

### 2. Escamado :

Esta acción permite quitar las escamas de los peces. Utilizando un cuchillo deslícelo de la cola hacia la cabeza. Con este movimiento caerán las escamas, la baba y mucus. Quite la cabeza de los pescados grandes y en los pequeños retire las agallas. La descomposición del pescado es ocasionada por el mucus, escamas, cabeza y agallas.

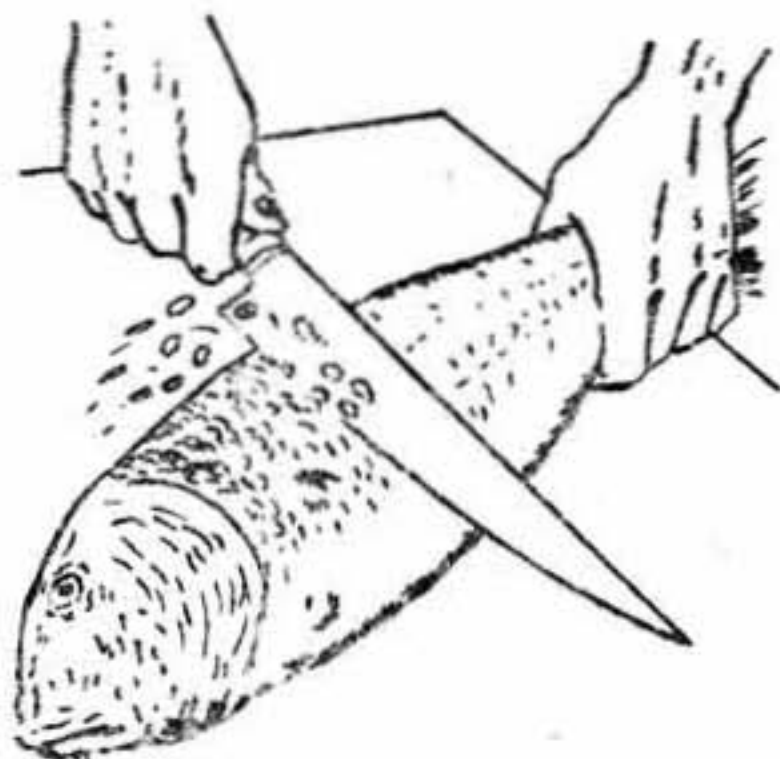


Fig. 2.

### OBSERVACION :

Evite el maltrato y manipulación fuerte sobre el pescado para que la carne se conserve.

(Fig. 2).

### 3. Extracción de Vísceras :

Con un cuchillo corte el vientre del pescado en dirección de la cola hacia la cabeza. Abra el vientre y retire los intestinos, hígado, etc. Realice un corte a través del cuerpo, cerca de la cabeza. En estas condiciones lave bien el pescado con agua fresca y abundante. El pescado debe quedar bien limpio. (Fig. 3).

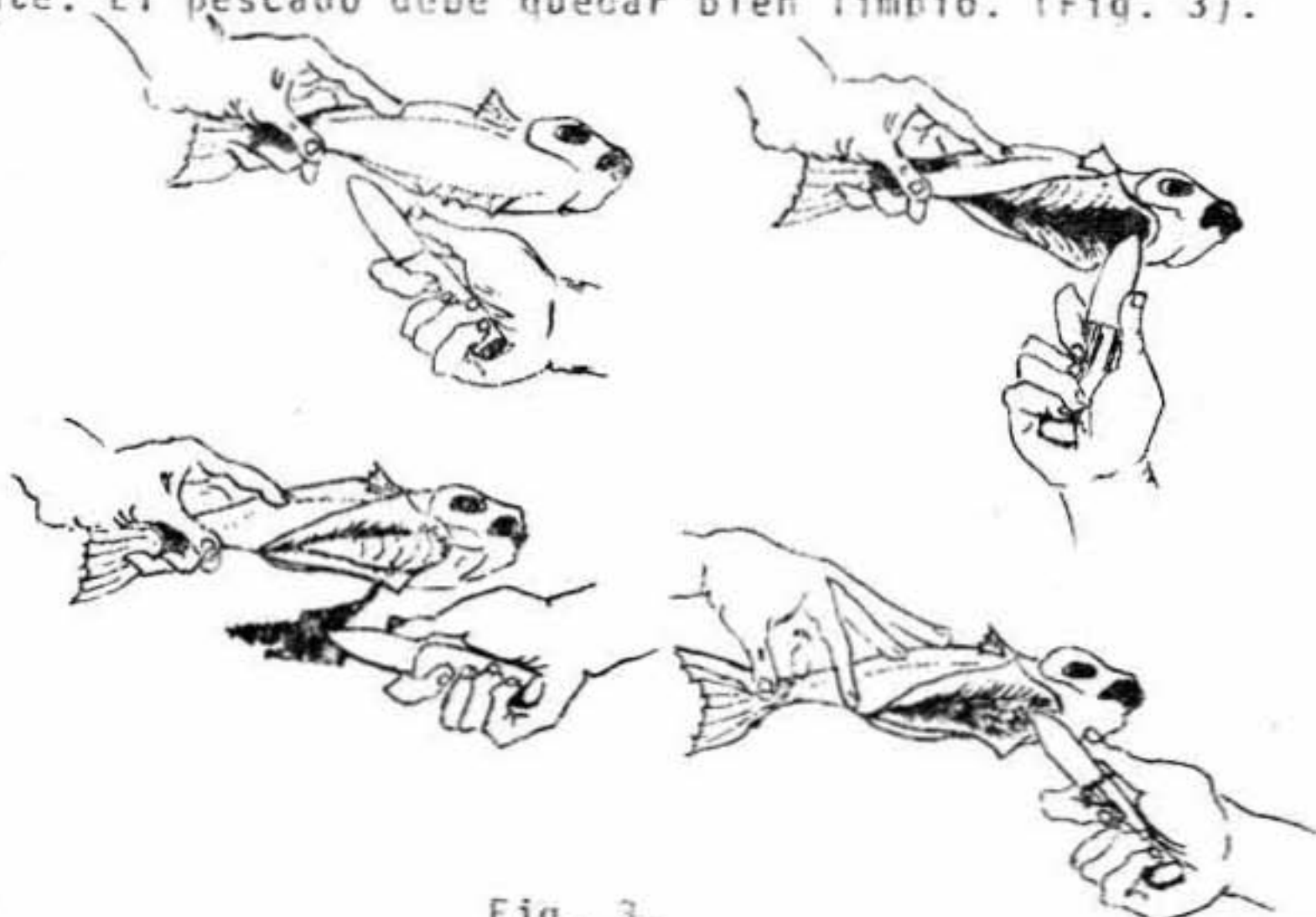


Fig. 3.

En estas condiciones el pescado está listo para ser utilizado en la alimentación.

Consumido en estas condiciones se denomina *pescado fresco*.

El empleo de hielo en recipientes limpios que no sean de aluminio, permite conservar el pescado fresco hasta por 3 días.

Mantenga los recipientes en una zona fresca.

Generalmente se emplea 1 kg. de hielo por un kilogramo de pescado. Cuando quiera transportar el pescado, el hielo debe quedar bien desmenuzado.

#### 4. Curado Casero del Pescado :

Cuando el pescado no se consume o no se vende en forma inmediata proceda a curarlo para que lo almacene.

El pescado se puede conservar utilizando diferentes métodos :

- a. Salado.
- b. Secado.
- c. Salado en salmuera.
- d. Ahumado.

#### a. Salado del Pescado :

Salar el pescado es un procedimiento muy práctico para conservarlo. Cuando se sala el pescado se le saca el agua que contiene pero se conservan todos sus nutrientes. Antes de salar el pescado debemos alistarlo como lo vimos anteriormente.

Cuando el pescado es muy grande, se debe quitar la columna vertebral.

Luego se pesan los pescados y se calcula la sal que se necesita sabiendo que por cada 5 kg. de pescado se necesita un kilogramo de sal.

(Fig. 4).

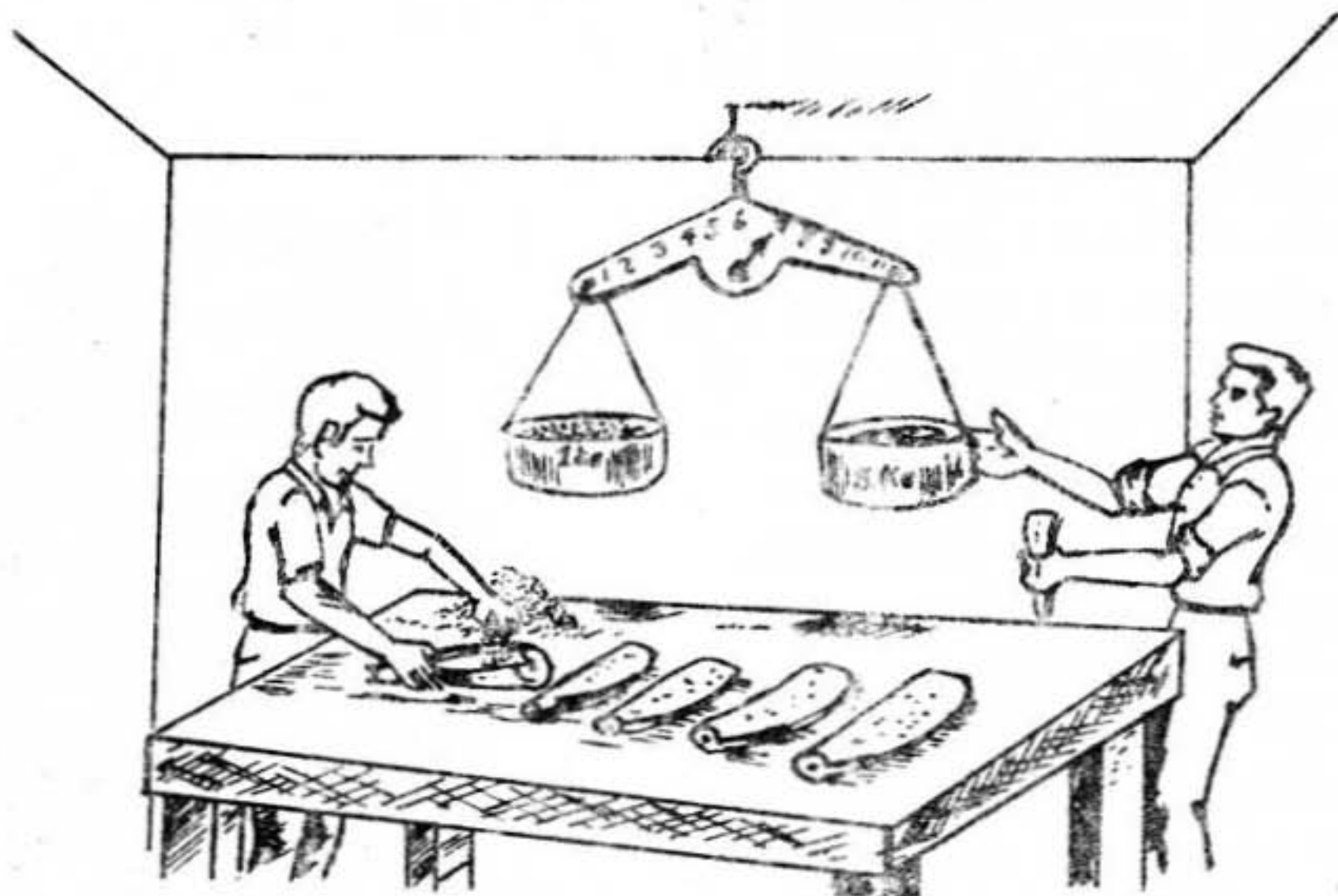


Fig. 4.

Los pescados arreglados se van ordenando en capas sobre una mesa limpia, agregando sal seca molida.  
 Las capas bien saladas se llevan hasta una altura de 60 cms.  
 (Fig. 5).

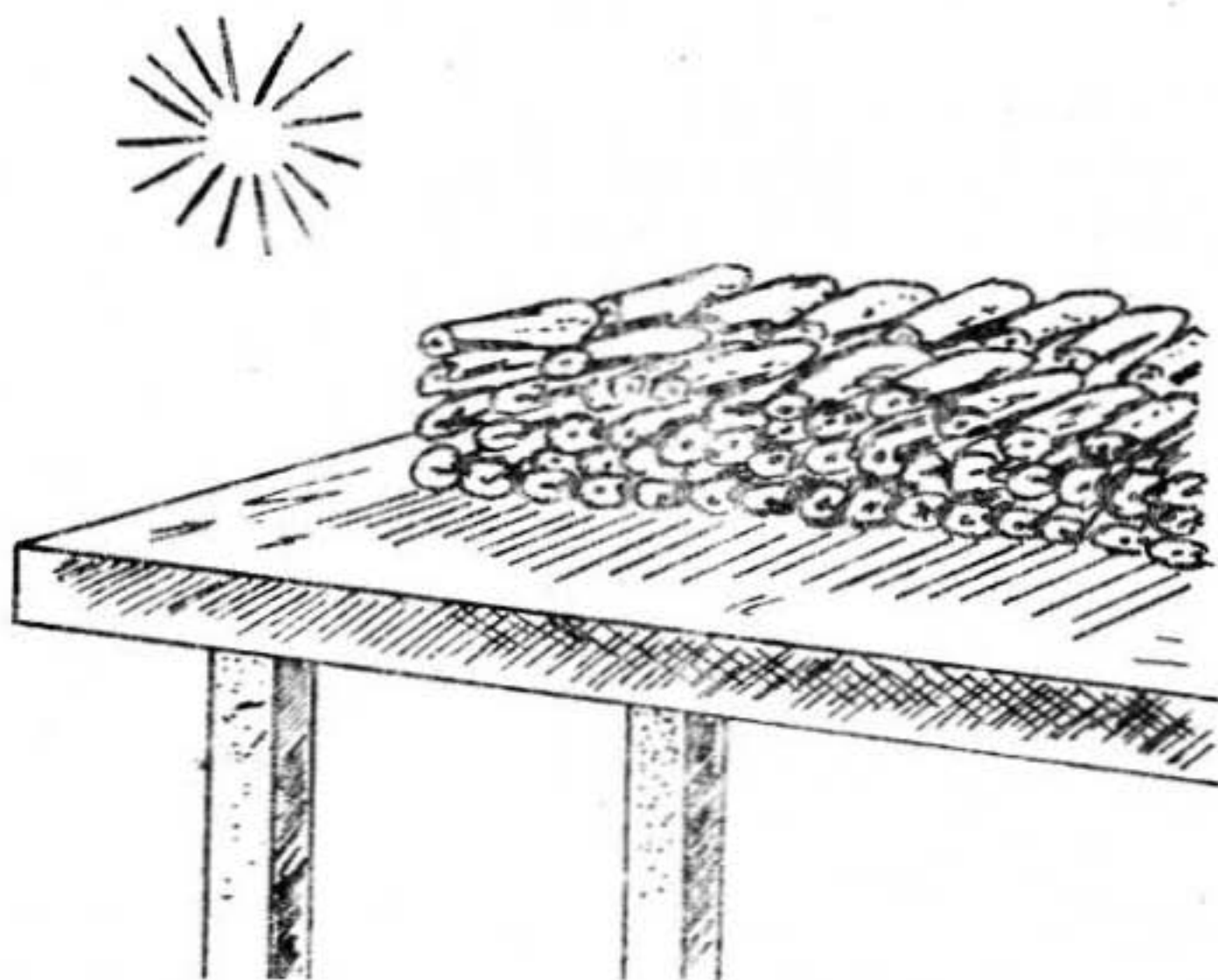


Fig. 5.

Luego se coloca encima una tabla limpia y piedras pesadas para presionar los pescados y destilar el agua, de esta manera los pescados se van deshidratando. Al día siguiente se quitan las tablas y las piedras y sobre otra mesa se pasan los pescados, observando que los de encima queden debajo, salando cada capa que se va formando, utilizando 1 kg. de sal por cada 5 kg. de pescado.

(Fig. 6).

Durante 6 a 8 días repita esta acción y cuando el pescado no destile agua se considera salado.

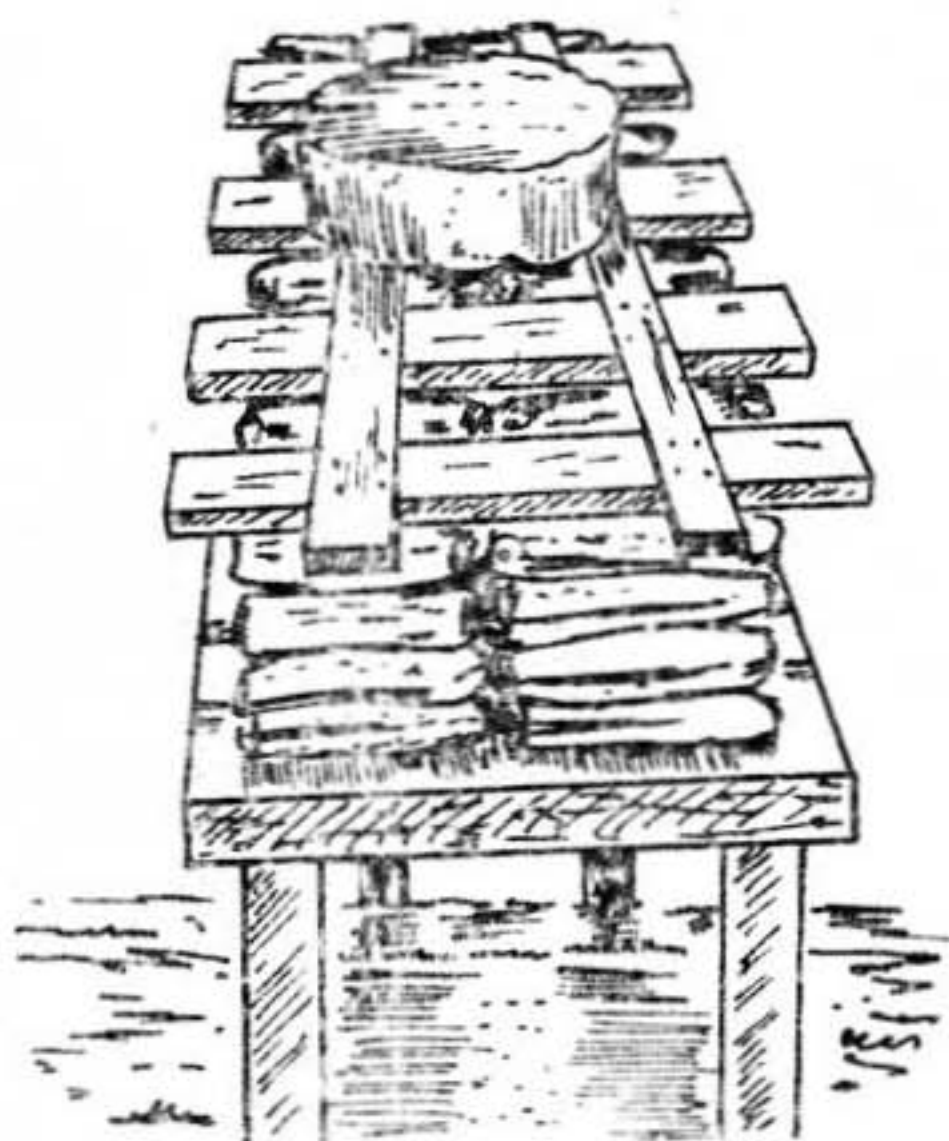


Fig. 6.

En climas cálidos la manipulación debe ser rápida y la aplicación de la sal debe hacerse pronto para que se conserve el pescado. Una combinación de salado, ahumado y seco es ideal.

*b. Secado :*

Este método consiste en secar el pescado salado utilizando corrientes de aire, es decir, con la ayuda de la brisa, pero nunca con el sol. Para esto se construye un secadero.

*El Secadero de Pescado :*

Puede construirse con hojas de zinc, cartón, esteras o cualquier otro objeto que permita juntar la brisa.

Tiene forma de embudo, siendo el largo de 3 a 4 metros y una altura de 2 a 3 metros. En la salida del aire se cuelgan los pescados salados. (Fig. 7).

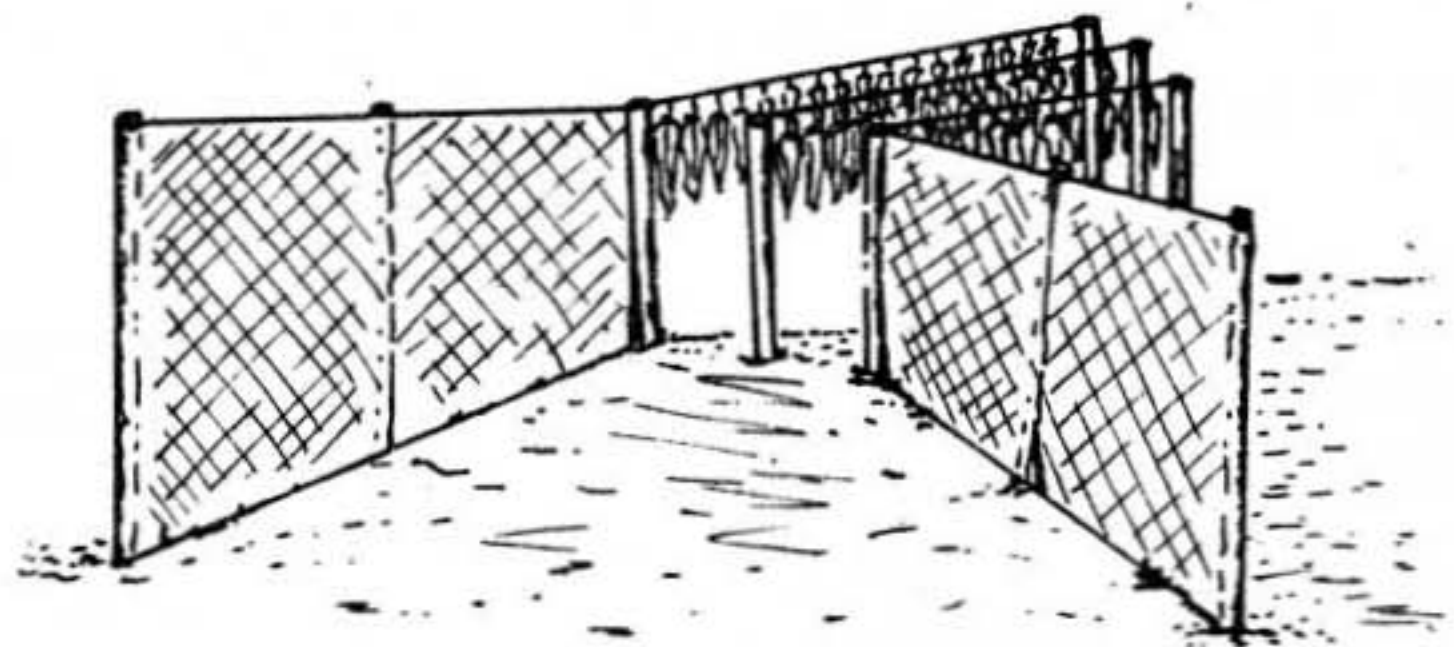


Fig. 7.

El pescado salado y secado puede almacenarse sin ningún peligro, y se utiliza para comer o vender.

*c. Salado en Salmuera :*

Los pescados arreglados adecuadamente se pueden conservar durante 3 meses si los curamos con salmuera.

La salmuera se prepara en recipientes que no sean metálicos mezclando 25 kg. de sal en 100 litros de agua.

Generalmente se usan barriles de madera. Un kilo de sal sirve para tratar 5 kgs. de pescado.

(Fig. 8).



Fig. 8.

En esta salmuera se echan los pescados y se dejan durante 14 horas. Esta salmuera se puede reutilizar siendo por tanto muy económico. Luego se almacena.

*d. Ahumado del Pescado :*

El pescado arreglado y salado se puede someter a otro proceso que le permite una mejor curación y un sabor agradable.

Este método se conoce como ahumado del pescado.

Se emplean armarios de madera, metal o cemento con puertas que cierran perfectamente.

El humo debe penetrar por un hueco que está en el piso y sobre el techo existe un escape que puede regularse. Del techo del ahumador se cuelgan los pescados, permitiendo el paso del humo entre ellos. (Fig. 9).