

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 produkcji 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 gramów	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

Proces wędzenia podzielony jest na trzy kroki: suszenie, wędzenie i dopiekanie. Każdy z tych etapów ma określony czas i temperaturę, które są kluczowe dla uzyskania odpowiedniego smaku, tekstury i trwałości produktu.

Krok 1 – Suszenie

Czas: 40 minut

Temperatura: 40°C

Opis: W pierwszym kroku produkt jest suszony w temperaturze 40°C przez 40 minut. Celem tego etapu jest usunięcie nadmiaru wilgoci z powierzchni produktu, co przygotowuje go do właściwego wędzenia.

Krok 2 – Wędzenie

Czas: np. 160 minut (uzależnione od rodzaju mięsa patrz tabela powyżej)

Temperatura: 65°C

Opis: W drugim kroku produkt jest wędzony w temperaturze 65°C przez 160 minut. W tym etapie produkt nasycy się dymem, co nadaje mu charakterystyczny smak i aromat.

Krok 3 – Dopiekanie lub Parzenie

Czas: np. 60 minut (uzależnione od rodzaju mięsa patrz tabela powyżej)

Temperatura: 90°C

Opis: W trzecim kroku produkt jest dopiekany w temperaturze 90°C przez 60 minut. Dopiekanie kończy proces obróbki cieplnej, zapewniając, że produkt jest w pełni gotowy do spożycia.

Lub Krok 3 - Parzenie

Czas: np. 60 minut (uzależnione od rodzaju mięsa, patrz tabela poniżej)

Temperatura: 75-85°C

Opis: W trzecim kroku produkt jest parzony w temperaturze 75-85°C przez około 60 minut. Parzenie kończy proces obróbki cieplnej, zapewniając, że produkt jest w pełni gotowy do spożycia, zachowując przy tym soczystość i pełnię smaku.

Podsumowując, proces ten składa się z trzech etapów: suszenia w niskiej temperaturze, właściwego wędzenia w średniej temperaturze oraz dopiekania w wysokiej temperaturze, co zapewnia produktowi odpowiednią jakość i smak.

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 !