

# Sommaire - Les marinades des produits de la mer

Avant-propos

I. Le marinage

1. Principe du marinage

2. La matière première

- à l'état frais

- à l'état congelé

3. Influence de la teneur en graisse

4. Acidification du produit

- Influence du pH

- Rôle du vinaigre

- Utilisation de l'acide lactique

- Utilisation du sucre

- Rôle du sel

5. Blanchiment du produit

6. Pasteurisation des marinades

- Couple temps / température et valeur pasteurisatrice

- Méthode de calcul et de mesures

- Procédés de pasteurisation

- Intérêts et limites de la pasteurisation

7. Précautions pour la préparation d'une marinade

II. Techniques et recettes de marinades

- Une marinade à froid : les rollmops

- Matière première et macération

- Bain de macération

- Bain de conservation et conditionnement

- Autres recettes de hareng mariné

- Marinade à chaud des coquillages

- Matière première et préparation

- Marinage et conditionnement

- Marinade en gelée : les sardines

- Marinade frite

- Recettes étrangères

- Allemagne : filets de maquereaux

- Europe du Nord : saumon mariné

- Pays Scandinaves et Grande-Bretagne : anguilles marinées

- Mexique et États-Unis : crevettes marinées

- Côte Ouest des États-Unis : huîtres marinées

### III. Le conditionnement

- Verre capsulé

- Seaux et couvercles plastiques

- Barquettes plastiques

Conclusion