

Phương pháp chọn và bảo quản cá tươi

Hiện nay, với số lượng người nuôi thủy sản nói chung và cá nói riêng ngày càng tăng, thị trường mua bán ngày càng nhộn nhịp, thì vấn đề bảo quản thủy sản sao cho đảm bảo chất lượng theo qui định trong suốt quá trình vận chuyển là một điều hết sức quan trọng và cần nhiều kinh nghiệm. Không chỉ riêng người kinh doanh mới cần phải chọn và bảo quản thủy sản tốt mà người mua cũng cần có một kiến thức cơ bản khi chọn thủy sản để có thể đảm bảo sức khỏe cho người thân và chính bản thân mình.

Cách chọn

Thân cá: nếu cá tươi thân sẽ có chất nhờn trong suốt, vây sáng bóng, dính chặt vào mình cá. Thân cứng cầm giữa thân mà cá không bị cong, thịt chắc, đàn hồi (thử bằng cách lấy tay ấn vào mình cá, khi lấy tay ra chỗ lõm sẽ nổi lên ngay).

Cá ươn: thịt mềm, bụng phình, mặt ngoài sậm, vây dễ bị bong.

Miệng, mang và mắt cá: cá tươi miệng, mang thường khép. Cá vừa mới chết mắt thường lồi ra, màng mắt trong, sạch.

Cá ươn: miệng và mang mở rộng, cá càng ươn miệng mang càng mở rộng. Mắt lõm sâu, màng mắt trắng đục, đồng tử màu đỏ đen.

Bụng và hậu môn: cá tươi bụng không phình cứng, hậu môn lõm, bụng màu trắng hay hồng nhạt. Cá ươn bụng phình, mềm nhũn, căng to, hậu môn lòi ra, bụng có màu xanh.

Thịt cá: mặt cắt ngang của cá tươi thường có ngấn xanh, thịt sát xương, có mùi tanh đặc trưng. Cá ươn mặt cắt ngang không có tính co giãn, không dính sát xương, có mùi hôi.

Bảo quản: cá còn sống sau nên thả cá vào nước sạch và có đủ dưỡng khí, ta nên thay nước cho cá thường xuyên, không nên thả cá quá dày trong cùng một diện tích và tránh dùng tay bắt cá. Khi cần bắt cá nên dùng vợt vớt nhẹ nhàng.

Ướp muối cá phải rửa sạch cá trước. Cá nhỏ có thể tiến hành ướp nguyên con nhưng cá lớn ta nên mổ bụng bỏ ruột, tỉ lệ muối ướp cá khoảng 10 – 15% trọng lượng cá. Tiến hành ướp một lớp muối đến một lớp cá.

Nếu ướp lạnh thì cứ một lớp cá là một lớp đá. Ngoài ra có thể dùng mùn cưa và nước đá ướp theo tỉ lệ 1 lớp cá-1 lớp mùn cưa- 1 lớp đá.