

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.