

Le Fumage du Poisson

Auteur : Camille Knockaert

Sommaire

Avant-propos
Introduction

1. Les phases de la fabrication

- Réception et préparation du poisson
- Éviscération et filetage
- Salage (sec ou en saumure)
- Séchage et maturation
- Fumage (froid et chaud)
- Refroidissement et conditionnement

2. Procédés de transformation

- Fumage artisanal
- Fumage industriel
- Comparaison des procédés et effets sur la qualité

3. Étude d'un atelier de fabrication type

- Organisation et matériel nécessaire
- Conditions techniques et environnementales
- Gestion de la production et hygiène

4. Recommandations et normes d'hygiène

- Normes sanitaires et réglementations en vigueur
- Contrôle qualité et sécurité alimentaire

5. Références bibliographiques

- Liste des publications et sources utilisées

6. Annexes

- Tableaux de composition nutritionnelle
- Schémas de fumoirs et installations
- Fiches techniques complémentaires