

Le filetage du tilapia

Pour découper un poisson en filets, commencez par faire une coupe diagonale sous la nageoire pectorale en direction de la tête. Faites ensuite une incision le long de la ligne dorsale en direction de la queue.

Processus de filetage

Coupez entre l'arête dorsale et la chair et poursuivez jusqu'à ce que vous atteigniez les arêtes situées au milieu du poisson.

Une fois que vous avez atteint les arêtes, exercez une pression plus forte pour couper les arêtes.

Veillez à couper juste au niveau des arêtes et à ne pas couper dans les arêtes pour ne pas salir le poisson.

Coupez jusqu'à ce que la chair d'un côté du poisson soit complètement coupée.

Retournez le poisson et répétez l'opération pour couper et retirer la chair de l'autre côté.

Après avoir enlevé la chair, coupez entre la peau et la chair pour enlever la peau afin d'obtenir votre filet.

S'il y a des arêtes dans le filet, vous devez les découper.