

SỞ THUY SẢN
TRUNG TÂM KHUYẾN NGU
HẢI PHÒNG

A/ CHUẨN BỊ.

1.CÁ KHÔ.

1.Xử lý nguyên liệu:

- Phân loại cá to, nhỏ, đồng thời loại bỏ cá ươn
- Nhặt loại bỏ các tạp chất: Cua, ốc, rong rêu....

2.Rửa cá:

- Dùng nước sạch để rửa nguyên liệu, đồng thời loại bỏ các tạp chất còn lại

3.Mổ cá:

- Nếu cá lớn: Thì bỏ vây,nội tạng, sau đó cắt thành khúc hoặc miếng
- Cá nhỏ cỡ 100 gam/con thì mổ phanh
- Loại nhỏ có thể để nguyên con
- Sau đó rửa lại cho sạch

4.Ướp muối:

- Dùng muối có độ mặn 5- 12^o Be tùy theo loại cá mà sử dụng
- Phương pháp ướp muối nước:
Hoà sẵn nước với muối, cho cá vào, cá phải ngập trong nước muối
- Thời gian từ 15 phút đến 3h tùy theo loại cá lớn nhỏ
- Tình trạng quấy đảo cho muối ngấm đều

**KỸ THUẬT LÀM KHÔ CÁC
LOẠI HẢI SẢN**

1. Nguyên liệu:

Nguyên liệu: Các loại hải sản:
Cá,, tôm, mực...
Muối: Khô, sạch...
Nước sạch
Clorime

2. Dụng cụ:

Tùy theo từng loại mà ta chuẩn bị cho phù hợp
Sân phơi, vỉ, dàn,dây, giá đỡ....để phơi hải sản
Giao, thớt, rổ...
Thùng, chậu...

YÊU CẦU:

Nguyên liệu tươi tốt
Dùng nước sạch để rửa
Các dụng cụ vệ sinh sạch sẽ trước khi sử dụng
Không dùng các hóa chất cấm, chất kháng sinh...

3/ QUY TRÌNH KỸ THUẬT.

5.Khử muối:

- Dùng nước sạch để rửa hết cầu bán, cát sạn,muối bám trên cá
- Để ráo nước trước khi đem phơi

6.Phoi khô:

- Tuỳ theo loại cá mà phoi treo hay phoi dàn: Cá nhỏ phoi dàn, cá to có thể phoi treo
- Trong quá trình phoi cần phải trở luôn, khoảng 2-3h thì lật trở lại, mỗi ngày trở từ 1-2 lần
- Trưa nắng to nên che lại hoặc đưa vào bóng râm
- Nếu có điều kiện thì, ban ngày phoi ban đêm ủ
- Nếu trời mưa hoặc không có nắng dùng lò sấy để sấy nhiệt độ từ 60-65°C, tốc độ gió 4m/s. Nếu không có điều kiện sấy thì có thể dùng quạt.

7.Bảo quản:

- Cá khô đều đặn, cơ thịt chặt chẽ, lượng nước còn lại 30%,lượng muối nhỏ hơn 20%
- Cho vào bao bì, xung quanh bọc giấy chống ẩm hoặc rơm khô.

II.MỤC KHÔ LỘT DA

1.Yêu cầu nguyên liệu:

- Là loại mực ống, tươi tốt, nguyên vẹn, không dùng loại mực kim. có độ dài từ 10 cm trở lên

2.Xử lý nguyên liệu:

- Bao gồm loại bỏ nội tạng, răng, mắt.
- Khĩa một vết ngang gần hết chu vi ống đuôi cách đuôi 2cm
- Mổ phanh từ đầu thân ống đến vết cắt ngang sau đó loại bỏ nội tạng
- Mổ phanh đầu, loại bỏ răng , hai mắt
- Sau đó rửa lại bằng nước lạnh có nhiệt độ từ 10-15°C

3.Lột da:

- Trở mặt con mực, dùng mũi dao tách rời 2 về mực. Tay trái giữ chặt đuôi mực, tay phải cầm 2 về kéo ngược lên phía trên đầu để tách da
- Sau dùng nước sạch có pha clorine nồng độ 20ppm để rửa.

4.Làm khô sơ bộ:

- Dùng khung gỗ có chân chống , phải nghiêng với các góc độ khác nhau.Trên khung có tấm lưới cước thưa. Trải đều mực lên, đầu phải hướng xuống dưới
- Khi mực đã dẻo thì đưa vào quạt gió và thực hiện:

- Làm se mực bằng quạt gió
- Quạt không khí nóng, không quá 40°C

5.Chỉnh hình:

- Dùng máy để cán phẳng thân mực
- Hoặc dùng chai để cán phẳng thân mực

7.Làm khô hoàn thiện:

- Dài mực lên dàn, dùng quạt thổi không khí nóng 40-45°C
- Khi lượng nước còn lại 18%-20% thì dùng

7.Phân cỡ,hạng:

- Tuỳ theo yêu cầu của khách hàng mà ta phân hạng cho phù hợp
- Mực phải có mùi thơm tự nhiên, vị ngọt, sợi cơ dai tự nhiên
- Cỡ: thường có 8 cỡ sau(tính theo chiều dài thân mực)

Cỡ 8: 8-10cm	Cỡ 4: 18-20cm
Cỡ 7: 10-13cm	Cỡ 3: 20-24 cm
Cỡ 6: 13-15 cm	Cỡ 2: 24-28 cm
Cỡ 5 15-18 cm	Cỡ 1: >28cm

8 Bao gói,bảo quản:

- Tuỳ theo yêu cầu mà ta bao gói phù hợp
- Cho vào túi PE. đóng thùng caciông lót bìa cứng
- Bảo quản trong kho lạnh