

TECHNIQUE (S) DE BASE	LE SALE, LE FUME		Page : 96/98 Bremard
<b>DEFINITION</b>	Le salage et le fumage sont utilisés pour conserver les aliments en éliminant l'eau pour tuer ou éviter le développement de micro-organismes. Aujourd'hui, donne une saveur atypique.		
Quantités pour 0,620 kg de poisson	unité	poids	<b>Progression :</b>
Poivre (grain de)	Kg	0,020	1. Lever les filets de poisson
Sel	Kg	0.300	2. Mélanger le sel, le sucre, et le poivre
Sucre semoule	Kg	0.300	3. Disposer un peu du mélange au fond d'une plaque, y ranger les filets (côtés peau vers le bas), recouvrir de sel
			4. Laisser macérer au frais
Commentaires	Les temps de saumurage, fumage, salage sont variables (voir approfondissement)		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
<b>SALAGE</b>	Mauvaise répartition du sel	Frotter la pièce avec le mélange, bien répartir
	Usage du sucre	Le sucre a un pouvoir hygroscopique (capte l'eau) mais ne pénètre pas l'aliment.
<b>RINCAGE</b>	Poisson fragile	Tenir à plat les poissons (cabillaud, saumon) pour ne pas casser la chair.
	Poisson humide	Supprimer l'eau de constitution. Bien sécher le filet rincé
<b>CONSOMMATION</b>	Pièce trop salée	Rincer longuement le poisson dans l'eau claire.

**COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT**

<b>Assaisonnement</b>	<b>Salage mi-sel : rétraction des chairs</b>	<b>Marinade au sel sec : conservation</b>	<b>Saumure à 15 % : rétention d'eau et conservation</b>
2% soit 20 g au kg	2,5% soit 25 g au kg	10% soit 100 g au kg	15 % soit 150 g de sel au kg
Aucun effet inhibiteur	Produit recouvert au frotté au sel sec et mariné durant 1h30	Poisson mariné entre 12 et 24 h	Eau, sel, sucre, saumurage des jambons et charcuteries

**Conservation**

**SALAGE** : Produit recouvert de sel sec (sans eau). Procédé appliqué essentiellement au porc et à certains poissons, parfois associée au fumage ou au séchage La durée du salage s'étend de 2 à 12h selon le volume de la pièce. Le séchage de 12h pour les poissons, 24h pour les viandes. Quant au fumage de 3h à 4h.

**SAUMURAGE** : Solution saline dans laquelle on plonge des viandes, poissons, légume pour les conserver.

**INCIDENCES**  
Le sucre et le sel = hygroscopiques -> Ils captent l'eau de constitution de l'aliment par osmose. L'aliment se dessèche légèrement et perd du poids.

- Le sel** : cristaux fins qui pénètrent dans les chairs, et les saler. Il joue un rôle inhibiteur sur le développement des microbes quand le taux de sel > 10%. En effet, il diminue le taux d'humidité, et tue les micro-organismes ou évite leur développement.
- Le sucre** : gros cristaux qui captent l'eau des chairs, mais ne la pénètrent pas.

**FUMAGE**  
**Fumage à froid** : S'applique sur des pièces préalablement saumurées ou salées puis séchées. Il se pratique à 20° et dure plusieurs heures. Le fumage permet d'accroître le temps de conservation en détruisant les microbes de surfaces par dessèchement de la couche superficielle. Il permet aussi de donner un goût agréable de fumé.  
**Fumage à chaud** : Il se pratique entre 30 et 70°, en exposant la pièce crue (non salée) à une fumée chaude durant une courte durée. Il permet d'aromatiser et précuire la pièce, mais pas de l'aseptiser, il faut donc rapidement la cuire après cette étape. Il s'agit donc d'une cuisson combinée.