surimi 1057
Sável 12
Sável, savelha 925
Sável-americano 17

T

Tamboril, tamboril-sovaco-preto 29
Taralhão 740
Tarpão, peixe-prata-do-atlântico 1068
Tartaruga 1073, 1118
Taínha, mugem 654
Tenca 1071
Terrina de peixe 349
Tilápia 1082
Tinta 507
Tintureira, guelha 114
Tomecode 1090
Toninha 505
Toucinho de baleia 102
Tremelga 309
Tremelga, ratao, vge 794
Trombeiro 732
Truta 476, 1109
Truta-arco-iris 791
Truta-das-fontes 157
Truta-marisca marinha 912
Tubaráo-buldogue 167
Tubarão-frade 66
Tubarão-martelo 461
Tubarão-prego 1012
Tubarão-sardo 769
Tubarão-sardo do japão 859
Tubarão-sardo, tubarão-anequim, tubarão-de-são-tomé 607
Tubarão 817, 929
Tubarão da gronelândia 432
Tubarão de pontas brancas 1159
Tubarão de pontas negras 95
Tubarão-albafar, albafar 957
Tubarão-anequim 610
Tubarão-castanho 159
Tubarão-cobra 388
Tubarão-de-são-tomé 1152
Tubarão-dormedor, tubarão-ama 683
Tubarão-limão 583
Tubarão-terranova, tubarão-bicudo 931
Tubarão-tigre 1080
Tubarão-toiro, tubarão-de-areia 872
Tuburão-raposo, zorra 1079
Turbo-ornado 1095

U

Uge de cardas, uge, uge-manta 1038

V

Veleiro 852
Ventresca 1125
Ventresca de galhudo 889
Ventresca salgada 856
Verdinho, verdinho-austral 116
Vidragem 414
Vieira 69
Vieira, leque 887
Viola 445
Visceras 448

X

Xaputa 795
Xaputa-galhuda, capelo 765
Xareu 1103
Xareu-macao 254

RUSSIAN/RUSSE

А

Австралийский лосось, большой аррип 48
Австралийский серебристий горбыль 527
Австралийско-новозеландский сардина 739
Агар 5
Азиатский стрелозубый палтус 42
Акула 929
Акула-крокодил, звеадчатошипол, акула- аллигатор 1012
Акула-людоед, белая акула, карха-родон 1152
Акула-свинья, обыкновенная центрина 497
Алозы 925
Альбакор, длиннoперый тунец 8
Альбулевы 124
Альгиновая кислота 11
Американская жаба 166
Американская макрель 133
Американская палия, американский голец 157
Американская устрица 112
Американские морские налимы; плоскоголовые налимы 381
Американский гидролаг 793
Американский (речной) угорь 15
Амернканский шед 17
Аноплопома, угольная рыба 851
Антарктический криль 563
Антибиотики 31
Анчоус 21
Анчоусовая паста 25
Анчоусовое масло 22
Анчоусовые 20
Анчоусовый крем 23
Анчоусовый экстракт 24
Апогоновые, кардиналовые 180
Аргентина 38
Аргентинская мерлуза 994
Ариевые, морские сомы 900
Арка бородатая 39
Арктика исландская (двустворка) 686
Арктический голец 36
Атерина 43
Атериновые 954
Атлантическая мора 820
Атлантическая (мурманская, многопозвонковая) сельдь 477
Атлантическая песчаная акула 872
Атлантическая сельдевая акула, ламна 769
Атлантическая серо-голубая акула, акулка-мако 610
Атлантический — морской лещ 795
Атлантический большеголов, исландский хоплостетус 692
Атлантический бонито, атлантическая пеламида 45
Атлантический лосось, семга 47
Атлантический (озерный) лосось, семга 855
Атлантический пагель, красный пагр 716
Атлантический палтус 458
Афалина 135
Аю 50

Б

Балтийская песчанка 965
Балянус 62
Барабулевые, султанковые 415
Барракудовые 64
Белая креветка 1153
Белая рыба 1146
Белобокий дельфин 1154
Белобрюхая (двухлинейная, северная двухлинейная) камбала 834
Белокорый палтус 703
Белоносый дельфин 1143
Белоносый скат 932
Белуга 72
Белый (американский) лаврак 1151
Белый американский окунь 1142
Белый марлин, белый копьеносец 1150
Белый саргус, полосатый окунь 1144
Белый тупорыл 1158
Бельдюговые 308
Береговички, литторины 1166
Береговичок (моллюск) 730
Берикс, обыкновенный (низкотелый) берикс 10
Блюдечко (моллюска) 588
Большеглазая сельдь 569
Большеглазый зубан 576
Большеглазый тунец 78
Большой (зимний) скат 1168
Большой каранкс 254
Большой морской дракон, морской скорпион, амейка 427
Бонга 130
Бородавчатые солнечники, лунники, аллоциты 693
Бородатый темный горбыль, барабанщик 87
Брама, морской лещ; строматеус 765
Брюхоногий моллюск 1107
Бурая водоросльъ 538
Бурые водоросли 493
Бутылконос 136
Быстрозамороженная рыба 930
Бычковые 416
Бюклинг, мелкая сельдь горячего копчения 161

В

Вепревые 117
Веслоносые 710
Внутренности 448
Волнистый рожок (моллюск) 1139
Волосохвостые, рыбы-сабли 265
Восточная (быстрая) пеламида 694
Высушенная рыба 294
Вяленая рыба 1052

Г

Гарум 401
Гигантские акулы 66
Гигантский мероу 302
Гигантский морской окунь 407
Гигантский окунь, малоглазый групер 522
Гидролизат 232
Гидролизат (из отходов) 357
Гладкий ромб, бриль, гладкий калкан 150
Гладкий скат 368
Глазурирование 414
Глубоководная креветка 275, 752
Глубоководный гадикул, большеглазая тресочка 955
Гнюсовые, электрические скаты 309
Голецы 190
Голубая мольва, биркеланг 109
Голубая (синяя) акула, мокой 114
Голубой кнт 115
Голубой краб 105
Голубой тунец 107
Гонады 421
Горбач (усатый кит) 498
Горбуша 751
Горбылевые 256, 296
Готовая рыба 825
Гребешок 69, 887
Гренландская акула, (атлантическая) полярная акула 432
Гренландский кит 673
Гренландский кнт 431
Груперы, черны, мерои 441
Губановые 1171
Гурами 422

Д

Данженеский краб 300
Двойное филе 328
Двустворка-черенки 796
Деликатесные рыбные продукты 277
Дельфин 287
Длинная (красная) камбала 1169
Длиннокрылая (серая, белоперая) акула 1159
Длиннoперый алектис, рыба-луна, рыба-солнце 1053
Длиннорылый скат 598
Длиннохвостый тунец 600
Долгоперовые, крылоперовые 378
Донакс (изменчивый) 234
Донные рыбы 440
Дунайский лосось, таймень 272

Е

Европейская алоза 12
Европейская балтийская килька, шпрот 1023
Европейская камбала-ерш 16
Европейская малоротая (малоголовая) камбала 584
Европейская (марроканская обыкновенная) сардина, сардина-пильчард 745
Европейская мобула, средиземноморский рогач 279
Европейская ряпушка 496
Европейская ряпушка, рипус, килец 1124
Европейская сардина, пильчард 874
Европейская химере 789
Европейский — речной угорь, обыкновенный угорь 318
Европейский арноглосс 885
Европейский омар 319

Ж

Жареная рыба 386
Желатин 404
Желтая (лимонная) акула, коротокорылая острозубая акула 583
Желтоперый (желтохвостый) тунец 1178

Желтохвостая камбала, желтохвостая лиманда 1184
Желтый (американский) окунь 1181
Желтый морской петух, желтая тригла 1180
Жемчужница (моллюск) 652
Животные пищевые вещества (отходы) 30
Жирная индийская сардина, жирная (большеголовая) сардинелла 689
Жирная рыба 323

З

Закуосочный рольмопс 397
Заменитель икры 188
Западноатлантическая скумбрия 200
Запеченная сельдь 55
Засоленная рыба 861
Засоленная рыба на борту 862
Засолка на берегу 943
Звездочетовые 1030
Звездчатая (тихоокеанская речная) камбала 1031
Звездчатый морской пес, звездчатая (крупнопятнистая) акула-кошка 577
Зимняя (американская) камбала 1167
Змеиная макрель, гемпил 975
Золотистая макрель, дорадо, болъшая корифена 225
Золотой (обыкновенный) карась 258
Зубатки 185, 1170
Зябрение 408

И

Изменчивая короткоперая солея 1074
Икра 187, 835
Ильная рыба, амия 138
Ирландский лишайник 508
Иррадиация 509
Истощенная рыба 1001

К

Калифорнийская сардина 174
Калифорнийская скумбрия 705
Калифорнийский анчоус 674
Кальмар-стрелка 379
Кальмары 1027
Камбала григорьева 847
Камбалообразные 369
Каменный окунь-ханос 223
Камобоко 530
Камчатский краб 546
Канадский судак 879
Каранксы, каранги; сериолы, желтохвосты 514
Карась-многозуб, кантарус 92
Кармазин 515
Карп 183
Карпозубые 545
Каррагенин (желирующее вещество) 184
Каталуфовые 77
Катрановые (колючие, пряморотые) акулы 284
Кафельниковые, бранквиловые 1083
Кашалот 1003
Кета 201
Кефальвые 654
Кижуч 219
Килерские шпроты 542
Китовое мясо в масле 1137
Киты: гренландский, бискайский, южный, японский 823
Кифозовые 456
Клипфиск 557
Кожа 581
Кожа акулы 926
Колбаски из тунца 1113
Колючая пеламида, ваху, пето 1129
Колючий скат, морская лисица 1075
Консервирование 465
Консервы: рыба (натуральная) 334
Копченая рыба 967
Копченая селедка 552
Копченая сельдь 97
Копчение 968
Копченое филе 555
Копченый лосось 554
Копьеносцы 998
Корифеновые 286
Коричневая (кошачья) акула 159
Коричневая креветка 160
Коричневые морские водоросли 158
Корм из отходов креветки 141
Королевская макрель 547
Королевский гребешок 784
Короткохвостый скат 101
Корюшковые 966
Косатка 544
Костноязыкие 34
Краб 241
Крабовые палочки 244
Крабовый салат 561
Краб-паук 1007
Краб-плавунец 1064
Красная икра 800
Красная морская водоросль 797
Красная нерка 980
Красная сельдь 807
Красная треска, бахус, физикулус-бахус 801
Красноперый пагель 94
Красный американский морской налим 806
Красный морской карасъ, красный тай 810
Креветка 229, 779, 946
Крепкосоленая лосось 468
Крепкосоленая рыба 473
Крепкосоленая сельдь 467
Криль 562
Крокер, волнистый горбыль 46
Круглая (атлантическая, антильская) сардинелла, алаша 410
Круглый помпано, круглый трахинот 766
Круглый скат 873
Кругляк, белый баттерфиш 1029
Кумжа 912

Л

Лаврак 67
Ламинария 560
Лангуст 246
Легкое консервирование 587
Лепидотриглы 531
Летний паралихт, аубатая (летняя) камбала 1051
Летучие рыбы 377
Лещи 149
Лиманда, ершоватка 270
Линь 1071
Липарисы 910
Лисьи акулы 1079
Ложный палтус, азиатский паралихт 68
Лососевый салат 858
Лососи 1109
Луна-рыба 645
Луфарь 108
Луциановые, рифовые окуни 976
Люска, французская тресочка 774
Лягушки 390
Лятнистый (малый, малый атлантический) тунец 593

М

Макайры, марлины 616
Макрелевый тунец, обыкновенная макрель-фрегат 387
Макрелетунец 165
Макрурусовые, долгохвостый морской петух, серая тригла 437
Малая — черноперая акула 95
Малая сельдь 1174
Малосоленая сельдь 617
Малый восточный тунец, пятнистый индо-тихоокеанский тунец 535
Малый кашалот 585
Малый морской язык, желтая солея 1183
Малый полосатик 638
Маннит (спирт из водослей) 612
Мантовые 613
Маринад 614
Маринованная консервированная рыба 4
Маринованная соленая сельдь 737
Маринованный лосось 738
Масло из печени палтуса 459
Масло из сельди 484
Мати (неповолозрелая жирная сельдь) 618
Мегрим 623
Медуза 521
Мелкая треска, пертуш 215
Мелкопятнистая (европейская) кошачья акула, морской пес 586
Мелкопятнистый скат 712
Менхэден 626
Мерланг 1161
Мерлуза, хек 454
Мерценария 783
Меч-рыба, меченос 1065
Мидии 656
Мидия 111
Минтай, аляскинский поллак 6
Мозаичный скат 1122
Мойва 178
Моллюск-сердцевик 211
Молодой лосось, пестрятка 718
Молодь пикши 191
Молодь форели 476
Молоки 636
Молотоголовые акулы 461
Морж 1132
Морморы, землерои 1157
Мороженная маринованная рыба 146
Мороженная рыба 392
Мороженные блоки рыбы 99
Морская водоросль 915
Морская губка 1017
Морская камбала 756
Морская капуста 899
Морская корова 901
Морская кухушка 805
Морская минога 575, 904
Морская свинья, бурый дельфин 772
Морская черепаха 1118
Морская щука, мольва 590
Морские ангелы, американский морской ангел, (европейский) морской ангел 28
Морские дракончики драконовые 1135
Морские огурцы 902
Морские окуни 803
Морские петухи триглы 447

Морские финики (камнееды моллюски) 273
Морские языки, солеи 578
Морское ушко 2, 696
Морской — белый налим 1149
Морской еж 914
Морской моллюск (венерка) 464
Морской моллюск мия 202
Морской петушок 182
Морской петушок крестообразный 439
Морской салат 433
Морской угорь конгер 233
Морской черт 29
Морской язык 230, 985
Мука из белой рыбы 1148
Мука из морской водоросли 916
Мука из сельди 482
Мурена 649
Мясо крабов 243
Мясо молодого кита 897
Мясо тунца 1112

Н

Нарвал 661
Нельма, белорыбица 502
Непросеянная мука 1163
Неразделанная рыба 845
Нерест рыбы 997
нефть рыбы 347
Нильский многопер, бишир 76
Новозеландский макруронус 490
Норвежская карликовая камбала, норвежский топкнот 681
Норвежская соленая сельдь 678
Норвежский омар 676

О

Обваленная в соли рыба 848
Обезглавленная рыба с удалением кишечника (оставлена икра, молока) 670
Обыкновенная галея, обыкновенный трехусый налим 1078
Обыкновенная гринда 747
Обыкновенная плотва, тарань, вобла 827
Обыкновенные куньи акулы 446, 971
Обыкновенный — менек 1119
Обыкновенный — налим 168
Обыкновенный капелан, сипика 768
Обыкновенный пагр, золотистый пагрус 238
Обыкновенный сарган 399
Обыкновенный сельдяной король, обыкновенный ременьрыба 684
Обычная пильчатая креветка 227
Обычные устрицы 226
Обычный моллюск-сердцевик 224
Однозубка завитая 1096
Одноцветный бонито, паломета 757
Окуневые 729
Омар 595
Орляк 305
Осетровые 1047
Остроносый (белый) скат 1155
Осьминог, спрут 687
Отнерестившийся атлантический лосось 539
Охлажденная рыба 196
Очищение рыбы от внутренностей 1105
Ошибневые 263
Ошкурение 961
Ошкуренная рыба 959

П

Пагр 809
Пальцеперые 1076
Панцирная тригла, перистедион 40
Парусники 852
Паста из копченой рыбы 98
Паста из мелких рыб 936
Паста из печени трески 218
Паста из рыбной печени 344
Пастеризованная зернистая икра 721
Патагония, макловина 829
Пеламиды, сарды 131
Перкофосовые, птеропсаровые, бембропсовые, хемероцетовые 371
Перл 724
Перуанский анчоус 19
Песчаная мия 982
Песчанка 426
Песчанковые 868
Печень трески 216
Пикша 452
Пилорылые скаты 882
Пинаго, рыба-воробей 602
Плавательный пузырь 1063
Плавники 1165
Плащеносная акула, плащенос(ец) 388
Подслащенная консервированная рыба 1050
Покровный жир (кита и др. морских животных) 102
Полиприон-апуку 462
Полиприоны 1172
Поллак, серебристая сайда, люр 762
Полосатая барабуля 1058
Полосатик, боопс 120
Полосатый марлин, полосатый копьеносец 1045
Полосатый морской петух, полосатая тригла 1041
Полуконсервы 921
Полурыловые 455
Полярная (гологоловая) камбала 970
Полярная камбала 37
Помадазиевые, ворчуновые, ронковые 442
Помпаны 471
Португальская устрица 773
Порционная рыба 350
Презервы в масле 688
Пресноводная креветка 385
Прессованные сардины 781
Прессованный брикет 780
Прибрежный краб 228
Провяленная рыба 1164
Производство консерв 32
Промысловая рыба 506
Простое филе, простое филе с кусочками брюшуны 328
Проходной сиг 777
Пятиусый налим 365
Пятнистая зубатка 1021
Пятнистая колючая акула, катран 733
Пятнистая макрель 549
Пятнистая (черноротая) акула 89
Пятнистые топкнот 1095

Р

Радужный губан 59
Разделанная рыба (обезглавленная, очищенная, потрошенная) 292
Раковина жемчужницы 653
Раковины 937
Распластанная рыба 1015
Рассол (тузлук) 151
Речная камбала 375
Речной рак, лангуст (десятиногий морской рак), рак-камбарус 252
Рогатковые 894
Рольмопс (рыбные презервы) 838
Рохлевые скаты 445
Русский осетр 697
Рыба без костей 123
Рыба в желе 341
Рыба в рассоле 152
Рыба горячего копчения 495
Рыба консервированная в уксусе 1126
Рыба кормовая, производство муки 1099
Рыба малосоленая 457
Рыба нарезанная в форме кубиков 280
Рыба очищенная от внутренностей 449
Рыба пастеризованная 720
Рыба пряного посола 1004
Рыба слабосоленая 981
Рыба холодного копчения 220
Рыба-лоцман 746
Рыба-полумесяц, обыкновенный вомер 648
Рыба-сержант, черная рыба, нигрита, канадус, кобия 209
Рыба-шар 782
Рыбец 1187
Рыбий жир 217, 343, 1098
Рыбная кожа 358
Рыбная мука 339, 345
Рыбная паста 348
Рыбная печень 342
Рыбная чешуя 355
Рыбное филе 126
Рыбные запасы 1040
Рыбные колбаски 354
Рыбные консервы 176
Рыбные лепешки 336
Рыбные палочки 361
Рыбные фрикадельки 335
Рыбные хлопья 338
Рыбные языки 362
Рыбный бульон 240
Рыбный желатин 510
Рыбный клей 340
Рыбный паштет 349
Рыбный салат 353
Рыбный стеарин 360
Рыбный суп 359
Рыбые обрезки 363

С

Сайда 853
Сайка, полярная тресочка 761
Сайра 708
Салака, балтийская сельдь 60
Салат из сельди 485
Сальпа, сарпа 420
Саргановые 664
Сардина-иваси 518
Сардинеллы 875
Сарановые, каменные окуни 896
Свежая рыба 384
Сверхохлаждение 1054
Светлоперый (желтый) судак 1131
Северная навага 1128
Северная путассу 116
Северный морской котик 905
Северный одноперый терпуг, морской ленок 44
Северный омар 675
Североамериканская (серебристая) мерлуза, серебристый хек 952
Севрюга 924
Сельдевая акула, ламна 607

Сельдеобразный помолобус, сероспинка 9
Сельдь бисмарк 82
Сельдь в горчичном соусе 657
Сельдь в желе 479
Сельдь в масле и маринаде 147
Сельдь в сметанном соусе 480
Сельдь засоленная в море, расфасованная на берегу 911
Сельдь соленая по-голландски 304
Сепия (жидкость выпускаемая каракатицей) 507
Серая — шестижаберная акула 957
Серая акула 986
Серая акула (атлантическая), суповая акула 890
Серая амбра 14
Сердцевидка шипастая 1008
Серебристый горбыль 620
Серебристый (длиннорылый) пегаль, бесуго 49
Серебряный карась, золотая рыбка 419
Сериолы, желтохвосты 1186
Серый дельфин 826
Серый спинорог, курок 327
Сибирский хариус 425
Сиги 1147
Сильно копченая рыба 469
Сима 192
Синий марлин, атлантический голубой марлин 110
Синяя зубатка, вдовица 113
Скаровые, рыбы-попугай, попугаевые 719
Скат 1020
Скат-кукушка, кукушкин скат 259
Скатовые, ромбовые скаты 958
Скатообразные 794
Скипджек, полосатый тунец, океанский бонито 962
Скорпеновые 891
Скумбрещуки 881
Скумбрия 606
Скумбрия распластанная по хребту 608
Слабо соленая икра 134
Слабокопченая рыба 633
Слабосоленая рыба 632
Слоновая кость 512
Смолт, серебристый (молодой) лосось 969
Снэк, барракута 63
Соленая зернистая икра 736
Соленая неразделанная рыба 864
Соленая рыба 863
Соленая рыба в маринаде 735
Соленая сухая рыба 540
Соленая треска 860
Солнечная рыба, обыкновенный красноперый опах, солнце-рыба 690
Солнечниковые 524
Спаровые, морские караси 898
Спарус, аурата, дорада, золотистый спар 409
Спермацет 1002
Спинороговые 1104
Средиземноморский звездчатый скат 1032
Среднесоленая рыба 622
Ставриды; сигарные (десятиперые) ставриды 492
Стайная акула, (атлантическая) суповая акула 1094
Стейк, рыбная котлета 1034
Сублимационная сушка, лиофилизация 383
Судак 743
Судачъи горбыли, корвины 1134
Сурими 1057
Сушеная рыба 276
Сушеная соленая рыба 297
Сушеная соленая сельдь 298
Сушенная соленая рыба 295
Съедобный краб 306

Т

Темная аспитригла 939
Темнокрасная водоросль (съедобная) 299
Терпуговые 434
Тикоокеанский сардинопс, тихоокеанский сардина 195
Тилапии 1082
Тихоокеанская (восточная, малопозвонковая) сельдь 704
Тихоокеанская (северная) мерлуза 702
Тихоокеанская треска 700
Тихоокеанский клювач, грязный морской ерш 706
Тихоокеанский серый кит 701
Томкоды 1090
Трепанг 1101
Треска 51, 212
Треска по-польски 213
Тресочка эсмарка 677
Тригла, тригла-лира 753
Тропические скумбрин 504
Трупное окоченение 824
Тунцовые 1114
Тунцовый салат 1115
Тупорылая акула, акула-бык 167
Тушка рыбы 472
Тюлька, каспийская килька 543
Тюрбо, большой ромб 1116

У

Угорь в желе 520
Угревые, пресноводные угри 307
Узкополосая макрель 919
Уклейка 96
Усатая акула-нянька, усатая (ковровая) акула 683
Усатые киты 1138
Усатый кит 920
Устрица 663
Устрицы 698
Уха (густая похлебка из рыбы) 337

Ф

Фалада, камнеточец 740
Филе копченой рыбы 127
Филе копченой сельди 129
Филе соленой трески 128
Филе трески 125
Финвал 331, 840
Финта 1121
Форелевые окуни 84

Х

Ханосовые 635
Хвостатый лепидоп, хвостатая сабля-рыба 391
Хвостоколовые 1038
Химеровые 198
Хранение охлажденной рыбы около 0° с. 197
Хранение рыбы в коробках со льдом 139
Хранение рыбы в трюме со льдом 164
Хранение рыбы холодного копчения -18°с. 221

Ц

Целая рыба (непотрошенная) 1162
Целиком зажаренная тушка рыбы 61
Центролофовые 171

Ч

Чавыча 199
Черепахи 1073
Черная акула 93
Черная (пряморотая) акула, далатия 906
Черноперая акула 817
Черный каменный окунь 91
Черный конгрио 548
Черный марлин 88
Черный палтус 430
Чертырехусый (морской) налим 831
Четырехусый (морской) налим, мотелла 382
Чилийская (калифорнийская) пеламида 699
Чилийская мерлуза 194

Ш

Шагреневый скат 927
Шершавый спинорог 253
Шилохвостые угри 974
Шипохвостый скат 1013
Шотландская засоленная сельдь 892
Шпрот, килька 153

Щ

Щетинкозубые 172
Щука 744

Э

Экстракт ламинарии 574
Экстракт перла 725
Элопсовые; тарпоновые 1068

Ю

Южноавстралийский синеперый тунец, южный голубой тунец 990
Южноафриканская (капская) мерлуза 177
Южный кит 993

Я

Язь 500
Японский морской судак 519
Японскнй речной угорь 517
Ящероголовые 594

CROATIAN/CROATE

A

Agar 5
Alge morsko bilje 915
Alginat 11
Ambra 14
Americka lojka 17
Antarkticki svjetlar 563
Antibiotici 31
Atlantska lojka, cepa 12

B

Bakalar bez kože i kosti 125
Bakalar, ugotica 212
Bakalareva jetrena pašteta 218
Bakalarevo jetreno uije 217
Bakalerevo jetreno brašno 216
Balticka heringa 60
Barakuda škaram 64
Bežmek 1030
Biser 724
Biserna esencija 725
Bizmark heringa 82
Blok 100
Blouter 97
Blouter pasta 98
Bodecnjak mali, jauk 803
Bodeljke, jaukavica, skropina 891
Bordorka 827
Brašno dobiveno od morskih alga 916
Brašno od jastoga 248
Brgljun 674
Brgljun, incun 20
Brzo smrznuta riba 930
Bucanj 645
Bukva 120

C

Cepurljica 531
Cesljaca 784
Cijela heringa obradjena i pakovana u barilima 1037
Cijela riba 1162
Cipli 654
Crnilo glavonozaca 507
Crnoprugac, šarag 1144
Crvene alge 797
Crveni kavijar 800

D

Dagnje 111, 656
Delikatesni proizvod 277
Deverika 149
Dimljena riba 967
Dimljena riblja kobasica 364
Dimljeni losos 554
Divlja bilizma 765
Drhtulja 309
Dugoperajni tunj, bijeli tunj, šilac 8

E

Ekstrakt juhe rakova 250
Epinephelus, kirnja, scorpeana, bodeljka 441

F

Fastirica, palamida, polanda 45
Fermentirana riblja pasta 325
Fermentirani riblji umak, fermentirani riblji sos 326
Filet 328

G

Garum 401
Gavun, zeleniš 966
Gavuni, zeleniši 43
Gera, modrak 732
Glavoci 416
Glaziranje 414
Golub 305
Golub uhan 279, 613
Grb, sjenka 620
Grboglavka 795
Grdobina 29
Grgec 729
Guanin 443
Guljenje ribe, skidanje koze s ribe 961
Gusta juha od školjkasa 203

H

Heitarausku 873
Hering u želeu, heringa u aspiku 479
Heringa siljena holandskim načinom 304
Heringa, sledy 477
Heringa u kiselom umaku i dodatcima 480
Heringa u umaku od slacice 657
Heringa u umaku od vina 481
Himera 198, 789
Hladno dimijena riba 220
Hobotnica, tracan 687
Hrana za životinje 30
Hujka 426, 868, 965
Hujke 263

I

Igla 664
Iglica 399
Iglokljun, iglun 998
Ikra 835
Iverak 16, 756, 1184
Iverak, jandroga 375
Izmriješcena riba 1001

J

Jako hladno dimljena riba 469
Jako obradjena riba-jako soljena ili dimljena riba 465
Jako soljena heringa 467
Jako soljena riba 473
Jako soljeni losos 468
Jastog 246
Jeguija u želeu, jegulja u aspiku 520
Jegulja 307, 318
Jegulja japanska 517
Jestiva kornjaca 1073
Jez 500
Juha od rakova 249

K

Kamenica 226, 663, 698
Kamenica portugalska 112, 773
Kanadska pastrva barjaktarica 157
Kanjac 223
Kanjci, kirnje serrano-alecrim, cherne 896
Kantar 92
Kapica 69, 887
Karas 258
Kavijar 187
Kiljka 543
Kirnja 302, 463
Kirnja glavuija 1172
Kiselinom obradjena riba marinada 4
Kit 431, 920, 1138
Kit plavetni 840
Kit ubica 544
Kobasica od mesa tunja 1113
Kocke od mesa ribe 280
Kokot letac 378
Kokot turciln (lastavica) 40
Koktel od mesa školjkaša i rakova 903
Kolaci od raka 242
Komarca 409
Koncentrat otpadne vode 232
Koniski jezik 458
Konzervirana riba, riba u konzervi 176
Konzervirani rijecni rak 251
Konzervirani tunj – tunj u konzervi 1093
Kornjača morska, željva 1118
Kostorog, mihača 1104
Kovac 524
Kozica 275, 752, 779, 946
Kozica obicna 227
Kozice 160, 229
Koža morskih sisavaca i riba 581
Koža morskog psa, šagrin 926
Kraljevski rak 546
Krilo ribe 1165
Krkotajka 805
Kronsardine 564
Kucica 439
Kucica, kopancica 182
Kuhana marinada 559
Kunjka 234
Kylmäsavustettu koljafilee 330

L

Lagano dimljena riba 633
Lagano obradjena riba, lagano solijena riba 587
Lagano obradjena riba, lagano soljena riba 632
Laminarin 574
Lastavica balavica, kokot balavica 1180
Lastavica barjaktarka, kokun 939
Lastavica glavulja 1041
Lastavica, lastavica prasica 447
Lastavica-koste jaca, kokot krkaja 753
Lica modrulia 766
Lignja, lignjun 1027
Lignjun, totan 379
Linjak 1071
Liofilizacija 408
Lipen 425
List 230, 985
List bradavkar 578

List piknjavac 1183
List prugavac 1074
Ljuskavke 898
Ljuskotrn 63, 975
lkra, butarga 134
Lojka 1121
Lojka, ščepa 925
Lokarda, plavica 200, 705
Losos, salmon 47, 855
Lubin, smudut 67
Luc 535, 593
lverak 270

M

Macka padecka 89
Macke 284
Mala ugotica 191
Mamac od lososovih jaja 857
Manic 168
Manic morski 621
Manit 612
Manjic morski 590
Marinada 614
Marlin 616, 1150
Masna riba 323
Matjes soljena heringa 617
Matulic 180
Meso mladih kitova, morska govedina 897
Mihaca 327
Mlat, jaram 461
Mlijec crveni 671
Mlijec ikra 636
Mol 768
Morsk psi 817
Morska macka, macka bjelica 586
Morska macka, macka mrkulja 577
Morske zmije 974
Morske zvijezde 1029
Morski jež, jestivi 914
Morski krastavas-trp 902
Morski kupus (alge) 899
Morski pas 929
Morski prasac 497
Moruna 72
Moruna jesetra, keciga 1047
Morž 1132
Mrina 649
Mrtvacka ukocenost 824
Mrvice od riba 338
Mršava riba 383
Mršava riba, bijela riba 1146

N

Nadomjestak za kavijar 188

O

Oblic 150
Obradjena riba octom 1126
Obraljena riba uz dodatak mirodija, posoijena riba sa mirodijama 1004
Obrezana riba, postrižena riba 472
Ociščena riba, dresirana riba 292
Odrezak 1034
Ogrc 1096
Oguljeni suhi bakalar 960
Ohladjena riba 196
Okatica veleljuska 820
Okrugla riba 845
Orhani, gofi 1186
Oslic 177, 194, 454, 994
Osušena riba, dehidrirana riba 276
Otpadna riba 1099
Ozimica 496

P

Pagar crvenac 238, 809
Paklara morska 904
Paklara rijecna 575
Palamida, pastrica istocna 694
Papak, mušala 39
Papalina 153, 1023
Papigaca 719
Pas butor 1094
Pas cukov, pas mekuš 971
Pas kostelj 733
Pas modrulj 114, 1152
Pas sivonja 957
Pas trupan 167
Pas zvjezdaš 1012
Pasta incuna s maslacem, srdelna pasta s maslacem 22
Pasta incuna s uljem 23
Pasta od školjkaša i rakova 936
Pasterizirani zrnati kavijar 721
Pastirica 131
Pastirica atlantska. 757
Pastruga 924
Pastrva 572, 791, 912, 1109
Pastrve, barjaktarica 190
Pauk 1135
Pauk bijeli 427
Pecena heringa 55
Pecena riba–riba s gradela 61
Petrovo uho 2
Petrovo uho, uho morsk 696
Plat 1116
Plavi kit 115, 331
Pliskavica, dupin 225
Pliskavica, dupin, pliskavica dobra 287
Pliskavica (vrst) 135
Plosnatica blijedica, plosnatka, pataraca 885
Plotica morska 765
Poletuša 377
Polu-soljena riba 457
Poskok 881
Posoljena riba, insalana riba 848
Potocni (rijecni) 252
Potpuno riblje brašno 1163
Pratibrod, fanfan 746
Prezerve u ulju 688
Prešani kolac, ribljeg brašna 780
Pridnena riba 440
Priljepak, lupar 588
Prosušena riba, sušena riba 294
Prstac, kamenotoc 273
Pržena marinada (od heringe) pečena marinada (od heringe) 147
Pržena marinada, pecena marinada 146
Pržena riba 386
Psi, kostelj 284
Psina 607
Psina atlanska, kucina 769
Psina du gonasa, kucina 610
Psina lisica 1079
Psina ljudozer 95
Psina zmijozuba, morski pas 872
Psini golema 66
Pucinka skakavica, lampuga 286
Puzic morski 1166
Pužic morski 730

R

Rablja pasta 348
Raccic svjetlar 562
Radijacija 509
Rak 241
Rak, obicna zakovica 228
Rakovica 1007
Rarog, hlap 319, 595
Rasplacena riba 1015
Rasplaćena riba vrste skuše 608
Raža 101, 712
Raža bjelica 1155
Raža crnopjega 927
Raža crnopježica 1020
Raža kamenjarka 1075
Raža klinka, nosatica 598
Raža, pas glavonja 794, 958
Raža smedja 259
Raža velika, volina 368
Raža vijopruga 1122
Ražica blije dopjega 1032
Ražopas, pasiraža 445
Resplacena riba 328
Riba kojoj je izvadjena utroba 449
Riba kojoj je skinuta koza 959
Riba obradjena solju 861, 863
Riba ociščena od kôstiju 123
Riba pila 882
Riba pred mriještenjem 825
Riba soljena na brodu 862
Riba sušena na suncu 1052
Riba sušena na zraku 1164
Riba za vrijeme mriješcenja 997
Ribe uželeu, riblja hladetina 341
Riblja jetra 342
Riblja jetrena pasta 344
Riblja juha 359
Riblja koža 358
Riblja pita 349
Riblja pulpa 357
Riblja ulja- riblji trani 347
Riblje brašno 345
Riblje brašno iz bijele ribe 1148
Riblje brašno od heringe 482
Riblje brašno za ljudsku hranu, riblji bjelancevinasti koncentrat 339
Riblje jetreno ulje 343
Riblje kobasice 354
Riblje ljepilo 340
Riblje ljuske 355
Riblje ulje od heringe 484
Riblji jezik 362
Riblji kolac 336
Riblji odrezak, riblja porcija 350
Riblji otpaci 363
Riblji stearin 360
Riblji valjušci 335
Rolmops 838
Rorog, hlap 675
Rumenac 716
Rumenac okan 94

S

Sabljan, igo 1065
Salamura 151
Salamurena riba 152
Salata od heringe 485
Salata od lososa 858
Salpa 420
Sipa, sipica, bobica 269
Sklat 28, 172
Skoljke 202
Skuša 606

Slana heringa druge kvalitete 816
Slana pasta od incuna 25
Slani incún 511
Slonovaca morskih zivotinja 512
Smedja alga laminaria 158
Smrznuta riba 392
Smud 743
Solijeni losos, marinirani losos 738
Soljena cljela riba 864
Soljena heringa, marinirana heringa 737
Soljena srdela, srdela soljena dalmatinskim ili grckim nacinom 781
Soljenje ribe 'a carne' 181
Spužvo 1017
Srcanka 211, 224
Srdela 174, 195, 745, 874
Srdela golema 410, 875
Srdela pacificka 704
Srebrenica 38
Srednje soljena riba 622
Strijelka skakuša, plitica 108
Suhi bakalar 1040
Suhi bakalar-bakalar 51
Suho solijena riba 297
Suho soljena heringa 298
Surimi 1057
Sušena i solijena riba 295
Sušena srdela 321
Svježa riba 384

Š

Šaran 183
Šiba žutulja, volina 1038
Škamp, norveški rak 676
Škampi 888
Školjka 937
Štuka 744

T

Tabinja 381
Toplo dimljena masna papalina 542
Toplo dimljena riba 495
Toplo marinirana riba 494
Trani 1098
Trilja (prasica), kokot 437
Trlja od kamena, trlja kamenjarka 1058
Trnobok, šnjur, šarun 492
Trnobokar 254
Trup prugavac 962
Trup, rumbac 165, 387
Trnje, trnje odkamena 415
Tuljan 905
Tuni salata 1115
Tunj crveni 107
Tunj, tunji, tuna 1114

U

Ugor 233
Ugorova mater 365, 831, 1078
Ugotica 452, 952, 1161
Ugotica mala 774
Ugotica pucinska 116
Ugotica (sjeverna, atlanska) 762
Ugotica srebrenka 955
Uije kita 1137
Ukljeva 96
Ulje ulješure 1002
Ulješura, ulješura glavata 1003

V

Ventreska 1125
Ventreska lososa 856
Vrana 1171
Vrana atlantska 59
Vrsta crvene alge 299
Vrsta kita 498
Vrsta lososa 199, 201
Vrsta pacifickog lososa 219
Vrsta tunja 600

Z

Zelembac 594
Zeleniši 954
Zmijicnjak 265
Zmijicnjak repaš 883
Zmijicnjak repaš, sablja 391
Zracni mjehur 1063
Zubataç zubacic, rumeni 576

Ž

Želatina, hladetina 404
Živorodac 308
Žutoperajni tunj 78
Žutorepi tunj 1178

SERBIAN/SERBE

A
Agar 5
Agač, brancin, lubin 67
Agun, gavun 43, 954, 966
Ajkula 66
Ajkula ljudožder 95
Ajkula, morski pas 607, 929
Alge 915
Alginat 11
Ambra 14
Američka lojka 17
Antarktički kril 563
Antibiotici 31
Arbun, ribun, rumenac 94, 716
Atlantska ajkula 769
Atlantski losos 47

B
Bakalar 51
Bakalar bez kože i kostiju 125
Bakalar, treska 212
Bakalareva jetrena pašteta 218
Bakalarevo jetreno brašno 216
Bakalarevo jetreno ulje 217
Baltička haringa 60
Barakuda 64
Barbun, trlja blatarica 415
Barbun, trlja kamenarka 1058
Bela riba 1146
Bežmek 1030
Bik-ajkula 872
Biser 724
Biserna esencija 725
Bizmark haringa 82
Blago dimljena riba 633
Blago soljena riba 632
Blekitek 116, 774
Blok (smrznut) 100
Brancin, agač, lubin 896
Brašno od bele ribe 1148
Brašno od haringe 482
Brašno od jastoga 248
Brašno od morskih algi 916
Brgljun, brkljun 674
Brgljun, incun, sardela 20
Broj riba u 1 kg pecatura 239
Brzo smrznuta riba 930
Bucanj 645
Bukva 120

C
Cela riba 1162
Cipal 654
Crnoprugac, šarag 1144
Crvene alge 797
Crveni kavijar 800
Crveni losos 201

Č
Čekićarka 461

Ć
Ćuftice od ribe 335
Ćuk, sklat, sokot 28

D
Dagnje 111, 656
Davolja raža 613
Dehidrirana riba, sušena riba 276
Delfin 287
Delikatesi 277
Deverika 149
Dimljena haringa 97
Dimljena riba 967
Dimljeni losos 554
Drhtulja, trn, trnjevača 309
Dugonosa raža 598
Dužičasta pastrmka 791

E
Ekstrakt supe od jastoga 250

F
Fermentisana riblja pašteta 325
Fermentisani riblji sos 326
Filet 328
Finka, kirnja 302, 441
Foka 905

G
Garum, sos od ribljih iznutrica 401
Gira oblica, menula 732
Glavoč 416
Glaziranje 414
Gof, orhan 1186
Golub, kosir 305
Grb 620
Grbavi kit 498
Grboglavka 795
Grdobina 29, 279
Grgeč 729
Gruj, ugor 233
Guanin 443
Guljenje kože s ribe 961
Gusta čorba od školjki 203
Gušteranka 594

H
Halibut 458
Haringa, sled 477
Haringa u aspiku 479
Haringa u senfu 657
Haringa u umaku od kisele pavlake 480
Haringa u umaku od vina 481
Haringa usoljena na holandski način 304
Hladno dimljena riba 220
Hlap, parog 319, 595, 675
Hobotnica 687
Hrana za životinje 30
Hujka 263, 426, 868, 965

I
Igla, iglica, jaglica 399, 664
Ikra 134, 835
Integralno riblje brašno 1163
Iverak 16, 270, 756
Iverak, pašara 375, 1184
Izrmešćena riba 1001

J
Jaka obrada 465
Jako dimljena riba 469
Jako usoljena haringa 467
Jako usoljena riba 473
Jako usoljeni losos 468
Japanska jegulja 517
Jastog, langust 246
Jegulja 307, 318
Jegulja u aspiku 520
Jesetra, moruna, kečiga 1047
Jestiva kornjača 1073
Jestivo riblje brašno 339
Jezerska pastrmka 572
Jež 500

K
Kamenica, raža 1075
Kanj, kanjac 223
Kantar 92
Kapica 69
Kapica, srčanka 211, 224
Kapica svetog jakova 887
Karaš 258
Kardinal 180
Kavijar 187
Kirnja 463, 1172
Kit 431, 920, 1138
Kit ubica 544
Kljunasti delfin 135
Kobasice od tunjevine 1113
Kokot turčin 40
Kokotić 447
Kokotić blijedac 805, 939
Kokotić glavaš 1041
Kokotić sivac 437, 531
Koktel od plodova mora 903
Komarča, lovrata 409
Koncentrat tečnog ribljeg otpada 232
Kostelj, pena 284, 733
Kostorog 1104
Kovač, petrova riba, šanpjer 524
Kozica 227, 229, 275, 752, 779, 946
Kozice 160
Koža morskih sisara i riba 581
Koža morskog psa 926
Kraba, rak 1007
Kraljevski rak 546
Kril 562
Krilo ribe 1165
Krljušt 355
Kuvana marinada 559
Kvarnerski rak, norveški rak, škamp 676

L
Laka obrada 587
Laminarin 574
Lampuga 225, 286
Lastavica, kokotić balavac 753, 1180
Lastavica, poletuša 377
Lignja, liganj, kalamar 1027
Lignjun, totanj 379
Linjak 1071
Liofilizacija 383, 408
Lipljen 425
List 230, 985, 1183
List prugavac 1074
Ljuskotrn 63, 975
Lojka 12, 925, 1121
Lokarda, plavica 200, 705
Losos 855
Losos u salamuri 738
Luc 535, 593
Luc, tunjica 131
Lupar, prilepak 588

M

Mako ajkula 610
Mala ugotica 191
Mamac od lososovih jaja 857
Manic 308
Manitol 612
Manić, menka 168
Manić morski 590, 621
Marinirana riba, riba u marinadi 4
Marlin 616, 1150
Masna riba 323
Mastilo 507
Mačka crnouska 89
Meso mladih kitova, morska govedina 897
Mleč 636
Modra ajkula 114
Mol, pišmolj 1161
Mol-pišmoljčić, ugotica 768
Morska kornjača 1118
Morska mačka belica 586
Morska mačka mrkulja 577
Morska zvezda 1029
Morske zmije 974
Morski jež 914
Morski kokot 378
Morski krastavac 902
Morski kupus 899
Morski pacov 198, 789
Morsko uho, puzlatka 2
Morsko uho,puzlatka 696
Moruna 72
Morž 1132
Mrina, murina, žutošarka 649
Mrtvačka ukočenost 824
Mušula, mušul 39

O

Oblić glatki, rumbać, rumb glatki 150
Oblić, rumbač, buturac 1116
Obrezana riba 472
Ohladena riba 196
Okrugla riba 845
Orada, salpa, zlatica 420
Oslić 177, 194, 454, 952, 994
Ostriga 663
Ostriga, kamenica 226, 698
Ostriga portugalska 112, 773
Otpadna riba 1099
Očišćena riba 292

P

Pagar, parag 238, 809
Pahuljice od ribe 338
Paklara 575
Paklara morska 904
Palamida 694
Palamida, polanda 45
Papagajka 719
Papalina, saraga 153, 1023
Pas butor 1094
Pas mekaš, pena 971
Pasta od dimljene haringe 98
Pasta od inćuna 25
Pasta od inćuna s buterom 22
Pasta od inćuna s uljem 23
Pasterizovani zrnasti kavijar 721
Pastrmka 912, 1109
Pastruga 924
Patarača 885
Pauk 1135
Pauk, ranj 427
Pašteta od ribe 336
Pašteta od školjkaša i rakova 936
Pečena heringa 55
Pečena/pržena haringa 147
Pita od ribe 349
Plavi kit 115, 331, 840
Plotica morska, bramid 765
Polu usoljena riba 457
Porcija ribe 350
Potočna pastrmka; potočna zlatovčica 157
Potočni rak 252
Presovani kolač 780
Prezerve u ulju 688
Prstac, datul, datulja 273
Prugasta raža 1122
Pržena riba 386
Pržena riba u marinadi 146
Psina lisica 1079
Pužić morski 1166

R

Radijacija 509
Rak 228, 241
Raspolućena riba 1015
Raža 712, 794
Raža crnopjega 101, 927, 1020, 1032
Ražopas 445
Riba dna 440
Riba leptir 172
Riba obraena sirćetom 1126
Riba obraena solju 861
Riba obraena začinima 1004
Riba obražena solju 863
Riba oćišćena od kōstiju 123
Riba očišćena od kože 959
Riba očišćena od utrobe 449
Riba pred mrešćenjem, riba puna ikre 825
Riba raspolućena kao skuša 608
Riba sa roštilja 61
Riba sečena na kocke 280
Riba soljena na brodu 862
Riba sušena na suncu 1052
Riba sušena na vazduhu 1164
Riba tokom mrešćenja 997
Riba u aspiku 341
Riba u konzervi 176
Riba u marinadi 614
Riba-testera 882
Riblja jetra, riblja džigerica 342
Riblja jetrena pašteta 344
Riblja koža 358
Riblja pašteta 348
Riblja pulpa 357
Riblja ulja 347
Riblja viršla 364
Riblja čorba 359
Riblje brašno 345
Riblje (jetreno) ulje 343
Riblje kobasice 354
Riblje ulje 1098
Riblji jezik 362
Riblji lepak 340
Riblji otpaci 363
Riblji stearin 360
Rolmops 838
Rumbac, trup 165, 387
Rumpac, trup 757

S

Sabljarka 1065
Salamura 151
Salamurena riba 152
Salata od haringe 485
Salata od lososa 858
Salata od tunjevine 1115
Sardina, srdela 174, 195
Sardina, srdela, sardela 745, 874
Sipa 269
Skuša 606
Slana haringa druge kategorije 816
Slani inćun 511
Slonovača morskih životinja 512
Smeda alga 158
Smrznuta riba 392
Smud 743
Soljena cela riba 864
Soljenje ribe ‘a carne’ 181
Srdela pacifička 704
Srebrnica 38
Srednje soljena riba 622
Stomak lososa 856
Strelka 108
Suho solijena riba 297
Suner 1017
Supa od jastoga 249
Supa od rečnog raka 251
Surimi 1057
Suvo usoljena haringa 298
Sušena riba 294
Sušena sardina 321
Sušeni bakalar 1040
Sušeni bakalar očišćen od kože 960
Sveža riba 384

Š

Šaran 183
Šestoškržni volonja 957
Škampi 888
Školjka 937
Školjke 202
Šnicla 1034
Šnjur pratibrod 746
Šnjur, šarun, širun 492
Šnjurac 254
Štuka 744

T

Tabinja, grunjeva mati 381
Tigrasta ajkula 817
Toplo dimljena papalina 542
Toplo dimljena riba 495
Toplo marinirana riba 494
Trnobokan 514
Trup 962
Tuna dugoperka 8, 600
Tuna, tunj 107
Tunj, tuna 1114
Tunj u konzervi 1093

U

Ugorova majka 365, 831, 1078
Ugotica 762
Ugotica srebrenka 955
Ukljeva, skoranca 96
Ulje kita 1137
Ulje od haringe 484
Ulje ulješure 1002
Ulješura 1003
Usnjaća 59
Usoljena haringa 617, 737
Usoljena riba 848
Usoljena sardina 781
Usoljena sušena riba 295
Uštipci od raka 242

V

Vazdušni mehur 1063
Velika bela ajkula 1152
Velika sardina 410, 875
Volak kvrgavi 730
Volina balavica 1155
Volina mrkulja 368, 958
Vrana, pešac 1171
Vrsta ajkule 497
Vrsta bakalara 452
Vrsta crvene alge 299
Vrsta lososa 199
Vrsta pacifičkog lososa 219
Vrsta raže 259, 873
Vrsta sardine 564
Vrsta školjke 182, 234, 1096
Vrsta školjkeusoljena haringa 439

Z

Zambezi ajkula, psina zmijozuba 167
Zamena za kavijar 188
Zlatovčica 190
Zmijičnjak 265
Zmijičnjak repaš 391, 883
Zubatac 576, 898

Ž

Želatin, aspik 404
Žunj, žutulja 1038
Žutoperajni tunj 78
Žutorepi tunj 1178

SPANISH/ESPAGNOL

A

Abadejo 762
Abadejo de alasca 6
Aceite de arenque 484
Aceite de ballena 1137
Aceite de higado de bacalao 217
Aceite de higado de halibut 459
Aceite de higado de pescado 343
Aceite de pescado 347, 1098
Agar 5
Aguacioso 965
Aguila de mar, chucho 305
Aguja 399, 664
Aguja de costa 1150
Alacha 410, 875
Albacora, atún blanco 8
Albondiga de pescado 335
Alburno 124
Alga 913
Alga marina 433, 915
Alga parda 158, 538, 560
Alga roja 299, 797
Alginato 11
Aligote 49
Alitán, gata 577
Almacenamiento frigorifico 221
Almeja 202
Almeja, almeja margarita 182
Almeja de rio 982
Almeja fina 439
Alosa 925
Ambar gris 14
Anchoa, boquerón 20
Anchoa del pacifico 674
Angelote 28
Anguila 307, 318, 517
Anguila americana 15
Anguilas en gelatina 520
Angula 312
Anjova 108
Antibióticos 31
Arapaima 34
Araña escorpión 1135
Araña, escorpión 427
Arbitán 621
Arenque 477, 948
Arenque a la gelatina 479
Arenque a la mostaza 657
Arenque ahumado y sin espinas 129
Arenque cocido 55
Arenque de lago 570
Arenque del baltico 60
Arenque del pacífico 704
Arenque descabezado en salmuera 264
Arenque en salmuera con especias 1005
Arenque en slasa a la crema 480
Arenque entero fuertemente salado y ahumado 807
Arenque entero y salado 1037
Arenque escabechado 737, 987
Arenque fuertemente salado y med ahumado 949
Arenque pequeño 1174
Arenque rojo, ligeramente ahumado 715
Arenque salado 304
Arenque salado a bordo 911
Arenque seco salado 298
Arenque sin espinas 127
Arenques en salsa de vino 481
Arete, escacho 805
Atún 1114
Atún del sur 990
Atún (rojo) 107

B

Bacaladilla 116
Bacaladito 215
Bacalao 51, 212
Bacalao de nueva zelanda 801
Bacalao del pacifico 700
Bacalao fuertemente salado 568
Bacalao salado amarillo 13
Bacalao salado y seco sin la piel 960
Bacalao sin espinas 125
Bacoreta 593
Bacoreta oriental 535
Baliena nudosa, ballena jorobada 498
Ballena 823
Ballena blanca 73
Ballena boba 920
Ballena de risso 826
Ballena hocico de botella 136
Ballena pequeña 638
Ballenas 1138
Barracuda, espetón 64
Bejel 1180
Bellota de mar, percebe 62
Berberecho, croque 211, 224
Berberecho espinoso 1008
Bermejuela, calandino, pardilla 827
Besugo americano 10
Bloques congelados 100
Bocina 1139
Boga 120
Bogarrabella, goraz 94
Bogavante 319
Bogavante americano 675
Bogavante, lubrigante 595
Bonito 45, 131
Bonito chileño 699
Bonito pacifico 694
Borracho, perlon 437
Breca 716
Briquetas de bacalao 214
Brosmio 1119
Brótola de fango, brótola de roca 381
Buey 306
Bígaro 730, 1166

C

Caballa 254, 606, 1103
Caballa salada 133
Cabete 531
Cabrilla 223
Cachalote 1003
Cacho, cachuelo 500
Cachucho 576
Cailón marrajo 769
Calamar, lura 1027
Calderón 747
Camarón 275
Camarón gámba 227
Camarón, quisquilla langostino 779
Camarón (south america) cangrejo de rio 252
Cangrejo 241
Cangrejo azul 105
Cangrejo de mar 228
Cangrejo dungeness 300
Cangrejo ruso 546
Capelan 178
Caracol gris, caramujo 1096
Caramel, chucla 732
Carita 547
Carita, sierra 549
Carne con carne 181
Carne de atún en conserva 1093
Carocho 93, 906
Carpa 183
Carpin 258
Carragahen 508
Carragahen, carragahenina 184
Carrilleras de bacalao 213
Casteñeta, japuta, palometa negra 765
Caviar 187
Caviar de salmón 800
Caviar escabechado 736
Cavlar pasteurizado 721
Cazón, tollo 1094
Cañabota 957
Cebo de huevos de salmón 857
Centolla 1007
Cerdo marino 497
Chanquete 671
Cherna 463, 1172
Chopa 92
Cigala, maganto 676
Cohombro de mar, trepang 902
Cola de pescado 340, 510, 604
Conchas, caparazones 937
Conservación en cajas 139
Coquina 234
Coral 235
Corbina 256, 296, 527, 620, 1134
Coregono 1147
Crema de anchoas 22
Criadillas 636
Criodesecación 383
Cuero 581
Culebra 974
Côngrio 233

D

Delfin 225
Delfine 287
Desollar, despellejar 961
Desperdicios de pescado 363
Doncella 263
Dorado 409
Durante la puesta 997
Dátil de mar 273

E

Eglefino 452
Eglefino ahumado 330
Eglefino ahumado en caliente 968
Emutido de pescado 354

Ensalada de arenques 485
Ensalada de atun 1115
Ensalada de cangrejo 561
Ensalada de salmón 858
Eperlános 966
Erizo de mar 914
Escabeche 4, 316, 614, 615
Escabeche frito 147
Escamas de pescado 355
Escolar 975
Esencia de anchoas 24
Esencia de perla 725
Espadarte, orca 544
Espadilla 391
Espadin 153, 1023
Espadines 542
Espadines o arenques anchoados 21
Esperma de ballena 1002
Esponja 1017
Espárido 898
Estearina de pescado 360
Estornino 200, 705
Estrella de mar 1029
Esturión 72, 1047
Extracto de almejas 204
Extracto de sopa de langosta 250

F

Faneca 774
Faneca noruega 677
Filete 328
Filete de bacalao salado sin espinas 128
Filetes anchoados de espadin 33
Filetes de arenque ahumado 555
Filetes de salmón con sal, azucar y especias 423
Foca 311, 905
Focena 772
Fumados 321

G

Gallineta nórdica 803
Galludo, mielga 284
Gamba rosada 752
Garneo 753
Gata 284
Gelatina 404
Glaseado 414
Golayo 89
Golleta 1074
Gonadas 421
Guanina 443
Guitarra 445
Góbido 416

H

Halibut del pacifico 703
Halibut, fletan, hipogloso 458
Harina de algas 916
Harina de arenque 482
Harina de higado de bacalao 216
Harina de langosta 248
Harina de pescado 345, 1148, 1163
Harina de pescado para el consumo humano 339
Higado de pescado 342
Hipogloso negro 430
Huevas 835

I

Irradiación 509

J

Japuta, palometa negra, castañeta 795
Jaquetón 1152
Jibia globito, chopo 269
Joven salmon 969
Jurel, chicharro 492

K

Kipper 552
Krill 562
Krill antartico 563

L

Lagarto 594
Lamia 167
Lamprea de mar 904
Lamprea de rio 575
Lampuga, dorado 286
Langosta 246
Langostino 1153
Lanzon, salton 868
Lapa 588
lctiocola 329
Lenguado 230
Lenguado, soldado 985
Lenguas de pescado 362
Limanda, limanda nordica 270
Lisa, galupe, capiton, mujol 654
Listado, barrilete 962
Lluerna 939
Llíseria, gallo 623
Lobo 113, 1170
Locha 806, 1149
Lota, mollareta 1078
Lubina 67
Lucio 744

M

Madreperla 653
Manitol 612
Manta 279, 613
Maragota 59
Marfil 512
Marlin 616, 998
Marrajo 607, 610
Maruca 590
Materias primas, marinas y susderivados, destinados a piensos 30
Mejillón 111, 656
Melva 165, 387
Mendo falsó lenguado 1169
Mendo limon 1167
Mendo limón lengua lisa 584
Menhaden, lacha 626
Merluza 194, 454
Merluza atlántica, merluza norteamericana 952
Merluza azul 490
Merluza del cabo 177
Merluza pacífiica norteamericana 702
Merluza sudamericana, merluza argentina 994
Merlán, plegonero 1161
Mero 302
Mero, cherna, cherne 441
Mero, cherne 896
Mielga, galludo 733
Migas (de tunidos) 630
Mitad de pescado 328
Mojama 642
Mollareta 365, 831
Mollera 768
Mollera moranella 820
Morena 649
Morsa 1132
Musola 446, 971

N

Narval 661
Navaja, longeirón, muergo 796
Numbero de peces por kilo 239
Nácar 652
Nécora 1064

O

Oreja de mar 2, 696
Ostión, ostra portuguesa 773
Ostra inglesa 663
Ostra, ostión 698
Ostra (plana) 226
Ostra virginiana 112

P

Palero, faneca plateada carbonero 853
Palometa 766
Pampano 171, 765
Paparda 881
Pargo 238, 809
Pasta de anchoas 23
Pasta de arenque ahumado 98
Pasta de higado de bacalao 218
Pasta de higado de pescado 344
Pasta de mariscos 936
Pasta de pescado 348
Pasta de pescado fermentado 325
Pasta fermentada de anchoas 25
Pastel de pescado 336, 349
Pastelillos de cangrejo 242
Pastinaca vela latina 1038
Patas de cangrejo 244
Patudo 78
Peces de fondo 440
Pejerrey, cabezuda 43
Pejerrey, pez de plata 38
Pejerreye, abichon 954
Pepitona arca de noé 39
Pequeña caballa 523
Pequeño eglefino 191
Perca 729
Peregrino 66
Perla 724
Perro del norte, lobo 185
Pesado de sección circular 845
Pescado abierto 293, 1015
Pescado ahumado 967
Pescado ahumado en caliente 495
Pescado ahumado en frío 220, 469
Pescado asado 61
Pescado congelado 392, 930
Pescado descabezado 472
Pescado deshidratado 276
Pescado desollado 959
Pescado en conserva 176
Pescado en gelatina 341
Pescado en verde 429
Pescado en vinagre 1126
Pescado 'ensilado' 357
Pescado entero 1162
Pescado entero salado 864
Pescado escabethado en caliente 494
Pescado eviscerado 449
Pescado fresco 384
Pescado frito 386
Pescado graso 323
Pescado ligeramente ahumado 633

Pescado magro 1146
Pescado mezclado con sal seca 848
Pescado pasteurizado 720
Pescado refrigerado 196
Pescado salado 863
Pescado salado y seco 295
Pescado salazonado 861
Pescado secado 294
Pescado secado a pleno aire 1164
Pescado secado al sol 1052
Pescado seco salado 297
Pescado semi-salado 457, 622
Pescado sin espinas 126
Pescado sobresalado 473
Pex tachuela 1012
Pez ballesta 253, 327, 1104
Pez cinto 883
Pez de san pedro 524
Pez espada 1065
Pez espátula, sollo 710
Pez luna 645
Pez martillo 461
Pez mular 135
Pez piloto 746
Pez plano 369
Pez sable 265
Pez sierra 882
Pez toro 872
Pez volador 377
Pez zorro 1079
Picón, raya picuda 598
Pieles de pescado 358
Pilchard california 174
Pilchard chileña 195
Pinchagua 9
Pintarroja, gato marino 586
Pión 426
Platija 375
Platija americana 16
Porción de pescado 350
Próximo a la puesta 825
Pulpo 687

Q

Que ha realizado la puesta 1001
Quimera 198
Quimera, gato 789
Quisquilla 160, 229
Quisquilla, camarón 946

R

Rabil 1178
Raja 1034
Rajas 842
Rana 390
Rape 29
Rascacio, cabracho 891
Rata 1030
Raya 712, 794, 958
Raya blanca 1155
Raya boca de rosa 101
Raya cardadora 927
Raya de clavos, raya común 1075
Raya falsavela 873
Raya mosaica 1122
Raya noruega 368
Raya pintada 1020
Raya radiada, raya estrellada 1032
Raya santiaguesa 259
Reloj 692
Rigidez post-mortal 824
Rocual, ballena de aleta 331
Rodaballo 1116
Rollmaps, filetes entrollados 838
Roncador, burro 442
Rorcual, ballena azul 115
Rorcuale 840
Rubio armado 40
Rubios 447
Rémol 150
Róbalo, patagonico 829

S

Sabalo americano 17
Sabalote 635
Saboga 1121
Salado a bordo 99, 862
Salazon ligera 587
Salazonado en verde 540
Salchichas ahumadas de atún 1112
Salchichas de atún 1113
Salchichas de pescado ahumado 364
Salema 420
Salmon ahumado 554
Salmon chinook 199
Salmon 'chum' 201
Salmon 'coho' 219
Salmon en salmuera 468
Salmon escabechado 738
Salmon joven 718
Salmon rosado 751
Salmonete 415
Salmonete de roca 1058
Salmuera 151
Salmón 855, 980
Salpicón de pescado 353
Salsa de criadillas de arenque 483
Salsa de pescado fermentado 326
Salvelino 36, 190
Sardina, pilchard (los demás) 874
Sardina/pilchards 745
Sardinas escabechadas 988
Sardinas prensadas 781
Sargo 1144
Semi-conserva en aceite 688
Semi-conservas 921
Serrandell, peludilla 885
Serviola 1186
Sierra 63
Slmón 47
Solla 756
Solubles de pescado 232
Sopa de almejas 203
Sopa de cangrejos de rio 251
Sopa de eglefino 453
Sopa de langosta 249
Sopa de pescado 359
Sucedáneo de salmon ahumado 918
Sucedáneos de caviar 188
Super refrigeración 1054
Surimi 1057
Sábalo 12

T

Tacos de pescado 361
Tambor 1183
Tarpón, pez lagarto 1068
Tasarte 757
Tenca 1071
Tiburone 929
Tiburón boreal 432
Tinta 507
Tintorera 114
Torta de pescado 780
Tortuga 1118
Tortuga comestible 1073
Tremielga 309
Trepang 1101
Trocitos de filetes de arenque 478
Trozos de filetes de kipper envasados 556
Trucha 912, 1109
Trucha arco iris 791
Trucha lacustre 572

V

Vaca marina 901
Vejiga natatoria 1063
Ventresca 1125
Ventresca de salmón salata 856
Vieira 69
Vieja 719
Vieria 887
Visceras 448
Volador, tota 379
Volandeira 784

Z

Zifido 70

SWEDISH/SUÉDOIS

A

Abborre 729
Abborrfisk, gös 743
Agar, agar-agar 5
Alaskasej 6
Albulider 124
Alg 915
Algbröd 580
Alginat 11
Ambra 14
Amerikansk abborre 1181
Amerikansk ansjovis 674
Amerikansk bäckröding 157
Amerikansk hummer 675
Amerikansk ål 15
Amerikanskt ostron 112
Ansjovis 21
Ansjovis (fisk) 20
Ansjovisextrakt 24
Ansjovispastej 25
Antal fisk per kg 239
Antarktisk krill 563
Antibiotika 31
Aptitsill (skinn-och benfri ansjovis) 33
Arenque muito salgado e pouco fumado 949
Artificiellt torkad fisk 276
Auxid 165, 387

B

Barracuda, pilgädda 64
Benad fisk 123
Benfri fisk 126
Benfri kipper 127
Benfri rökt sill 129
Benfri salt torskfile 128
Benfri salttorsk 125
Bengädda 399
Berggylta 59
Bergtunga, bergskädda 584
Bergvar 1095
Björkna 1144
Bladtång 158, 538, 560, 899
Bladtångmjöl 916
Blaggarnsrocka, vitrocka 932
Blomrocka, fläckrocka 259
Bläck 507
Bläckfisk, kalmar 1027
Bläckfisk, liten bläckfisk 269
Blå havkatt 113
Blåhaj 114
Blåkrabba 105
Blålånga, birkelånga 109
Blåmussla 111, 656
Blåsfisk 782
Blåtobis, vanlig tobis 965
Blåval 115
Bonit 962
Borrmussla 740
Bottenfisk 440
Braxen 149
Brokrocka 1122
Brugd 66
Brunaktig, vitfläckig havsmus 793
Bågfena, hundfisk 138
Böckling 161

C

Chileansjovis 19
Chilensk bonit 699
Chilesardin 195
Corvina africana 527

D

Danube 272
Darrocka, elektriskrocka 309
Delfin 287
Dentungor 34
Djurföda 30
Dolksvans 241
Drakhuvudfisk, blåkäft 891
Dubbelfilé, flundra 328
Dubbelfilé sammanhängande í buken 608
Dvärgkaskelot 585

E

Egentliga tandkarpar 545
Elfenben 512
Elopid 569
Eulachonen 317
Europeiskt ostron 226

F

Fatsaltal fisk, lakesaltad fisk 735
Femtömmad skärlånga 365
Fenknot 1180
Fenval 331, 840
Feta fiskslag 323
File 328
Fisk färdig för kokning eller stekning 292
Fisk i gelé 341
Fisk mjölad i salt 848
Fiskavfall 363
Fiskblock 100
Fiskbullar 335
Fiskekaka 336
Fiskensilage 357
Fiskfjäll 355
Fiskflingor 338
Fiskinläggningar 277
Fiskkorv 354
Fisklever 342
Fiskleverpastej 344
Fisklevertran, fiskleverolja 343
Fisklim 340
Fiskmjöl (för djurföda) 345
Fiskmjöl (för människoföda), fiskprotein-koncentrat 339
Fiskolja 347
Fiskpaj 349
Fiskpastej 348
Fiskpinnar 361
Fiskportion 350
Fiskpudding 352
Fisksallad 353
Fiskskinn 358
Fisksoppa 359
Fiskstearin 360
Fiskstuvning 337
Fisktungor 362
Fisktärningar 280
Fismjöl av mager fisk, fiskmjöl av vitfisk 1148
Fjällbrosme, paddtorsk 381
Fjärilsfisk 172
Fjärsing 427, 1135
Flundrefisk, flatfisk, plattfisk 369
Flygfisk större flygfisk 377
Flygsimpa 378
Fläckig havkatt 1021
Fläckig judefisk 522
Fläckig rocka 1020
Fläkt fisk 293, 1015
Flå 961
Frostfisk, tomcod 1090
Fryslagring 221
Fryst fisk 392
Frystorkning 383
Fyrömmad skälånga 382
Färsk fisk 384
Fösaltad fisk 152

G

Gaffelbitar 397
Ganıng, gälning, fullganing nypning 408
Gelatin 404
Glansfisk 690
Glasering 414
Glasvar 623
Glasål 312
Glatthaj 971
Glyskolja 768
Gonader 421
Gravlax 423
Grindval 747
Groda 390
Grunt 442
Grå knivtandsål 933
Gråhaj 167
Gråhaj, allmän sandhaj 872
Gråhaj, bethaj, håstörje 1094
Grårocka 1013
Gråval 701
Grönlandsval, nordval 431
Grönsaltad fisk 429
Grönfisk 434
Guanin 443
Guldbraxen 409
Guldfisk 419
Guldmakrill 286
Gulstrimmig mullus 1058
Gädda, gäddä, maskalungen 744
Gökrocka 927

H

Haj 817, 929
Haj, pigghaj 284
Hajrocka 445
Halstrad fisk, grillad fisk 61
Halvnäbb 455
Hammarhaj 461
Harr 425
Havsabborre 67, 223, 896
Havsabborre, grouper 441
Havsbraxen 765
Havsgös 256, 296, 527, 620, 1134
Havskalt fiskar 1170
Havskattfiskar havskatt 185
Havskräfta, kejsarhummer 676
Havskräfta, scampi 888
Havslax i olja 918
Havsmus 198, 789

Havsnejonöga 904
Havsruda, sparid, fläckpagell 898
Havsruda 92
Havsängel 28
Havsål 233
Havsöra 2, 696
Hel fisk 1162
Helgeflundreleverolja 459
Helkonserv av fisk 176
Hjärtmussla 211, 224
Horngädda, näbbgädda 399
Horngädda, näbbgäddä 664
Hummer 319, 595
Husbloss 510
Husen, hosblosstör, belugastör 72
Huvudkapad fisk 472
Huvudkapad sill 264
Huvudkapning och magdragning 670
Hälleflundra, helgeflundra 458
Håbrand, sillhaj 769
Håbrandshaj 607
Hågäl 89
Håkäring 432
Hårdrökt fisk 469
Hårdsaltad fisk 474
Hårdsaltad lax 468
Hårdsalted och torkad fisk 465
Hårstjärt 265
Härdsaltad fisk 473
Härdsaltad sill 467

I

Icke könsmogen sill 618
Ictalurider, (kanalmal) 185
Id 500
Indianlax, sockeye 980
Industrifisk 506
Irländsk mossa 508
Islandmussia, bollumssla 686

J

Japansk jättekrabba 546
Japansk lax 192
Japansk ål 517
Japon sardalyası 518
Jäst fiskpastej 325
Jäst fisksås 326
Jättemanta, djävulsrocka 613

K

Kabeljo 51
Kalifornisk kummel 702
Kalifornisk sardin 174
Kallrökt fisk 220
Kallrökt kolja 330
Kammussla 69, 784, 887
Kanadagös 879
Kanadaröding 572
Karagenin 184
Karp 183
Kaskelottval, pottval, spermacetival 1003
Kaviar 188
Keta 201
Kipper 552
Kipperfiléer 555
Klorocka 1032
Klumpfisk 645
Knaggrocka 1075
Knivmussia, skidmussla 796
Knorrhane, gnoding, knot 437
Knorrhane, knot 447
Knölval, puckelval 498
Kolja 452
Koljestuvning 453
Kolmule, blåvitling 116
Krabba 241
Krabba, krabbtaska 306
Krabbkaka 242
Krabbkôtt 243
Krill 562
Kronsardiner 564
Kryddasaltad fisk 1004
Kryddsill 1005
Kräftor, flodkräfta (kräftor) 252
Kräftsoppa 251
Kråshaj 388
Kummelsläktet, kummel 454
Kungslax 199
Kyld fisk 196
Kylkonserver 921
Kyllagring 197

L

Labradorsaltning 568
Lake 168
Laminarin 574
Landsaltning 943
Languster 246
Langustmjöl 248
Langustsoppa 249
Langustsoppsextrakt 250
Lax 47, 855
Laxsallad 858
Laxäggsagn 857
Lekande fisk, lekfisk 997
Lekfisk 825
Lerskädda, ler flundra, glipskädda 16
Lerskädda, lerflundra, glipskädda 756
Lilla hällefundran, lilla helgeflundran 430
Limvattenkoncentrat 232
Ljusa rockan 101
Lodda 178
Lotsfisk 746
Lubb, brosme 1119
Lufttorkad fisk 1164
Lutfisk 603
Lyktfiskar 692
Lyrknot 753
Lyrtorsk, bleka 762
Läder 581
Läppfiskar, gyltor berggylta, stensnultra 1171
Lättrökt fisk 633
Lättsaltad fisk 457, 587, 622
Långa 590
Löja 96

M

Mager fisk, vitfisk 1146
Majfisk, stamsill, shad 925
Makrill 606
Makrillgädda 881
Makrillhaj 610
Mannitol 612
Marinad 316, 615
Marinerad fisk 4, 614, 1126
Marinerad sill 1059
Marinerad stekt fisk 146
Marinerad stekt sill 147
Marulk 29
Matjessill 617
Menhaden 626
Mjölke 636
Mjölkfisk 635
Mullus 415
Multe, tunnlåppad multe, tjocklåppad multe 654
Munruvare 1082
Muräna 649
Musselextrakt 204
Mört 827

N

Narval 661
Navaga 1128
Nejonöga, flkodnejonöga 575
Nilfengädda 76
Nordhavsräka 275
Nordiska beryxen 799
Nordkapare, biscayaval 673
Nors, amerikansk nors 966
Norsk fetsill (sommarkavlitet) 678
Norsk slofetsill, norsk storsill 680
Näbbval 70
Näbbval, dögling, andval 136

O

Ompackad sill 816
Ostrimmig pelamid 757
Ostron 663, 698
Oxgroda 166
Oxögonfisk 120, 420

P

Packad och isad i lådor ombord 139
Pagell 49, 94
Pansarnane 40
Papagojfisk 719
Pastöriserad fisk 720
Pastöriserad kaviar 721
Pelamida, ryggstrimmig pelamid 131
Pigghaj 733
Piggvar 1116
Pir 523
Pissala 755
Planktonsik 763
Platt tarmtång 433
Plogjärnsrocka 598
Polartorsk 761
Pompano, taggmakrill, vanlig pompano, långfendad pompano, gaffelmakrill 766
Portugisiskt ostron 773
Presskaka 780
Prästfisk 43
Puckellax 751
Pärla 724
Pärlemor 652
Pärlessens 725

R

Raka 779
Rankfoting, havstulpan 62
Rays havsbraxen 795
Regnbåge, regnbågslax 791
Regnbåge, regnbågslax, öring, strupsnitsöring 1109
Rens, inälvor 448
Rensad fisk 449
Rigor mortis, dödsstelhet 824
Ringbuk 910
Rocka 794, 958
Rollmops 838
Rom 835
Rotskär 841
Ruda 258
Rundfisk 845
Rundsaltad fisk, stupsaltad fisk 864
Rundsaltad sill, stupsaltad sill 1037
Ryggstrimmig pelamid 45

Rysk kaviar, svart rysk kaviar 187
Rysk stör, osetr 697
Räka 752, 946
Rävhaj 1079
Röd pagell 716
Rödalg 797
Rödfisk, kungsfisk 803
Rödhaj 284
Röding 36, 190
Rödknot 805
Rödsallat 299
Rödspätta, rödspotta 756
Rödtunga 1169
Rökt fisk 967
Rökt fiskkorv 364

S

Saltad makrill av bostontyp 133
Saltad torsk 860
Saltad torskfisk 863
Salted fisk 861
Salted sill 737
Saltlake 151
Sandfisk 869
Sandmussla 202, 982
Sandräka, hästräka 160, 229
Sandskädda 270
Sardell 511
Sardin 874
Sardiner 745
Segelfisk 852
Sej, gråsej 853
Sejval 920
Senapssill 657
Sexbågig kamtandhaj 957
Shad 17
Sik 1147
Sik, blåsik 777
Sik, älvsik, näbbsik 496
Siklöja 1124
Sill 948
Sill i gele 479
Sill i sur gräddsås 480
Sill i vinsås 481
Sill, strömming 477
Sillmjöl 482
Sillmjölkesås 483
Sillolja 484
Sillsallad 485
Silverfisk, silverfisk, guldlax 38
Silversidor, prästfisk, nordlig silversida, sydlig silversida 954
Silvertorsk, nordlig silvertorsk, sydlig silvertorsk 955
Simbiåsa 1063
Simkrabba 1064
Simpa, rötsimpa, ulk 894
Sjurygg, stenbit, kvabbso 602
Sjöborre 914
Sjögurka 902, 1101
Sjösaltad sill 304
Sjösalted fisk 862
Sjöstjärna, ormstjärna 1029
Sjötunga, äkta tunga 230
Skal 937
Skaldjurscocktail 903
Skaldjurspastej 936
Skaldjurssoppa 83
Skarpsill, vassbuk 153, 1023
Skedstör 710
Skinnfri fisk 959
Skivsill 268, 478
Skrapfisk 1099
Skrubba, skrubbskädda, skrubb-flundra, flundra 375
Skäggtorsk 774
Skärlånga 831
Sköldpadda 1118
Slätrocka 368
Slätval, glattval, rättval 823
Slätvar 150
Smolt 969
Småfläckig rodhaj 586
Småkolja 191
Småsill, småströmming 1174
Småtunga 1183
Småvar 681
Småögd rocka 712
Smörbult 416
Smörfisk 171, 471
Smörfisk, fiatola 765
Snapperfisk 976
Snäcka 1096
Sockersaltad fisk 1050
Solabbore 1053
Soltorkad fisk 1052
Spansk och japansk makrill 200, 705
Sparid 809
Spermacetiolja 1002
Spetsnosad rocka 1155
Spillånga 1006
Spindelkrabba 1007
Spjutfisk 616, 998, 1150
Springare, vanlig delfin 225
Sprotten 542
Späckhuggare 544
St. persfisk 524
Staksill 1121
Stamsill, majfisk 12
Staplad saltfisk 1136
Stek, kotlett 1034
Stekt fisk 386
Stillahavs-helgeflundra 703
Stillahavslax 219
Stillahavssill 704
Stillahavstorsk 700
Stingrocka 1038
Stirr 718
Stjänstör sevruga 924
Stjärnkikare 1030
Stor vit haj 1152
Storfläckig rödhaj 577
Strandkrabba 228
Strandsnäcka 730, 1166
Strimming spjutfisk 1045
Strumpebandsfisk 391
Strålkonservering 509
Strömming 60
Strösaltad sill 558
Stuvning i bulk 164
Stuvning i hyllor 935
Stör vanig stör, sterlett 1047
Sugkarp vit sugkarp, buffelfisk 1049
Superkylning 1054
Surimi 1057
Sutare, lindare 1071
Svamp 1017
Svart havsabborre 91
Svartabborre 84
Svärdfisk 1065
Sydkapare 993
Säl 905
Sågfisk 882

T

Tagghjärtmussla 1008
Taggmakrill 254, 492
Taggmakrill, pompano 514
Tanglake, ålkusa 308
Tapesmussla 439
Tapesmusslor 182
Tarpon 1068
Tigerhaj 1080
Tobis, djuptobis 868
Tobiskung 426
Tonfisk 535
Tonfisk (röd tonfisk) 107
Tonfisk tonfisk, tunnina 1114
Tonfisksallad 1115
Toppsegelmal 900
Torkad fisk, torrfisk 294
Torkad saltad fisk 295
Torkat räkavfall 141
Torrfisk, torkad fisk 1040
Torrsaltad fisk 297
Torrsaltad sill 298
Torrsaltning i stapel 540
Torsk, stillahavstorsk, uvak 212
Torsklevermjöl 216
Torskleverolja 217
Torskleverpastej 218
Tran 1098
Tretömmad skärlånga 1078
Trimning, putsning 1105
Trumfisk 87
Tryckarfisk, filfisk 327, 1104
Trådfisk 1076
Tumlare 772
Tungevar 885
Tungor 985
Tunnina, östlig liten bonit 593
Tvärbandad knot 1041
Tàngräka 227

U

Ungstekt sill 55
Utiekt fisk 1001

V

Vaispäck 102
Valar 1138
Valbiff, valkött 897
Valolja 1137
Valross 1132
Valthornssnâcka 1139
Varmmarinerad fisk 494
Varmrökt fisk 495
Varmrökt koljafilé 968
Vatoz 873
Venterflundra 1167
Vikval, minkval 638
Vimma 1187
Vingar (ex. rockvingar) 1165
Vingsnäcka 231
Vit tonfisk, albacora 8
Vitabborre 1151
Vitling 1161
Vitlinglyra 677
Vitnos 1143
Vitsiding 1154
Vitval, belugaval 73
Vrakfisk 463
Vrakfisk, vrakabborre 1172
Vraklax 539

Å

Ål 307
Ål, europeisk ål 318
Ål i gelé, inlagd ål 520
Åttaarmas bläckfisk 687

Ö

Öresvin 135
Öring 912
Örnrocka, leopardrocka 305

TURKISH/TURC

A

Adi yunus 225
Afalina 135
Agar 5
Ahtapot 687
Ak balina 73
Ala balık 888
Alabalik (atlantik) 47
Alabalik türü 791
Alabalık 1109
Alabalık kaya 833
Alabalık salatasi 858
Alabalık türü 272
Alalbaik türü 157
Alinik asit 11
Amber 14
Amerikansk sugkarp 787
Antibiyotikler 31
Ançuez 21
Asil hani 223
Asil pavurya, yengeç 306
Asitlerle oldurulmus balik 4
Aterina, gümüs 954
Ayiklamak 1105
Ayna 1007
Ayıkalnmıç balık 449
Ayıklanmiş ringa 264

B

Baharatla olgunlaşmiş balık 1004
Baharatlı ringa 1005
Bakalyaro 51, 1161
Balanus 62
Balik turşusu 614
Balina yağı 1137
Balinalar 1138
Baltik ringasi 60
Balık artlkları 363
Balık böreği 349
Balık derisi 358
Balık dili 362
Balık ezmesi 348
Balık karaciğer yağı (balık yağı) 343
Balık karaciğeri 342
Balık karaciğeri macunu 344
Balık keki 336
Balık köftesi 335
Balık porsiyonu 350
Balık pulu 355
Balık salatası 353
Balık sosisi 354
Balık stearini 360
Balık tutkalı 340
Balık unu 339, 345
Balık yağı 347
Balık çorbası 337, 359
Balıktan puding 352
Balığı sahilde isleme 943
Barbunya 808
Bağirsaklar 448
Başı kesilmiş balık 472
Benekli kırlangıç 437
Berlâm 454
Bismark ringasi 82
Boston uskumrusu 133
Buza koyma 139
Böcek 242, 246
Bütün balık 1162
Büyük camgöz 66
Büyük kaya balığı 416

C

Camgöz 77
Camgöz balığı 1094
Caça, palatika 1023
Civili köpek balığı 1012

Ç

Çapak, abdalca 1144
Çaça-platika 153
Çekiç 461
Çingene pavuryasi 228
Çipra, çipura, çupra 799
Çipura 409
Çiroz 1040
Çivisiz kalkan, dişi kalkan 150
Çizgili mercan 896
Çok tuzlu balik 473
Çütre balığı 327, 1104

D

Deniz alası 912
Deniz anasi 521
Deniz hıyarı 902
Deniz ineği 901
Deniz kalağı 696
Deniz kaplumbağas 1118
Deniz kedibalığı 900
Deniz kestanesi 914
Deniz kulağı 2
Deniz lahanası 899
Deniz salyangozu 910, 1166
Deniz yosunu 915
Deniz yosunu unu 916
Deniz ürüleri kokteyli 903
Derepisisi 375
Deri 581
Derin deniz karidesi 275
Derin dondurulmuş balık 930
Derisini yüzme 961
Destere balığı 882
Dikburun 610
Dikburun karkarias 769
Dikenlióksüz 40
Dil 230
Dil balığ 885
Dil balığı 578, 985, 1183
Domuz baiği 497
Dondurulmus balik 196
Dondurup kurutma 383
Donmuş balık 392
Dülger balığı 524

E

Endustriyel balık 506

F

Fener baliğgi 29
Fermente balık macunu 325
Fermente balık sosu 326
Fildişi 512
Fileto 328
Fin balinası 331
Firinda ringa 55
Fok 772
Fok, ayıbalığı 905
Folas 740
Folya, fulya 305

G

Gebe balık 825
Gelincik 365, 590, 621, 831
Gelincik balığı 1078
Glase 414
Gobene, tombile 387
Guanin 443
Gök balina 115
Göl ringası 570
Gümüs, aterina 43
Güneşte kurutulmuş balık 1052

H

Hafif füme balık 633
Hafif tuzlu balık 632
Hamsi 20
Hamsi esansi 24
Hamsi kremi 23
Hamsi macunu 25
Hamsi yağı 22
Hardal ringası 657
Havyar 187
Havyer benzerleri 188

I

Ignelivatoz 1038
Ince (kabuklu) midye 982
Inci 724
Inci baliği 96
Iri yengeç kerevit 546
Irigöz sinagrit, sinarit 576
Irlanda yosunu 508
Irradiyasyon 509
Iskarmoz 64
Iskine 296
Iskine, mavrusgil baliği 256
Iskorpit hanisi 1172
Istakoz 319, 595, 675
Istakoz corbasi 83
Istavrit 492
Istiridye 226, 698
Izgara balik 61
Izmarit 732
Iğnelikeler 445

J

Japon levreği 519
Japon yılan balığı 517
Jelatin 404
Jelâtinli balık 341
Jöle içinde ringa 479

K

Kabuk 937
Kabuklu balık macunu 936
Kadife balığı, yeşil sazan 1071
Kahverengi alga 158
Kahverengi karides 160
Kalkan balığı 1116
Kanat 1165
Kara balık 1187
Karaca 697
Karagöz istavrit 513
Karides 229, 779, 946
Karides türü 1153
Karkarias 1152
Kaya istakozu 832
Kayiş 263
Kaşalot 585
Kedi 284
Kedi balığı 577, 586
Kefal, has kefal, altinbaş kefal pulatarina 654

Kelebek baliiklari 172
Keler 28
Kerevit 252
Kikla 59
Kilangiç balığı 1180
Kilcikli balik 123
Kilciksiz balik 126
Kilçiksiz morina 125
Kilçiksiz tuzlu morina filatosu 128
Kirlangiç 531, 805
Kirmizi alga 797
Kirmizi balık 803
Kolyoz 200, 705
Kolyoz balığı 996
Konserve balik 176
Kum 868
Kum balığı 965
Kum baığı 426
Kupes, lopa 120
Kurbağa 390
Kurbağa balğı 1030
Kurbağa türü 166
Kurutulmuş balik 294
Kutu sardalya 781
Köpek baliği türü 167
Köpek balığı 284
Köpek balığı 929, 971
Köpek baığı 446
Körfezde midye türü 69
Kılavuz balığı, malta palamutu 746
Kılkuyruk 265
Kılçığı alınmış balık filotosu 328
Kırlangiç 939
Kırlangıç 447
Kırmızı balık 258, 419
Kırmızı fangri 810
Kırmızı havyar 800
Kırmızı ringa 807
Kızılgöz, kızıl sazan 827
Kıç balığı 1065

L

Lakerda veya tuzlu balık 465
Lekeli kedi baliği 89
Levrek 67, 907
Levrek, sudak 743
Lipsoz, iskorpit 891
lskaroz 719
Lyice füme edilmiş balik 469
Lâpin 1171
Lübje, kalemarya 1027
Lüfer 108

M

Madagöz mercan, kirma, mercan 716
Mahmuzlu camgöz 733
Marinitol 612
Marmir 974
Mavi deniz kedisi 113
Mavi yengeç 105
Mazak 1041
Mercan 235
Mercan, kirma 238, 809
Merina 649
Mersin 924
Mersin balığı kolan, şip, çuka 1047
Mersin morinasi 72
Mezgit 768
Mezgit, mezit 116
Midye 656
Midye suyu 204
Midye türü 202, 464
Midye çorbasi 203
Migri 231
Miğri 233
Morina 212
Morine kafasi 213
Mürekkep 507

N

Nefrops 676

O

Orfoz 441
Orkinoz (ton) 107
Orta tuzlu balık 622

Ö

Öksüz 753

P

Pala balığı 883
Palamut torik 45
Palamut-torik 131
Pamuk baleğ, canavar balk 114
Parçalanmiş ringa 478
Pasifik berlamı 702
Pasifik gri balinası 701
Pasifik morinası 700
Pasifik ringası 704
Pasifik uskumrusu 699
Pastörize balık 720
Pembe alabalik 751
Pembe karides 752
Pervane 645
Pirzola 1034
Pisi balığı 270, 756
Portekiz istiridyesi 773

R

Raža smedjana 873
Ringa 477
Ringa (ekş i krema içinde) 480
Ringa salatası 485
Ringa unu 482
Ringa yağı 484
Rüzgarda kurutulmuş balık 1164

S

San agiz, işkine 620
Sapan balığı 1079
Sardalya 410, 874, 875
Sardalyo 745
Sari hani orfoz 302
Sarigöz 92
Sarpan, çıtari 420
Sarı kuyruk 1186
Sashimi 877
Sazan, adi pullu 183
Sağlan balık 997
Sağılmış balık 1001
Sedef 652, 653
Sert tuzlu ringa 467
Sert tuzlu som iyice tuzlanmiş som 468
Sirkeye yatırılmiş balık 1126
Sivriburun vatoz 598
Siyah tambur 87
Som balığı 855
Soğuk füme balik 220
Soğuk muhafaza 221
Soğutulmus muhafaza 197
Susuz balık 276
Sübye, sepya, mürekkep baığı 269
Sünger 1017
Sıcak füme balık 495
Sıcak marinasyon 494

Ş

Şarap soslu ringa 481
Şekerle olgunlaşimş balık 1050

T

Tahta baliğ 149
Tahta ballğı 1144
Tane 239
Tarak 784, 887
Tatlisu levregi 729
Tatlı su midye türü 385
Tavada balık kızartması 386
Taze balık 384
Teke 227
Tekir 1058
Tekir, barbunya, nil barbunyası 415
Teknede işleme 862
Terbiye edilmis balık 292
Tereyağı balığı 171
Tibbî baik yağı 217
Tirsi 12, 913
Tirsi balığı, dişli tirsi 1121
Ton 1093
Ton balığı 1114
Ton pastırması 1113
Ton salatası 1115
Trakonya 427
Trakonya, kumtrakonyas çarpan, varsam 1135
Trançan 1108
Turna 734
Turna balığı 744
Tuz 151
Tuzla kurutulmuş balık 295
Tuzlanmis balık 861
Tuzlanmiş balık 863
Tuzlu balik 152
Tuzlu kuru balık 297
Tuzlu kuru ringa 298
Tütsü (füme) balık 967

U

Uskumru 606
Uyuşturan, elektrik balığı 309
Uçan 378
Uçan balık 377

V

Vantuzulu balığı 1049

U

Uçan kalamar 379

V

Vatoz 259, 368, 794, 927, 1020, 1032, 1075, 1122, 1155

Y

Yanbani istiridye 663
Yari tuzlu balık 457
Yarım ay 456
Yassi balik 369
Yayın, bıyıklı balık 185
Yazili orkinos 535
Yazili orkınos 593
Yağli balik 323
Yağlı-sardalya 689
Yengeç eti 243
Yengeç ćağanoz pavurya 241
Yilan balığı 307
Yilan balığı jölesi 520
Ylanbaliği (amerika) 15
Yunus 287
Yuvarlak balık 845
Yuvarlak ringa 846
Yüzen kerevit 1064
Yüzülmüs balık 959
Yüzülmüş ringa 960

Z

Zargana 399, 664
Zurna 594, 708, 881

A

Abramis brama 149
Abramis spp. 149
Abramis vimba 1187
Acanthocybium solanderi 1129
Achirus lineatus 589
Acipenser brevirostrum 1047
Acipenser gueldenstaedtii 697, 1047
Acipenser medirostris 1047
Acipenser nudiventris 1047
Acipenser oxyrhynchus 1047
Acipenser ruthenus 1047
Acipenser stellatus 924, 1047
Acipenser sturio 1047
Acipenser transmontanus 1047
Acmea testitudinalis 588
Aequipecten gibbus 887
Aetobatus narinari 305
Albulidae 124
Alburnus alburnus 96
Aldrichetta forsteri 654, 1177
Allocyttus spp. 90, 693
Allocyttus verrucosus 693
Alloteuthis media 1027
Alloteuthis subulata 1027
Allothunnus fallai 963
Alopias vulpinus 1079
Alosa alosa 925
Alosa alosa or/ou clupea alosa 12
Alosa fallax fallax 925, 1121
Alosa fallax nilotica 925
Alosa fallax nilotica or/ou alosa finta 1121
Alosa pseudoharengus or/ou pomolobus pseudoharengus 9
Alosa sapidissima 17, 925
Alutera schoepfi 327
Alutera ventralis 327
Ambloplites rupestris 828
Amia calva 138
Ammodytes americanus 868
Ammodytes dubius 868
Ammodytes hexapterus 868
Ammodytes marinus or/ou ammodytes tobianus 965
Ammodytes personatus 868
Ammodytes tobianus or/ou ammodytes marinus 868
Amusium balloti 887
Anadara broughtoni – anadara subcrenata 39
Anadara subcrenata 202
Anarhichas denticulatus 185
Anarhichas denticulatus or/ou anarhichas latifrons 113
Anarhichas lupus 185
Anarhichas minor 185, 1021
Anarhichas orientalis 185
Anarhichas spp. 185
Anchoa hepsetus 20
Anchoa mitchilli 20
Anchoa spp. 20
Anguilla anguilla 307, 318
Anguilla australis 307
Anguilla dieffenbachii 307
Anguilla japonica 307, 517
Anguilla rostrata 15, 307
Anguillidae 307
Anisotremus virginicus 771
Anopoploma fimbria 851
Aplodinotus grunniens 296, 934
Apogen imberbis 180
Apogonidae 180
Apristurus brunneus 159
Apsilus dentatus 976
Arca barbata 39
Arca noae 39
Archosargus probatocephalus 934
Archosargus rhomboidalis 898
Arcidae 39
Arctica islandica 686
Arctoscopus japonicus 869
Argentina elongata 38
Argentina semifasciata or/ou argentina kagoshimae 38
Argentina sialis 38
Argentina silus 38
Argentina sphyraena 38
Argentinidae 38
Argopecten irradians 887
Argopecten irradians or/ou aequipecten irradians 69
Argyrosomus argentatus 1145
Argyrosomus argentatus or/ou genyonemus lineatus 256
Argyrosomus hololepidotus 527
Argyrosomus hololepidotus or/ou sciaena antarctica 296
Argyrosomus nibe 86
Argyrosomus regius 296, 620
Arnoglossus laterna 885
Arnoglossus thori 885
Arrhamphus sclerolepis 455
Arripis georgianus 48
Arripis trutta 48, 528
Aspirgla obscura or/ou chelidonichthys obscura 939
Aspitrigla cuculus or/ou chelidonichthys cuculus 447
Aspitrigla cuculus or/ou chelidonichthys cuculus 805
Aspitrigla obscura or/ou chelidonichthys obscura 447
Astacus astacus or/ou astacus fluviatilis 252
Astacus spp. 252
Asteroidea 1029
Astroscopus guttatus 1030
Atheresthes evermanni 42
Atheresthes stomias 41
Atherina boyeri 43
Atherina hepsetus 43
Atherina presbyter 43
Atherina presbyter or/ou atherina boyeri 954
Atractoscion aequidens 403
Atrobucca nibe or/ou argyrosomus nibe or/ou cheilotrema saturnum 256
Auxis rochei 165
Auxis thazard 387

B

Bagre marinus 900
Balaena glacialis australis 993
Balaena mysticetus 431, 823
Balaenoptera acutorostrata 638, 1138
Balaenoptera borealis 920, 1138
Balaenoptera edeni 920
Balaenoptera musculus 115, 1138
Balaenoptera physalus 331, 840, 1138
Balanus spp. 62
Balistes carolinensis or/ou balistes capriscus 1104
Balistes punctatus 1104
Belone belone 399
Bembros anatirostris 371
Bembros gobioides 371
Beryx decadactylus 799
Beryx splendens or/ou beryx decadactylus 10
Blicca bjoerkna 1144
Boops boops 120
Boreogadus saida 212, 761
Brama brama or/ou brama rayi 765, 795
Brama japonica 765
Brevoortia patronus 626
Brevoortia spp. 626
Brevoortia tyrannus 626
Brosme brosme 1119
Buccinum undatum 1139
Buglossidium luteum 985, 1183
Busycon spp. 231

C

Callinectes sapidus 105
Callinectes sapidus 241
Callorhynchus callorhynchus 311
Callorhynchus milii 311
Cambarus spp. 252
Cancer borealis 241
Cancer irroratus 241
Cancer magister 241, 300
Cancer pagurus 241, 306
Caprodon longimanus 750
Carangoides emburyi 1117
Carangoides gymnostethus or/ou c. gymnostethoides 103
Caranx crysos 514
Caranx hippos 254, 514
Caranx sexfasciatus 1103
Caranx spp. 514
Carassius auratus 183, 419
Carassius carassius 183, 258
Carcharhinus brachyurus 155
Carcharhinus leucas 167
Carcharhinus limatus 95
Carcharhinus longimanus 1159
Carcharhinus obscurus 303
Carcharodon carcharias 607, 1152
Carcinus maenas 241
Carcinus maenas or/ou carcinus mediterraneus 228
Cardidae 211
Cardium aculeatum 211, 1008
Cardium corbis 211, 224
Cardium echinatum 1008
Cardium edule or/ou cerastoderma edule 211, 224
Cardium tuberculatum 211
Caretta caretta 1118
Carperea marginata 742
Carpiodes cyprinus 787, 1049
Catostomus commersoni 1049
Caulolatilus cyanops 1083
Caulolatilus microps 1083
Caulolatilus princeps 1083
Centroberyx affinis 804
Centrolophidae 171

Centropristis philadelphica 896
Centropristis striata 91, 896
Centroscyllium fabricii 284
Cephalorhynchus heavisidei 287
Cetorhinidae 66
Cetorhinus maximus 66
Chaetodipterus faber 995
Chaetodipterus zonatus 995
Chaetodontidae 172
Chanidae 635
Chanos chanos 635
Charybdis spp. 241
Cheilodactylus gayi or/ou cheilodactylus macropterus 1066
Cheilodactylus spectabilis 651
Cheilotrema saturnum 86
Chelidonichthys & petrygotrigla spp. 488
Chelidonichthys kumu or/ou currupiscis kumu 805
Chelonia mydas 1118
Cherax destructor 252
Cherax tenuimanus 252
Chimaera monstrosa 198, 789
Chionoecetes bairdii 241
Chionoecetes opilio 241
Chionoecetes spp. 241
Chionoecetes tanneri 241
Chlamydoselachus anguineus 388
Chlamys delicatula 784, 887
Chlamys islandica 887
Chlamys opercularis 784, 887
Chlamys varius 887
Chondrus crispus 508
Chrysoblephus gibbeceps 814
Chrysoblephus laticeps 839
Chrysophrys major 810
Ciliata mustela or/ou onos mustela 365
Cleisthenes pinetorum herzensteini 983
Clupea harengus harengus 477
Clupea harengus pallasii 477, 704
Clupea ilisha 487
Cnidoglanis macrocephalus 210
Colistium nudipinnis 1116
Cololabis saira 708, 881
Conger conger 233
Conger oceanicus 233
Conger verreauxi 233
Congridae 233
Corbicula spp. 202
Coregonus albula 1124, 1147
Coregonus altior 763
Coregonus artedii 570, 1147
Coregonus clupeaformis 1147
Coregonus elegans 763
Coregonus hoyi 1147
Coregonus lavaretus 777, 1147
Coregonus oxyrhynchus 496, 1147
Coregonus pollan 763, 1147
Coridodax pullus 171
Coryphaena equisetis 286
Coryphaena hippurus 286
Coryphaenidae 286
Coryphaenoides acrolepis or/ou coryphaenoides pectoralis 436
Coryphaenoides rupestris 436
Cottus bairdi 894
Crangon crangon or/ou crangon vulgaris 160
Crangon franciscorum 946
Crangon nigricauda 946
Crangon nigromaculata 946
Crangon septemspinosus 946
Crassostrea angulata 698, 773
Crassostrea gigas 698
Crassostrea virginica 112, 698
Ctenolabrus rupestris 1171
Cyclopterus lumpus 602
Cynoscion arenarius 1134
Cynoscion nebulosus 256, 1134
Cynoscion nobilis 1134
Cynoscion regalis 1134, 1026
Cyprinidae 183
Cyprinodontidae 545
Cyprinus carpio 183
Cypselurus spp. 377
Cyttus australis 950
Cyttus novaezelandiae 950
Cyttus traversi 601

D

Dactyloptèridae 378
Dalatias licha 906
Dasyatis akajei 1038
Dasyatis americana 1038
Dasyatis brevicaudatus 1038
Dasyatis centroura 1038
Dasyatis pastinaca 1038
Dasyatis thetidis 1038
Dasyatis violacea 1038
Decapterus macarellus 492
Decapterus punctatus 492
Decapterus spp. 492
Delphinapterus leucas 73, 287
Delphinidae delphinapteridae 287
Delphinus delphis delphis 225, 287
Dentex macrophthalmus 576
Dermochelys coriacea 1118
Dicentrarchus labrax 67, 896
Diplectrum formosum 896
Diplectrum formosum (family serranidae) 871
Diplodus sargus 1144
Donax spp. 202
Donax trunculus 234
Donax variabilis 234
Dorosoma cepedianum 412, 925
Dorosoma petenense 925

E

Echinorhinus brucus or/ou echinorhinus spinosus 1012
Eisenia bicyclis 913
Eledone cirrosa 687
Eledone spp. 687
Eleginops maclovinus 829
Eleginus gracilis 212
Eleginus gracilis (navaga) or/ou gadus gracilis 1128
Eleginus navaga 212
Eleginus navaga or/ou gadus navaga 1128
Elops affinis 1068
Elops saurus 569, 1068
Emmelichthys nitidus 798
Enchelyopus cimbrius or/ou onos cimbrius 382
Engaulis mordax 674
Engraulidae 20
Engraulis australis 20
Engraulis encrasicolus 20
Engraulis japonica 20
Engraulis mordax 20
Engraulis ringens 19, 20
Ensis directus 796
Ensis siliqua 796
Enteromorpha linza 433
Eopsetta grigorjewi 847
Eopsetta jordani 731
Epigonus telescopus 180
Epinephelus analogus 441
Epinephelus drummondhayi 441
Epinephelus flavolimbatus 441
Epinephelus gigas or/ou epinephelus guaza 302
Epinephelus itajara 441
Epinephelus itajara or/ou promicrops itajara 522
Epinephelus morio 441
Epinephelus nigritus 441
Epinephelus niveatus 441
Epinephelus striatus 441
Eretmochelys imbricata 1118
Erimacrus isenbeckii 241
Eschrichtius glaucus 701, 1138
Esox americanus vermiculatus 744
Esox lucius 744
Esox masquinongy 744
Esox niger 744
Ethmalosa fimbriata 130
Etrumeus acuminatus 846
Etrumeus micropus 846
Etrumeus teres or/ou etrumeus sardina 846
Euastacus armatus 252
Eubalaena glacialis australis 823
Eubalaena glacialis glacialis 673, 823
Eubalaena glacialis japonicus 823
Eugomphodes taurus or/ou odontaspis taurus 872
Euphausia superba 562
Euthynnus affinis 535, 593, 1114
Euthynnus alletteratus 1114
Euthynnus alletteratus or/ou e. quatripunctatus 593
Euthynnus pelamis 1114
Euthynnus pelamis or/ou katsuwonus pelamis 962
Eutrigla gunardus or/ou chelidonichthys gurnardus 437
Eutrigla gurnardus or/ou chelidonichthys gurnardus 447
Evynnis spp. 255
Exocoetidae 377
Exocoetus obtusirostris 377
Exocoetus volitans 377

F

Fluvialosa richardsoni 149

G

Gadiculus argenteus argenteus 955
Gadiculus argenteus thori 955
Gadus macrocephalus 212, 700
Gadus morhua or/ou gadus callarias 212
Gadus ogac 212
Gaidropsarus vulgaris or/ou onos tricirratus 1078
Galathea spp. 1024
Galeichthys felis 900
Galeocerdo cuvieri 1080
Galeorhinus capensis 986
Galeorhinus galeus 1094
Galeorhinus galeus or/ou galeorhinus australis 890
Galeorhinus galeus or/ou galeorhinus zyopterus 986
Galeus melastomus 284
Galeus melastomus or/ou pristiurus melanostomus 89
Geniagnus monopterygius 1030
Genyonemus lineatus 1145

Genypterus blacodes 590
Genypterus capensis or/ou xiphiurus capensis 548
Gerridae 643
Geryon quinquedens 241
Gigartina stellata 508
Ginglymostoma cirratum 683
Girella nigricans 667
Girella tricuspidata 667
Girellidae or/ou kyphosidae 667
Globicephala melaena 747
Glycymeris glycymeris 39
Glyptocephalus cynoglossus 1169
Glyptocephalus zachirus 819
Gnathagnus egregius 1030
Gobiidae 416
Gonatus fabricii 1027
Grammatorcynus bicarinatus or/ou grammatorcynus bilineatus 289
Grampus griseus 287, 826
Gymnammodytes cicerellus or/ou ammodytes cicerellus or/ou gymnammodytes semisquanatus 868
Gymnosarda elegans 310
Gymnosarda unicolor 850
Gymnothorax funebris 649
Gymnothorax mordax 649
Gymnura altavela 1038

H

Haliotidae 2
Haliotis australis 2
Haliotis iris 2, 723
Haliotis tuberculata 2, 696
Hemicaranx spp. 514
Hemiramphidae 455
Hemiramphus australis 455
Hemiramphus balao 455
Hemiramphus brasiliensis 455
Hemiramphus far 455
Hemiramphus saltator 455
Hemitripterus americanus 894
Hexagrammidae 434
Hexanchus griseus 957
Hippoglossoides dubius 370
Hippoglossoides elassodon 370
Hippoglossoides platessoides 16, 756
Hippoglossus hippoglossus 458
Hippoglossus stenolepis 458
Hippoglossus stenolepis 703
Homarus americanus 595, 675
Homarus gammarus 595
Homarus gammarus or/ou homarus vulgaris 319
Homarus spp. 595
Hoplostethus atlanticus 692
Hucho hucho 855
Hucho taimen 272, 855
Huho hucho 272
Huso huso 72, 1047
Hydrolagus colliei 198, 793
Hydrolagus novaezelandiae 406
Hydrolagus novaezelandiae and/et hydrolagus spp. 198
Hydrolagus spp. 406
Hyperoglyphe antarctica 1133
Hyperoodon rostratus 136
Hyperoplus lanceolatus or/ou hyperoplus immaculatus 426
Hyperoplus lanceolatus or/ou hyperoplus immaculatus 868
Hypomesus olidus 767
Hypomesus pretiosus 1056
Hyporhamphus ihi 455
Hyporhamphus unifasciatus 455

I

Icelinus filamentosus 894
Ictaluridae 185
Illex coindetii 1027
Illex illecebrosus 1027
Iridea laminaroides 163
Istiophoridae 80
Istiophorus albicans 852
Istiophorus gladius 852
Istiophorus greyi 852
Istiophorus spp. 80
Isurus oxyrinchus 607
Isurus oxyrinchus or/ou isurus glaucus 610

J

Jacquinotia edwardsii 1007
Jasus edwardil 246
Jasus ialandii 246
Jasus novaehollandiae 246
Jasus spp. 246
Jasus verreauxi 246

K

Kathetostoma gigankeum 1030
Kogia breviceps 585
Kyphosidae 456

L

Labidesthes sicculus 954
Labrus bergylta 59, 1171
Lachnolaimus maximus 1171
Lagenorhynchus acutus 287, 1154
Lagenorhynchus albirostris 287, 1143
Lagenorhynchus obscurus 287, 301
Lagodon rhomboides 749
Lamna ditropis 607, 859
Lamna nasus 607
Lamna nasus or/ou lamna cornubica 769
Lamnidae 607
Lampetra ayresi 575
Lampetra fluviatilis 575
Lampetra planeri 575
Lamprididae 690
Lampris guttatus 690
Lateolabrax japonicus 519, 896
Lates calcarifer 65
Latridopsis ciliaris 644
Latris lineata 1110
Leiostomus xanthurus 1018
Lepidoperca spp. 691
Lepidopsetta bilineata 834
Lepidopus caudatus 265, 391
Lepidopus xantusi 265, 883
Lepidorhombus whiffiagonis 623
Leptocottus armatus 894
Lethenteron japonicum or/ou lampetra japonica 575
Lethrinus spp. 313
Leuciscus idus 500
Leuresthes tenuis 954
Limanda ferruginea 270, 1184
Limanda herzensteini 270
Limanda limanda 270
Limulus spp. 241
Liopsetta glacialis 37
Liopsetta putnami 970
Liparis atlanticus 910
Liparis liparis 910
Lithognathus lithognathus 1157
Lithophaga lithophaga 273
Littorina littorea 1166
Littorina littorea 730
Liza aurata 654
Liza labrosus or/ou chelon labrosus 654
Liza ramada 654
Liza saliens 654
Lobotes surinamensis 1106
Loligo forbesi 1027
Loligo opalescens 1027
Loligo pealei 1027
Loligo reynaudi 1027
Loligo spp. 1027
Loligo vulgaris 1027
Lophius americanus 29
Lophius budegassa 29
Lophius litulon 29
Lophius piscatorius 29
Lophius spp. 29
Lopholatilus chamaelonticeps 1083
Lota lota or/ou lota lacustris or/ou lota maculosa 168
Lutjanus analis 976
Lutjanus apodus 976
Lutjanus campechanus 811, 976
Lutjanus colorado 976
Lutjanus fulvus or/ou lutjanus marginatus 976
Lutjanus griseus 976
Lutjanus sebae 976
Lutjanus synagris 976

M

Macrobrachium carcinus 385, 779
Macrobrachium carcinus or/ou penaeus aztecous 160
Macrouridae 436
Macrourus berglax 436
Macrozoarces americanus 308
Macruronus magellanicus 454
Macruronus novaezelandiae 454, 490
Mactra sachalinensis 202
Maia squinado 1007
Maia squinado 241
Makaira indica or/ou makaira marlina 88, 616
Makaira nigricans 110, 616
Makaira spp. 80, 616
Mallotus villosus 178
Manta birostris 613
Manta hamiltoni 613
Marinauris roei 2
Masturus lanceolatus or/ou mola lanceolata 645
Medialuna californiensis 456
Megabalanus psittacus 62
Meganyctiphanes norvegica 562
Megaptera novaeanglia 1138
Megaptera novaenglia or/ou megaptera nodosa 498
Meiluccius merluccius 454
Melanogrammus aeglefinus or/ou gadus aeglefinus 452
Menidia beryllina 954
Menidia menidia or/ou menidia notata 954
Menippi mercenaria 241
Menticirrhus americanus 551
Menticirrhus saxatilis 551
Menticirrhus spp. 551
Menticirrhus undulatus 551
Mercenaria mercenaria 464
Mercenaria mercenaria or/ou venus mercenaria 202, 783
Meretrix lusoria or/ou meretrix lamareki 464
Meretrix spp. 464
Meretrix spp. 202

Merlangius merlangus 1161
Merluccius albidus 454
Merluccius australis 454
Merluccius bilinearis 454, 952
Merluccius capensis 177, 454
Merluccius gayi 194, 454
Merluccius hubbsi 454, 994
Merluccius paradoxus 177, 454
Merluccius polli 454
Merluccius polylepis 454
Merluccius productus 454, 702
Merluccius senegalensis 454
Microchirus ocellatus 985
Microchirus theophila or/ou quenselia azeiva 985
Microchirus variegatus 985, 1074
Microgadus proximus 1090
Microgadus tomcod 1090
Micromesistius australis 116, 991
Micromesistius poutassou or/ou gadus poutassou 116
Micromesistius poutassou or/ou gadus poutassou 775
Micropogon undulatus 46, 256
Microstomus achne 964
Microstomus kitt 584
Mobula hypostoma 613
Mobula mobular 613
Mobulidae 613
Modiolus barbatus 656
Modiolus modiolus 656
Mola mola 645
Molidae 645
Molva dypterygia macrophthalma 621
Molva dypterygia or/ou molva byrkelange 109
Molva spp. 590
Monacanthus cirrhifer 327
Monacanthus tuckeri 327
Monodon monoceros 661
Monodonta turbinata 1096
Mora moro 274, 820
Morone americana or/ou morone americanus 896
Morone americanus 1151
Morone chrysops 896, 1142
Morone mississippiensis 896
Morone saxatilis 896, 1044
Mugil cephalus 654
Mugil curema or/ou mugil gaimardiana 654
Mugil georgii 654
Mugilidae 654
Mullidae 415
Mulloidichthys martinicus 415
Mulls barbatus 415
Mullus auratus 415
Mullus surmuletus 415, 1058
Muraena helena 649
Muraenesox cinereus 933
Muraenidae 649
Mustelus asterias or/ou mustelus vulgaris or/ou mustelusstellatus 971
Mustelus californicus 971
Mustelus canis 971
Mustelus lenticulatus 446, 821
Mustelus mustelus 971
Mustelus spp. 284
Mustelus spp. mustelus antarcticus 446
Mya arenaria. 202
Mya arenaria 982
Mycteroperca bonaci 441
Mycteroperca microlepis 441
Mycteroperca phenex 441
Mycteroperca venenosa 441
Mylio macrocephalus 92
Myliobatidae 305
Myliobatis acquila 305
Myliobatis freminvillei 305
Myliobatis goodei 305
Myliobatis tenuicandatus 305
Myoxocephalus octodecemspinosus 894
Myoxocephalus scorpius 894
Mytilidae 656
Mytilus californianus 656
Mytilus edulis 111, 656
Mytilus galloprovincialis 656
Mytilus planulatus 656
Mytilus smaragdinus 435, 656

N

Narcine brasiliensis 309
Naucrates ductor 746
Naucrates indicus 746
Negaprion brevirostris 583
Nemadactylus douglasi 651
Nemadactylus macropterus 651
Neocyttus rhomboidalis 693
Neomeris phocaenoides 505
Nephrops norvegicus 676
Neptunus spp. 241
Nibea mitsukurii or/ou miichthys imbricatus 668
Notohaliotis ruber 2
Nototodarus sloani or/ou notodarus gouldi 1027

O

Octopus dofleinni or/ou octopus punctatus 687
Octopus macropus 687
Octopus maorum 687
Octopus vulgaris 687
Octupus spp. 687
Ocyurus chrysurus 976
Odacidae 171
Ommastrephes bartrami 1027
Oncorhynchus gorbuscha 751, 855
Oncorhynchus keta 201, 855
Oncorhynchus kisutch 219, 855
Oncorhynchus masou 192
Oncorhynchus masu or/ou oncorhynchus masou 855
Oncorhynchus nerka 855, 980
Oncorhynchus tschawytscha 199, 788, 855
Ophidiidae 263
Ophiodon elongatus 434, 591
Ophiuroidea 1029
Opisthonema libertate 1077
Opisthonema oglinum 1077
Orcinus orca or/ou orca gladiator 544
Orcynopsis unicolor 757
Orthopristis chrysoptera 741
Osmerus dentex 966
Osmerus eperlanus 966
Osmerus eperlanus mordax 966
Osphronemus goramy 422
Osteoglossidae 34
Ostrea chilensis 698
Ostrea edulis 226, 698
Ostrea laperousei 698
Ostrea lurida 698
Ostrea lutaria 698
Ostreidae 698
Ovalipes catharus 1064
Oxynotus centrina 497

P

Pagellus acarne 49
Pagellus bogaraveo or/ou pagellus centrodontus 94
Pagellus bogaraveo/pagellus centrodontus 898
Pagellus erythrinus 716
Pagrus pagrus or/ou sparus pagrus 809
Palaemon serratus 779
Palaemon serratus or/ou leander serratus 227
Palaemonetes vulgaris 946
Palinurus mauretanicus 246
Palinurus spp. 246
Palinurus vulgaris 246
Palometa simillina 766
Panaeus canaliculatus 160
Panaeus plebejus 779
Pandalopsis dispar or/ou pandalus dispar 946
Pandalus borealis 275, 752, 779
Pandalus goniurus 946
Pandalus hypsinotus 946
Pandalus jordani 752
Pandalus montagui 752
Pandalus platyceros 946
Paneaus monodon 779
Panulirus argus 246
Panulirus interruptus 246
Panulirus longipes cygnus 246
Panulirus ornatus 246
Panulirus spp. 246
Panulirus versicolor 246
Paphies australis 754
Paphies ventricosa 1087
Paralabrax clathratus 896
Paralabrax nebulifer 896
Paralichthys albigutta 376
Paralichthys dentatus 376, 1051
Paralichthys lethostigma 376
Paralichthys oblongus 376
Paralichthys olivaceus 68, 376
Paralichthys sagax 173
Paralichthys spp. 376
Paralithodes camchatica 546
Paralithodes camchaticus 241
Paralonchurus peruanus 256
Parika scaber 253
Parophrys vetulus 314
Pecten aequisulcatus 69
Pecten aequisuleatus 887
Pecten jacobaeus 887
Pecten laqueatus 69, 887
Pecten magellanicus or/ou placopecten magellanicus 887
Pecten maximum 887
Pecten meridionalis 887
Pecten novaezelandiae 887
Pecten spp. 69
Pecten varius 887
Pecten yessoensis 887
Pegusa lascaris or/ou solea lascaris 578
Penaeus brasiliensis 946
Penaeus brevirostris 752
Penaeus californiensis 160
Penaeus duorarum 752
Penaeus esculentus 779
Penaeus indicus 779
Penaeus japonicus 779
Penaeus kerathurus or/ou penaeus caramote 779
Penaeus merguiensis 779
Penaeus occidentalis 1153

Penaeus schmitti 1153
Penaeus semisulcatus 779
Penaeus setiferus 1153
Penaeus stylirostris 946
Pentacerotidae 117
Peprilus paru or/ou peprilus alepidotus 471
Peprilus spp. 471
Peprilus triacanthus 171
Perca flavescens 729, 1181
Perca fluviatilis 729
Percophididae 371
Peristedion cataphractum 40
Perna canaliculus 435, 656
Petella caerulea 588
Petromyzon marinus 575, 904
Petromyzontidae 575
Petrus rupestris 813
Phocaena phocaena 772
Phomolobus pseudoharengus or/ou alosa pseudoharengus 925
Phrynorhombus norvegicus 681
Physeter catodon 1138
Physeter macrocephalus or/ou physeter catodon 1003
Pimelometopon darwini or/ou semicossyphus darwini 1171
Pimelometopon pulchrum 934
Pinctada martensii 653
Pinctada maxima or/ou pinctada margaritifera 653
Plagiogeneion rubiginosus 849
Platichthys flesus 375
Platichthys stellatus 1031
Platinopecten caurinus 887
Platycephalidae 371
Platycephalus indicus 371
Plebidonax deltoides 754
Plecoglossus altivelis 50
Plectroplites ambiguus 729
Pleoticus robusta or/ou hymenopenaeus robustus 946
Pleurogrammus azonus 44
Pleurogrammus monopterygius 44
Pleuronectes platessa 756
Pleuronectes quadrituberculatus 756
Pleuronectidae 870
Pleuronichthys cornutus 389
Pogonias cromis 87, 296
Pogonichthys macrolepidotus 1016
Pollachius pollachius or/ou gadus pollachius 762
Pollachius virens 853
Pollicipes cornucopia 62
Polydactylus approximans 1076
Polydactylus octonemus 1076
Polydactylus quadrifilis 1076
Polyodon spathula 710
Polyprion americanus 896, 1172
Polyprion moeone 1172
Polyprion oxygeneios 463, 1172
Polypterus bichii 76
Polypus hongkongensis 687
Polypus spp. 687
Polysteganus undulosus 922
Pomatomidae 108
Pomatomus saltator 108
Pomatomus saltatrix or/ou p. saltator 108
Pomolobus aestivalis or/ou alosa aestivalis 925
Pomolobus mediocris or/ou alosa mediocris 925
Pomoxis annularis 245
Pomoxis nigromaculatus 245
Pomoxis spp. 245
Portunus pelagicus 241
Portunus puber or/ou liocarcinus puber 241, 1064
Priacanthidae 77
Prionace glauca 114
Pristis antiquorum or/ou pristis microdon or/ou pristis perotteti 882
Pristis pectinata 882
Prognichthys spp. 377
Prolatilus jugularis 1083
Prosopium quadrilaterale 627
Protothaca staminea or/ou paphia staminea. 202
Protothaca thaca 202
Protothaca thaca or/ou mesodesma donacium 464
Psenopsis anomala 171
Psetta maxima 1116
Pseudocaranx dentex 1103
Pseudocyttus maculatus 693
Pseudopentaceros richardsoni 727
Pseudopentaceros wheeleri or/ou pseudopentaceros pectoralis 727
Pseudophycis bachus 801
Pseudopleuronectes americanus 1167
Pseudosciaena manchurica 256, 1176
Pseudupeneus maculatus 415
Pseudupeneus prayensis 415
Pteromylaeus bovinus 305
Pterygotrigla picta 1019
Pterygotrigla polyommata 579
Ptychocheilus grandis 1025
Ptychocheilus oregonensis 1025

R

Rachycentron canadum 209
Raia spinicauda 1013
Raja alba 1155
Raja asterias or/ou raja punctata 1032
Raja batis or/ou raja macrorhynchus 368
Raja binoculata 79
Raja brachyura 101
Raja circularis 873
Raja clavata 1075
Raja erinacea 592
Raja fullonica 927
Raja innominata 972
Raja lintea 932
Raja microocellata 712
Raja montagui 1020
Raja naevus 259
Raja nasuta 843
Raja ocellata 1168
Raja oxyrhinchus 598
Raja rosispinis 372
Raja stellulata 1033
Raja undulata 1122
Rana catebeiana 166
Raniceps raninus 381
Ranidae 390
Rastrelliger brachysoma 504
Rastrelliger spp. 504
Regalecus glesne 684
Reinhardtius hippoglossoides 430
Rexea solandri 405
Reyea prometheoldes or/ou jordanidia solandrii 992
Rhabdosargus globiceps 1158
Rhinobatidae 445
Rhinobatus lentiginosus 445
Rhizoprionodon longurio 931
Rhizoprionodon terraenovae 931
Rhodymenia palmata 299
Rhombosolea leporina 1175
Rhombosolea tapirina 428
Rhopilema spp. rhopilema esculenta 521
Roccus interrupta 896
Rossia macrosoma 269
Rutilus rutilus 827

S

Saccostrea commercialis 698
Saccostrea glomerata 698
Salmo aguabonita 1109
Salmo clarki 1109
Salmo gairdnerii or/ou salmo irideus 791, 1109
Salmo gilae 1109
Salmo salar 47, 855
Salmo trutta 912
Salmo trutta 1109
Salvelinus alpinus 36, 190
Salvelinus fontinalis 157, 190
Salvelinus malma 190, 285
Salvelinus namaycush 190, 572
Salvelinus spp. 190
Salvelinus willoughbii 190
Sarda chiliensis 131
Sarda chiliensis chiliensis 699
Sarda chiliensis lineolata 699
Sarda orientalis 131, 694
Sarda sarda 45, 131
Sarda spp 131
Sardina pilchardus 745, 874
Sardinella albella or/ou sardinella perforata 875
Sardinella anchovia 875
Sardinella aurita 410, 875
Sardinella fimbriata 875
Sardinella longiceps 689, 875
Sardinops caerulea 745
Sardinops cærulea 174
Sardinops melanosticta 745, 874
Sardinops neopilchardus 739, 745, 874
Sardinops ocellata 745, 989
Sardinops sagax 195, 745, 874
Sargassum enerve 493
Sarinops melanosticta 518
Sarpa salpa 420
Saxidomus giganteus 202
Saxidomus nuttali or/ou venus mortoni 202, 464
Scatophagidae 171
Schismotis laevigata 2
Sciaena antarctica 296
Sciaena gilberti 296
Sciaenidae 296
Sciaenidae 256
Sciaenops ocellatus 296, 802
Scomber australasicus 606
Scomber japonicus 200, 606, 705
Scomber scombrus 606
Scomber spp. or/ou pneumatophorus spp. 606
Scomberesox saurus 881
Scomberomorous commersoni 919
Scomberomorus cavalla 547, 549
Scomberomorus commersoni 549
Scomberomorus concolor 549
Scomberomorus guttatus 549
Scomberomorus maculatus 549
Scomberomorus niphonius 549
Scomberomorus queenslandicus 549
Scomberomorus regalis 549
Scomberomorus semifasciatus 549
Scomberomorus sierra 549

Scomberomorus spp. or/ou cybium spp. 549
Scomberomorus tritor 549
Scophthalmus rhomus 150
Scorpaena atlantica 891
Scorpaena guttata 891
Scorpaena porcus 891
Scorpaena scrofa 891
Scorpaenichthys marmoratus 894
Scorpis aequipinnis 456
Scyliorhinus caniculus 284, 586
Scyliorhinus retifer 284
Scyliorhinus stellaris 284, 577
Scylla serrata 241
Sebastes alutus 706
Sebastichthys capensis 515
Sebastolobus macrochir 541
Selene setapinnis or/ou vomer setapinnis 648
Selenotoca multifasciata 171
Semicossyphus pulcher or/ou pimelometopon pulchrum 1171
Sepia officinalis 269
Sepia spp. 269
Sepiola rondeleti 269
Sepiola spp. 269
Sepioteuthis australis or/ou sepioteuthis bilineata 1027
Seriola dorsalis 1186
Seriola dumerili 1186
Seriola grandis 1185
Seriola hippos 1186
Seriola lalandi 1186
Seriola quinqueradiata 1186
Seriola spp. 514
Seriola zouata 1186
Seriolella brama 1133
Seriolella caerulea 1133
Seriolella punctata 1133
Seriolella violacea or/ou neptomenus crassus 766
Seriollela spp. 514
Seriphus politus 785
Serranus cabrilla 223, 896
Sicyonia brevirostris 946
Siliqua patula 796
Solea lascaris 985
Solea vulgaris vulgaris or/ou solea solea 230, 985
Solegnathus spinosissimus 1011
Solen ensis or/ou ensis ensis 796
Solen marginatus 796
Solen vagina 796
Somniosus microcephalus 432
Sparus aurata 409
Sparus pagrus 238
Sphaeroides maculatus 782
Sphyma zygaena 461
Sphyraena argentea 64
Sphyraena jello 64
Sphyraena sphyraena 64
Sphyraenidae 64
Sphyrindae 461
Sphyrna mokarran 461
Spisula solidissima 202
Spondyliosoma cantharus 92
Sprattus antipodm or/ou sprattus muelleri 1023
Sprattus sprattus 153, 1023
Squalidae 284
Squalus acanthias 284, 733
Squalus blainvillei 284
Squalus cubensis 284
Squatina armata 28
Squatina californica 28
Squatina dumerili 28
Squatina nebulosa or/ou squatina japonica 28
Squatina squatina or/ou squatina angelus 28
Squatinidae 28
Stenodus leucichthys nelma 502
Stenotomus chrysops 895
Stereolepis gigas 407, 896
Stizostedion canadense 743, 879
Stizostedion lucioperca 743
Stizostedion vitreum glaucum 743
Stizostedion vitreum vitreum 743, 1131
Stomateus fiatola 765
Stromateidae 171
Stromateus cinereus 765
Stromateus niger 765
Strombus spp. 231
Synodontidae 594

T

Taius tumifrons 1182
Tapes aureus 182
Tapes decussatus 182
Tapes decussatus or/ou venerupis decussatus 439
Tapes japonica or/ou tapes variegata 182
Tapes or/ou venerupis spp. 182
Tapes virginea 182
Taractichthys longipinnis or/ou taractes longipinnis 765
Tarpon atlanticus or/ou megalops atlantica 1068
Tautoga onitis 1070, 1171
Tautogolabrus abspersus 1171
Tautogolabrus adspersus 261
Tetraodontidae and/et aluteridae 582
Tetrapturus albidus 616, 1150
Tetrapturus angustirostris 998
Tetrapturus audax 616, 1045
Tetrapturus pfluegeri 998
Tetrapturus spp. 80, 616
Thaleichthys pacificus 317
Theragra chalcogramma 6
Thomboplites aurorubens 976
Thunnus alalunga 1114
Thunnus alalunga or/ou germo alalunga 8
Thunnus albacares or/ou neothunnus albacares 1178
Thunnus albacares or/ou thunnus zacalles 1114
Thunnus maccoyii 990, 1114
Thunnus obesus 1114
Thunnus obesus or/ou parathunnus obesus 78
Thunnus thynnus 107, 1114
Thunnus tonggol 1114
Thunnus tonggol or/ou kishinoella tonggol 600
Thunnus zacalles 1114
Thunnus zacalles or/ou kishinoeella zacalles 600
Thymallus thymallus 425
Thyrsites atun or/ou leionura atun 63
Thyrsitops lepidopoides 63
Thysanoessa inermis 562
Tilapia nilotica 1082
Tinca tinca 1071
Titaria cordata 202
Tivela stuttorum 202
Todarodes pacificus or/ou ommastrephes sloani pacificus 1027
Todarodes sagittatus 379, 1027
Todaropsis eblanae 1027
Torpedinidae 309
Torpedo californica 309
Torpedo marmorata 309
Torpedo nobiliana 309
Torpedo torpedo or/ou torpedo ocellata or/ou torpedo narke 309
Trachichthyidae 844
Trachinotus carolinus 766
Trachinotus falcatus 766
Trachinotus ovatus or/ou trachinotus glaucus 766
Trachinus draco 427
Trachurus declivis 492
Trachurus japonicus 492
Trachurus mediterraneus 492
Trachurus picturatus 492
Trachurus spp. 492
Trachurus symmetricus 492
Trachurus trachurus 492
Trichiurus lepturus 265
Trichiurus nitens 265
Trichodon trichodon 869
Trigia lucerna 1180
Trigla lucerna 447
Trigla lyra 447, 753
Trigla spp. 447
Trigloporus lastoviza or/ou chelidonichthys lastoviza 447, 1041
Trinectes maculatus 489
Trisopterus esmarkii 677
Trisopterus luscus or/ou gadus luscus 774
Trisopterus minutus capelanus 212, 768
Trisopterus minutus minutus 768
Trochus niloticus 1107
Turbo cornutus 1096
Tursiops truncatus 135, 287

U

Umbrina canariensis 256
Umbrina cirrosa 256
Umbrina roncador 256
Upeneichthys porosus or/ou upeneichthys lineatus 415
Upeneus parvus 415
Urolophus halleri 1038
Urophycis blennoides or/ou phycis blennoides 381
Urophycis chuss 454, 806
Urophycis tenuis 454, 1149

V

Valamugil seheli 654
Vomer declivitrons 648

X

Xanthichthys mento 1104
Xiphias gladius 1065

Z

Zapteryx exasperata 445
Zeidae 524
Zenopsis nebulosus 641
Zenopsis ocellata 524
Zeugopterus punctatus 1095
Zeus capensis 524
Zeus faber 524
Zeus japonicus 524
Ziphias mesoplodon & berardius spp. 70
Zoarces viviparus 308
Zoarcidae 308

OECD PUBLICATIONS, 2, rue André-Pascal, 75775 PARIS CEDEX 16
PRINTED IN FRANCE
(53 2008 02 3 P) ISBN 978-92-64-03989-6 – No. 56274 2008

Multilingual Dictionary of Fish and Fish Products
5th EDITION

The *Multilingual Dictionary of Fish and Fish Products* is a world standard guide to the names of fish and fish products traded internationally. This fifth edition comprises 1187 items, with descriptions in English and French and the equivalents for the main headings in 18 other languages: Danish, Dutch, Finnish, German, Greek, Icelandic, Italian, Japanese, Korean, Norwegian, Polish, Portuguese, Russian, Serbian, Croatian, Spanish, Swedish and Turkish.

Indexes are provided for each language, including an index of scientific names for species of fish, shellfish, etc.

Dictionnaire multilingue des poissons et produits de la pêche
5e ÉDITION

Le *Dictionnaire multilingue des poissons et produits de la pêche* est une référence mondiale. Il recense les noms de poissons et de produits de la pêche qui font l'objet d'un commerce international. Cette cinquième édition comporte 1187 entrées avec des descriptions en anglais et français et les équivalents des termes principaux dans 18 autres langues : allemand, coréen, croate, danois, espagnol, finnois, grec, islandais, italien, japonais, néerlandais, norvégien, polonais, portugais, russe, serbe, suédois et turc.

Des index sont proposés pour chacune des langues, ainsi que pour les noms scientifiques des espèces de poissons, crustacés, etc.

The full text of this book is available on line via this link:
www.sourceoecd.org/agriculture/9789264039896

Those with access to all OECD books on line should use this link:
www.sourceoecd.org/fishdictionary

SourceOECD is the OECD online library of books, periodicals and statistical databases. For more information about this award-winning service and free trials ask your librarian, or write to us at **SourceOECD@oecd.org**.

To obtain the hardback edition of this dictionary, contact Wiley-Blackwell
www.wiley.com/wiley-blackwell

Le texte complet de cet ouvrage est disponible en ligne à l'adresse suivante :
www.sourceocde.org/agriculture/9789264039896

Les utilisateurs ayant accès à tous les ouvrages en ligne de l'OCDE peuvent également y accéder via :
www.sourceocde.org/dictionnairepoissons

SourceOCDE *est une bibliothèque en ligne qui a reçu plusieurs récompenses. Elle contient les livres, périodiques et bases de données statistiques de l'OCDE. Pour plus d'informations sur ce service ou pour obtenir un accès temporaire gratuit, veuillez contacter votre bibliothécaire ou* **SourceOECD@oecd.org**.

Pour obtenir la version reliée de ce dictionnaire, contacter Wiley-Blackwell
www.wiley.com/wiley-blackwell

OECD*publishing*
www.oecd.org/publishing

ISBN 978-92-64-03989-6
53 2008 02 3 P

