

Transformation et emballage du poisson-chat : Comment sécher le poisson-chat et l'exporter

Le fumage et le séchage sont une étape de la chaîne de valeur du poisson-chat à laquelle on peut s'aventurer. Pour commencer, il n'est pas obligatoire d'avoir des étangs ou d'élever le poisson-chat que l'on souhaite fumer et sécher. Vous pouvez simplement acheter le poisson-chat auprès d'éleveurs qui se chargent de l'élevage et vous vous chargez ou occupez ensuite de la valorisation.

Matériel nécessaire

Vous aurez besoin des poissons, qui peuvent être élevés ou achetés, et d'un four, qu'il soit à charbon de bois, électrique ou à gaz. Vous avez également besoin d'une table de découpage, d'un couteau et du sel de cuisine pour la conservation.

Pour l'emballage, vous avez besoin du matériel d'emballage de marque ainsi que d'une licence délivrée par un organisme régulateur qui vous autorise à exporter.

Traitement du

poisson

Après avoir obtenu du poisson, pesez-le, mettez-le dans un récipient, ajoutez du sel et couvrez-le pour le rendre inactif.

Nettoyez le poisson à l'eau et enlevez les nageoires et les branchies.

Marinez le poisson avec une solution saline : mettez le poisson dans un récipient et ajoutez-y une solution saline.

La solution saline agit comme un agent de conservation, donne du goût au poisson et rend sa peau épaisse et ferme.

Disposez le poisson dans un four et chauffez-le pendant 1 à 2 jours en fonction de la température à laquelle vous avez chauffé le four. Réglez la température du four pour que le poisson ne devienne ni sec ni brûlé.

Une fois le poisson sorti du four, nettoyez-le et emballez-le pour l'exportation.