

E. Valorisation alimentaire des prises

141	Pourquoi un poisson capturé doit-il être éviscéré aussi rapidement que possible?	<p>a) Car ainsi il ne peut plus s'échapper en nageant</p> <p>b) Car la décomposition des viscères répand une odeur de poisson désagréable et endommage la qualité de la chair</p> <p>c) Car on ne doit pas manger les viscères</p>
142	A quoi faut-il faire particulièrement attention lorsque l'on entaille le ventre d'un poisson?	<p>a) À ne pas endommager la couche de mucus</p> <p>b) À ne pas perforer/inciser la vésicule biliaire afin de ne pas diminuer la qualité de la chair</p> <p>c) À ce que les viscères ne se répandent pas</p>
143	Comment dois-je conserver un poisson éviscéré lorsque je continue à pêcher?	<p>a) Dans un sac en plastique</p> <p>b) Dans un linge sec ou humide ou dans un panier en osier, en le gardant à l'ombre ou au frais</p> <p>c) Je le dépose dans l'herbe</p>
144	Que se passe-t-il pour les poissons stockés correctement mais trop longtemps au congélateur?	<p>a) La chair se dessèche lentement et devient inconsommable</p> <p>b) Le poisson peut être conservé au congélateur aussi longtemps que l'on veut</p> <p>c) Le poisson change de couleur, mais reste consommable</p>
145	A quoi reconnaît-on un poisson avarié?	<p>a) À son mucus desséché</p> <p>b) À sa cavité abdominale qui dégage une odeur désagréable et ses yeux troubles/ternes</p> <p>c) Je ne peux juger l'état d'un poisson que par l'observation de ses branchies</p>
146	Toute espèce de poisson peut-elle être stockée au congélateur pendant la même durée?	<p>a) Non, les poissons gras peuvent être stockés moins longtemps que les poissons maigres</p> <p>b) Non, les poissons gras peuvent être stockés plus longtemps que les poissons maigres</p> <p>c) Oui, les poissons gras et maigres peuvent être stockés aussi longtemps l'un que l'autre</p>
147	A quoi faut-il veiller lors de la décongélation du poisson?	<p>a) À le décongeler au frigo en le recouvrant (odeurs) et veillant à ce que l'eau de décongélation n'abîme pas le poisson (égoutter)</p> <p>b) À le décongeler lentement dans de l'eau tiède</p> <p>c) À le décongeler recouvert, durant une nuit dans la cuisine</p>
148	A quoi faut-il veiller lors de la congélation du poisson (en tant qu'aliment)?	<p>a) À utiliser un sachet de congélation qui ne comporte aucun trou et à fermeture hermétique; à noter la date de congélation sur l'emballage</p> <p>b) À enrouler les poissons dans de minces sachets de plastique et les déposer immédiatement dans le congélateur</p> <p>c) À enrouler les poissons dans du papier ménage et les déposer dans le congélateur</p>

149	Les filets de cyprinidés comportent encore de fines arêtes. Comment peut-on rendre cette chair consommable?	<ul style="list-style-type: none"> a) Découper les filets en petits morceaux et retirer les arêtes à la pincette ou les hacher b) Comme les cyprinidés sont pleins d'arêtes, je ne les garde jamais c) À cause de leurs arêtes, on ne peut pas manger les cyprinidés
150	Quelles caractéristiques permettent de juger qu'un poisson est frais?	<ul style="list-style-type: none"> a) Odeur intense ou désagréable de poisson, peau sèche, branchies décolorées b) Odeur intense ou désagréable de poisson, peau décolorée, branchies collées c) Odeur fraîche, yeux brillants et humides, branchies rouges