

### ***Засолка скумбрии 1 способ:***

- 1. Одну штуку рыбы скумбрия выпотрошить, отрезать голову и хвостик, промыть холодной водой*
- 2. Рыбу положить в полиэтиленовый пакет, добавив туда 1 чайную ложку сахара, 2 чайные ложки соли и чайную ложку сухой приправы для рыбы.*
- 3. Пакет с рыбой туго завязать, хорошенько встряхнуть, чтобы приправы распределились равномерно и убрать в холодильник на 3 дня.*

### ***Засолка скумбрии 2 способ:***

- 1. Скумбрию выпотрошить промыть*
- 2. Разрезать вдоль хребта наполовину, удалив кость*
- 3. Порезать на филе кусочки шириной 5-6 см*
- 4. Взвесить массу рыбы*
- 5. Сделать смесь соли и сахара из расчёта на 1кг. рыбы – 1 столовая ложка сахара и 2 столовые ложки соли*
- 6. Выкладывать слоями рыбу на дно кастрюли кожицей вниз, равномерно пересыпая смесью из соли и сахара каждый слой. Затем поставить сверху гнёт и держать рыбу 1 день при комнатной температуре, затем убрать в холодильник на 2 дня. Рыба засаливается 3 дня.*