

1. Спосіб одержання сушеної риби, що включає операції миття риби, очищення її від луски та нутрощів, здійснення надрізів на бічній поверхні риби, засолюванні та висушуванні у сушильному апараті або печі або духовій шафі за температури 100-120 °С протягом 5-7 годин до готовності, яку визначають за набуттям рибою різних відтінків коричневого кольору (від золотистого до темно-коричневого) і ламкості, який відрізняється тим, що сушильну поверхню та/або деко встеляють шаром попередньо промитої водою соломи товщиною 2-5 см, на який викладають підготовлену до сушіння рибу.
2. Спосіб одержання сушеної риби за п. 1, який відрізняється тим, що рибу можуть обгортати соломкою зі всіх боків.