

Lorsqu'il est question du marché des produits de la morue, il faut faire la distinction entre "la morue salée fraîche" (c.-à-d. : salée juste assez pour être conservée durant l'expédition) et la morue salée véritable (soit séchée ou saumurée), dont la chair est pénétrée de sel de sorte que le produit doit être trempé avant la consommation. Les produits commerciaux les plus importants sont la morue salée seulement (étêtée, éviscérée, désossée - que les Espagnols appellent bacalao verde); la morue salée qui a été séchée au soleil durant un été complet après la capture (ce produit porte diverses appellations dans d'autres langues mais en espagnol on l'appelle simplement bacalao; le klipfish, poisson fendu sur la longueur est salé avant d'être étendu sur des pierres ou suspendu à des plateformes pour le séchage; et le stockfish, poisson beaucoup moins salé que les types déjà énumérés (teneur en sel inférieur à 12 %) et séché à l'air jusqu'à durcissement (qu'on appelle pez-palo en Espagnol).

Diverses méthodes de séchage sont employées, mais en règle générale, on commence par nettoyer, éviscérer et parer le poisson puis on le suspend en paires (les poissons, dont l'épine dorsale a été enlevée, sont attachés ensemble à la queue) de telle sorte qu'il reste ouvert pour permettre à l'air de circuler librement.

Gadus morhua - Morue commune ou véritable, l'espèce commerciale la plus importante.

Gadus ogac, ou pouffin - contient très peu de matières grasses et ne peut donc être transformé en produit acceptable.

Gadus macrocephalus - Morue du Pacifique

Boreogadus saida - Morue polaire

Gadus callarias - Morue baltique

Melanogrammus aeglefinus - Aiglefin