Для рыболова крайне важно знать способы сохранения рыбы, чтобы иметь возможность доставить её домой пригодной для принятия в пищу, без ухудшения её пищевых и вкусовых свойств

Признаком начавшейся порчи рыбы является повеление глаз, появление белесой слизи на жабрах и неприятного запаха.

Живую рыбу лучше всего хранить в прутяном садке, опущенном в придонные слои воды или расположенном в тени. Прутяные садки не так сильно нагреваются, а рыба в них надёжно защищается от действия солнечных лучей, и поэтому живёт дольше. Садком, связанным из ниток, можно пользоваться осенью и весной, когда вода ещё не прогрелась. «Заснувшую» рыбу нужно немедленно вытаскивать из садка. Крупные экземпляры рыбы, которые не умещаются в садке, можно держать на кукане. Весьма удобным куканом для хранения рыб, имеющих мощные костистые челюсти, является «застёжка», изготовляемая из стальной проволоки диаметром 2—2,5 мм.

Для насадки рыбы на кукан в её нижней челюсти делают прорез острым ножом так, чтобы не зацепить языка рыбы и, продев в прорез застёжку, закрывают её. Кукан привязывают к прочному шнуру, другой конец которого прикрепляют к ветке кустарника, свесившейся над водой, корневищу дерева или к прочному колу, вбитому в дно водоёма. Длина шнура должна быть достаточной для того, чтобы рыба не была особенно стеснена в своих движениях. Щука на кукане может жить летом до 5—8 дней, весной и осенью— до 15—20. Другую рыбу (леща, сазана, окуня и т. п.) можно сохранять на верёвочных куканах, продеваемых под жаберные крышки. Для лучшего сохранения не следует надевать на один кукан большое количество рыб. В жаркую погоду «заснувшую» рыбу не следует держать в воде: от этого она быстрее портится и теряет свои вкусовые качества.

Практичный и очень удобный садок представляет собой мешок из редкой ткани. Она хорошо пропускает свежую воду, а при переноске на небольшие расстояния увлажняет рыбу и сохраняет от порчи.

Если по каким-либо причинам нельзя сохранить рыбу живой, нужно проколоть шилом

(или другим острым инструментом) затылочную часть её головы около мозжечка. Место прокола вытереть и вместе с жабрами присыпать солью. После этого рыбу следует подержать в тени на ветру, отгоняя от неё мух и других насекомых. Как только слизь на чешуе немного подсохнет, можно сложить рыбу в корзину, вперемежку с крапивой или молодой осокой. При перевозках корзину следует держать в тени. Рыбу, обработанную таким способом, можно сохранять в течение 12—24 часов.

Для более длительного хранения (до 2—3 суток) у рыбы следует разрезать брюшную полость, удалить жабры и внутренности, затем присыпать рыбу солью изнутри (особенно у головы и позвоночника) и втереть небольшое количество соли сверху. У очень крупных экземпляров рыбы делают, кроме того, два продольных разреза со стороны брюшной полости, по обеим сторонам позвоночника, и засыпают их солью. При такой обработке мыть рыбу в воде и снимать с неё чешую нельзя: от этого рыба очень быстро портится. После подсола брюшную полость рыбы следует заполнить свежей крапивой (в крайнем случае молодои осокой, пыреем) и сложить в корзину вперемежку с травой.

Карася, линя и некоторых других рыб можно сохранить живыми в течение 2—3 суток, положив их в мокрый мох или в мокрый крапивный мешок с травой.

Особо ценных рыб (например, лососёвых) лучше засаливать на месте, тщательно втирая соль против чешуи. Затем рыбу завернуть в бумагу, обернуть сверху мешковиной, туго перевязать бечёвкой и положить в прохладное место на одни-двое суток. По истечении этого срока освободить рыбу из упаковки, удалить излишки соли и повесить на сквозняке в тени минут на 30—40, для того чтобы подсох "тузлук (рассол), после чего рыбу завернуть в чистую тряпку. Таким же способом можно сохранять усача, сома, жереха, голавля и других.

В холодное время года — ранней весной и поздней осенью — рыбу сохранять значительно легче. Вытащенная из воды и подвешенная в тени, она может сохраняться сутки и более, а с удалёнными внутренностями и жабрами — до 3—4 суток. Засол рыбы в это время не имеет практической необходимости.

Зимой рыбу можно сохранять в мороженом виде долгое время.