La conservation du poisson (salage et séchage)

Les méthodes de conservation

Pour conserver du poisson, il faut retirer le poisson salé et le laisser s’égoutter, mettre du sel dans un conteneur et emballer le poisson par couches dans un conteneur. Pour la méthode de séchage, il faut de l’eau, du sel, une planche de nettoyage, un couteau, un conteneur, du poisson, une passoire et des cuillères.

Fendez le poisson et retirez les organes internes et rincez avec de l’eau propre et fraîche, préparez une solution de saumure avec de l’eau et du sel et mélangez bien le tout.

Enfin, trempez le poisson dans la solution pendant 10 à 12 heures, puis conservez le poisson salé sur un plateau de séchage et faites-le sécher au soleil pendant 2 à 3 jours jusqu’à ce qu’il soit sec.