

Wędzarnie PIETRZYK

Wskazówki dotyczące przeprowadzenie procesu wędzenia dla poszczególnych produktów														
Lp	Produkt	Waga pojedynczej porcji	Krok 1 – suszenie		Krok 2 – wędzenie		Krok 3 – dopiekanie		Łączny czas procesu	Temp. Zadana w produkcie Tm	Inne parametry			
			czas	temp Tk	czas	temp Tk	czas	temp Tk			Kominiek wylotowy	Pompka generatora dymu	Tylna przesłona wentylacyjna	Inne uwagi
1	Szynka	500 gram	40 min	40 °C	160 min	65 °C	60 min	90 °C	260 min. (4h 20 min)	68 stopni	otwarty	włączona	częściowo otwarta	czas odymiania 100 minut
2	Karczek	600 gram	40 min	40 °C	195 min	65 °C	100 min	90 °C	335 min. (5 h 35 min)	68 stopni	otwarty	włączona	częściowo otwarta	czas odymiania 165 minut
3	Boczek	500 – 600 gram	40 min	40 °C	180 min	65 °C	60 min	90 °C	280 min. (4h 40 min)	68 stopni	otwarty	włączona	częściowo otwarta	czas odymiania 120 minut
4	Pierś z kurcz.	400 gram	40 min	40 °C	180 min	65 °C	80 min	90 °C	300 min. (5h)	70 stopni	otwarty	włączona	częściowo otwarta	czas odymiania 100 minut
5	Ser typ włoski	250 gram	40 min	40 °C	180 min	65 °C	60 min	90 °C	280 min. (4h 40 min)	68 stopni	otwarty	włączona	częściowo otwarty	czas odymiania 120 minut
6	Łosoś płat.	500 gram	40 min	40 °C	240 min	65 °C	90 min	90 °C	370 min. (6h 10 min)	70 stopni	otwarty	włączona	częściowo otwarta	czas odymiania 120 minut
7	Kiełbasa Śląska	Wsad 7 kg	60 min	40 °C	180 min	68 °C	-	-	240 min (4 h)	68 stopni	otwarty	włączona	częściowo otwarty	czas odymiania 120 minut + parzenie 78 stopni przez 30 min w garnku

UWAGA ! Podane dane mają charakter wyłącznie informacyjny . Na proces wędzenia ma wpływ wiele czynników - proszę traktować te dane jako wyjściowe do opracowania własnych przepisów na pyszne wędzonki wg swoich preferencji.

UWAGA ! Większa waga pojedynczych porcji wędzonych produktów może wydłużyć proces wędzenia !