



Secaar

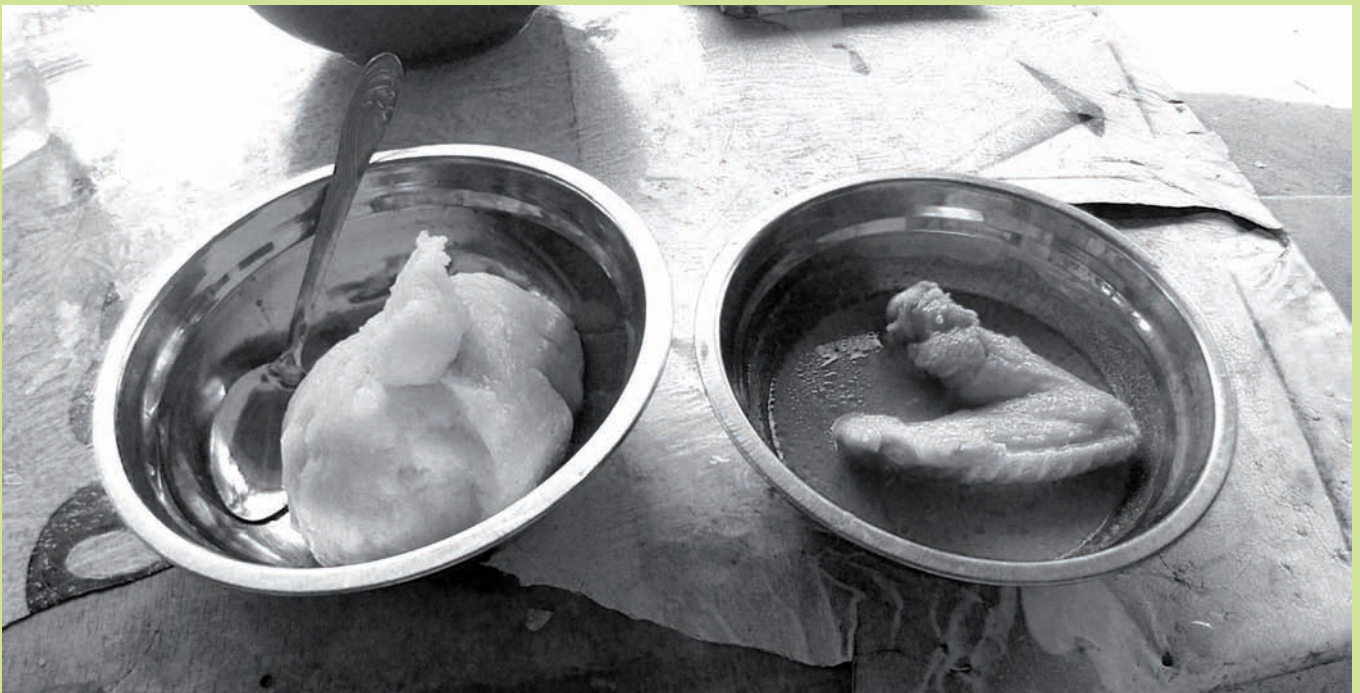
Agir ensemble pour un développement intégral

Diffusé par **SECAAR**
01 BP 3011 LOMÉ 01 TOGO
00228 22 20 28 20
secretariat@secaar.org
www.secaar.org



CONSERVATION DES ALIMENTS

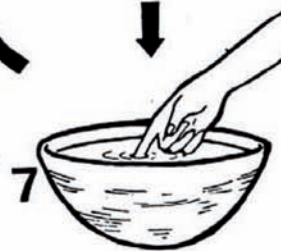
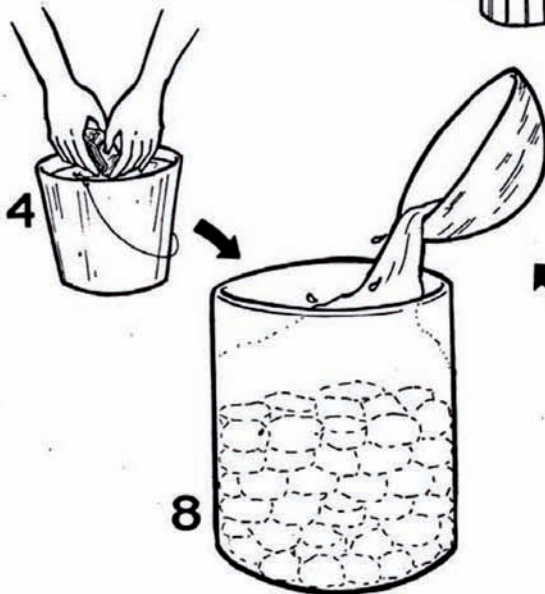
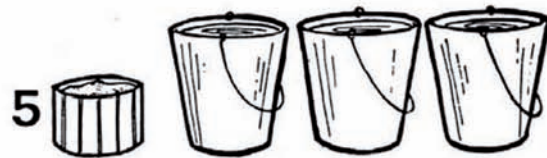
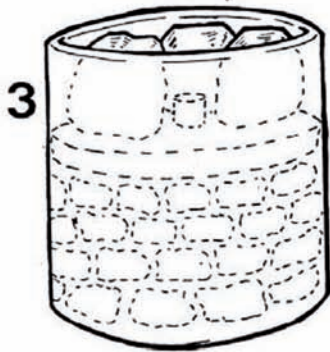
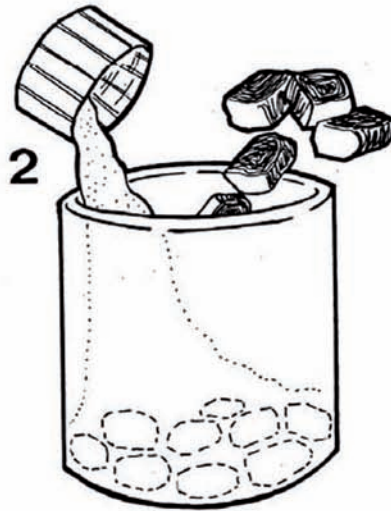
VIANDE



SALAISON

1. Poser la viande sur une planche propre en bois dur (autre que du contreplaqué) et la couper en morceaux de 500 grammes à 1 kilo.
2. Répandre une épaisse couche de sel dans le fond de la cuve ou du tonnelet et placer une couche de viande sur le sel en s'assurant que les morceaux de viande ne touchent pas les bords du récipient si ce dernier n'est pas en bois, en terre ou en acier inoxydable.
3. Continuer à alterner une couche de sel et une couche de viande jusqu'à ce que le récipient soit plein. Mettre le couvercle et y poser des pierres. Laisser la viande macérer pendant deux semaines; au cours de cette période, le sel joint à l'humidité de la viande formera la saumure.
4. Enlever la viande de la saumure et la rincer dans de l'eau potable froide. Mettre la viande de côté.
5. Faire une solution de saumure en utilisant une partie de sel pour trois parties d'eau.
6. Mettre la saumure dans une jatte ou dans un pot et porter à ébullition; laisser refroidir.
7. Lorsque vous pouvez mettre votre doigt dans la saumure sans douleur, la saumure est prête.
8. Placer la viande préalablement rincée (voir 4) dans une cuve ou un tonnelet vide et propre. Remplir avec de la saumure propre saturée de sel. Cette solution conservera la viande.

Note : La viande peut également être à nouveau empilée avec du sel propre et conservée pendant plusieurs mois dans des récipients hermétiques.



SÉCHAGE PAR SALAISON

A : Ce qu'il vous faut :

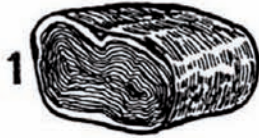
1. Viande
2. Sel de qualité comestible

B : Instructions

1. Mettre la viande sur une planche propre en bois dur (autre que du contreplaqué) et la couper en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur et 5 cm de largeur.
2. Répandre une couche de sel dans le fond d'une cuve ou d'un tonnelet propre. Recouvrir le sel d'une couche de viande en s'assurant que les morceaux ne touchent pas les bords du récipient si ce dernier n'est pas en bois, en terre ou en acier inoxydable.
3. Continuer à alterner une couche de sel et une couche de viande jusqu'à ce que le récipient soit plein. Mettre le couvercle sur la cuve ou le tonnelet et y poser des pierres. Laisser la viande sécher pendant deux semaines.
4. Enlever la viande et la mettre dans de l'eau potable froide pour éliminer l'excès de sel. La laisser dans l'eau pendant 2 à 3 heures. Changer l'eau deux ou trois fois.
5. Disposer la viande sur des treillis métalliques et mettre ces treillis au soleil pour sécher la viande. Bien la protéger contre les mouches en la recouvrant d'une moustiquaire ou de tout autre écran jusqu'à ce que la surface soit sèche.
6. Mettre la viande dans des récipients métalliques, des sacs en plastique ou des pots en terre étanches.

36

illustrations · ilustraciones



A

B

