

Способ получения сушеной рыбы, включая операции мытья рыбы, очистки ее от чешуи и внутренностей, осуществления надрезов на боковой поверхности рыбы, засолки и сушки в сушильном аппарате или печи, или духовке при температуре 100-120 ° С в течение 5-7 часов до готовности, которую определяют по вступлению рыбы различных оттенков коричневого цвета (от золотистого до темно-коричневого) и ломкости, причем сушильную поверхность и / или противень вставляют слоем предварительно промытой водой соломы толщиной 2-5 см, на который выкладывают подготовленную к сушке рыбу.