

LABORATOIRE POUR LA PRÉPARATION DU POISSON

INTRODUCTION

Les phases de préparation du poisson diffèrent beaucoup selon l'espèce traitée, mais on peut les résumer comme suit:

- **Décongélation:** si le poisson n'est pas un poisson frais, mais un poisson congelé, la première phase consiste toujours en la décongélation qui s'effectue en utilisant un bain d'eau chaude ou bien en laissant le produit se décongeler à la température ambiante (méthode fréquente dans les pays chauds)
- **Eviscération:** elle consiste à enlever les viscères par aspiration grâce à une ligne sous vide.
- **Ecaillage:** cette phase consiste à enlever la peau du poisson, laquelle est généralement peu appétible si on confectionne le produit.

- **Découpe:** cette opération s'effectue généralement sur les calmars que l'on coupe en anneaux ou en fines lanières
- **Lavage – nettoyage:** cette phase sert généralement à laver et à nettoyer les céphalopodes, tels que les poulpes et les seiches.
- **Conditionnement:** il consiste à conditionner le produit sous vide, dans une barquette fermée par thermosoudure avec un film fin en plastique.

Par la suite, on représente les cycles technologiques qui diffèrent selon les espèces traitées.

PO

