Récolte et filetage de poissons Tilapia

Après avoir récolté le poisson,
vous pouvez l’inactiver en le plaçant dans de l’eau glacée. Pour découper un
poisson en filets, commencez par faire une entaille sous la nageoire pectorale
située près de la tête. Faites une autre entaille le long de la nageoire
dorsale jusqu’à la queue.

Processus de filetage

Ensuite, coupez le long de la
nageoire dorsale jusqu’à la colonne vertébrale. Appuyez un peu plus fort et
coupez jusqu’à l’autre bord du poisson pour enlever la chair d’un côté du
poisson.

Coupez entre la chair et la peau
du poisson pour retirer la peau du filet.

S’il y a des arêtes dans le
filet, coupez à travers le filet pour enlever les arêtes.

Retournez le poisson et répétez
l’opération pour découper le filet de l’autre côté.

Vous pouvez ensuite peser le
filet et le nettoyer en le rinçant à l’eau.