

Το πάστωμα των ψαριών

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Το πάστωμα, είναι μία από τις παλαιότερες

μεθόδους συντήρησης τροφίμων, είναι μια τέχνη, μια επιστήμη.

Η διαδικασία του παστώματος ψαριών επηρεάζεται από τις καιρικές συνθήκες, το μέγεθος και τα είδη των ψαριών και την ποιότητα του αλατιού που χρησιμοποιείτε, για το λόγο αυτό, η εμπειρία είναι απαραίτητη για την προσαρμογή στη διαδικασία που περιγράφεται εδώ για την κάθε περίπτωση ξεχωριστά.

Ξεκινήστε με αλάτισμα μικρών και πολλών διαφορετικών ποικιλιών ψαριών. Με το αλάτισμα μικρών ποσοτήτων ψαριών, θα μάθετε πόσος χρόνος απαιτείται για κάθε βήμα.

Τα παστά ψάρια, εάν είναι κατάλληλα συσκευασμένα για να προστατευτούν από την υπερβολική υγρασία, δεν θα χαλάσουν. [\(περισσότερα...\)](#)