

Nouveau procédé : La fumersion



Ce procédé développé par BSA est une méthode de fumage à froid du saumon fumé par immersion : « la Fumersion ».

Étape 1 : Préparer les ingrédients

Déposer les filets de saumon dans l'assaisonnement liquide, la peau vers le haut, de façon à ce qu'ils flottent.



Étape 2 : Laisser immerger 36 heures maximum



Étape 3 : Rincer les filets de saumon

Retirer les filets de la saumure, puis rincer rapidement sous l'eau froide courante.



Étape 4 : Sécher les filets au froid jusqu'à la texture désirée

Étape 5 : Trancher et savourer.

Nous vous rappelons qu'il est interdit de conserver du poisson fumé sous vide au réfrigérateur. Il doit être maintenu au congélateur.

