

Fierberea peștelui se face la foc mic; timpul de fierbere sau frigere variază după mărimea peștelui sau a bucății respective, de la 15 minute la 40-50 de minute. Peștele înghețat care se pune la fiert necesită 10 minute în plus, până se dezgheață în interior. E preferabil să fiarbă într-un bulion aromat sau în zeama în care au fiert zarzavaturile (morcov, pătrunjel, țelină, ceapă, cartofi). Se lasă să se răcească în vasul în care a fiert; după ce s-a răcit complet, se curăță de oase; tăind peștele pe spate, cu ajutorul unui cuțit, se scot oasele cu băgare de seamă, ca să nu se rupă carnea, întâi oasele din dreapta, apoi cele din stânga șirei spinării. Somnul se curăță de piele după ce a fiert, înainte de a-l tăia în bucăți.

Peștele proaspăt se alterează repede, de aceea trebuie curățat de solzi, eviscerat, spălat imediat și ținut la rece.

Peștele care trebuie fript pe grătar se unge mai întâi cu ulei cald (se va rumeni mai frumos).

Peștele proaspăt are pielea întinsă, umedă, strălucitoare, colorație vie; cel alterat are pielea cu cute, se jupoaie ușor, colorație mata, stearsă, pe suprafața multă mucozitate.

Peștele proaspăt are solzii strălucitori și bine fixați, fără strat gros de mucozități; cel alterat are solzii opaci, se desprind ușor, acoperiți cu un strat de mucozități cu miros greu.

Pestii cu solzi se curată în felul următor: cu mâna stânga se ține peștele de partea de la coada, iar cu dreapta, cu ajutorul unui cutit sau a unei linguri, se rad solzii în sens contrar așezării lor. Pentru a desprinde solzii cu mai multă ușurință, se ține peștele un minut deasupra unui vas cu apă clocotită. Bibanul și linul se trec prin apă clocotită, câteva secunde, apoi se rad solzii cu cutitul. Pestii mici se iasă în apă cu otet câteva minute sau se curată, frecându-i cu malai. E preferabil să se taie înotatoarele și țepii din partea terminală a cozii. După ce au fost curățati de solzi, pestii se freacă bine cu o perie aspră, până când culoarea pielii devine albă.