

Telefon/fax:

+36-74/510-053; 510-054; 419-252

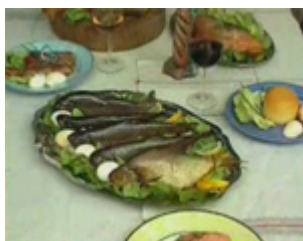
E-mail: info@vendi.hu

web: www.vendi.hu

Halak, húsok füstölése



Előkészítésként pácolja be a füstölni kívánt halakat vagy húsokat. A pácolás módját (nedves pác, száraz pác, pácolási idő) és a fűszerezést válassza meg egyéni ízlése alapján, vagy kövesse receptajánlatunkat. A nedves pácból való kivétel után törölgesse szárazra a halakat/húsokat, lehetőség szerint szárítsa szabad levegőn kb. 10-15 percet. A letörölgetett, szárított halakat vagy húsokat helyezze be a szekrénybe: hal-, vagy rostrácon, vagy függesztő kampókon. Helyezze be a csöpögtető tálcát a kamrába, az arra kijelölt helyre, a legalsó polctartókra. A tálca elől és hátul egyforma távolságra legyen a kamrafalaktól, hogy ne zárja el később a felfelé szálló füst útját egyik irányban sem. Fűtse fel a berendezést zárt ajtóknál (faszenes tálca, gázégő vagy elektromos fűtőszál segítségével), nyitott szellőzőnyílással, kb. 70-90 fokra. Ekkor még nincsen fűrészpor a berendezésben! Ebben a fázisban a halak/húsok kellő mértékben veszítenek nedvességtartalmukból, megfelelő állagúak lesznek a füst befogadására. Ez a folyamat kb. 45-60 percig tart. Nyissa ki a kamrát, helyezze be a fűrészporral teli tálcát a helyére (csöpögtető alá közvetlenül, elektromos fűtés esetén a fűtőszálra). Nyitott ajtóknál fűtse, míg a fűrészpor füstölni kezd, majd kapcsolja ki a fűtést (távolítsa el a faszenes tálcát, vagy zárja el a gázégőt) és zárja be az ajtót. A szellőzőnyílást hagyjuk nyitva. A fűrészport izzítsa fel a kamrán kívül. Ehhez használhatja a füstölő gázégőjét, fűtőszálát vagy faszenes tálcáját fűtőelemként. Amennyiben a fűrészport mégis inkább a kamrában izzítja, az ajtót hagyja nyitva, hogy a belső hőmérséklet ne emelkedjen 40 foknál magasabbra. Miután nem távozik több füst (ez kb. 45-60 perc), nyissa ki a kamrát és ellenőrizze le, hogy a halak/húsok ízlésének megfelelően barnultak és füstölődtek-e. Amennyiben nem, távolítsa el a



használt, leégett fűrészport a tálcából (VIGYÁZAT! NE ÖNTSE GYŰLÉKONY HELYRE!), és öntsön friss fűrészport a helyére. Az elkészült terméket vegye ki a berendezésből. Azonnal is tálalhatja, de akár lehűtve, 2-3 napon belül is fogyaszthatja.

Sajt, tojás füstölése



A sajt nem igényel előkészítést, a tojást főzze meg, törje össze a héját, de ne hámozza meg. Helyezze be a sajtokat és tojásokat a berendezésbe, rostrácsra fektetve. Amint megindult a füstképződés, a fűrészporos tálcát helyezze be a füstölőbe a helyére és csukja be a kamra ajtaját. Sajt és tojás füstölésekor a kamra hőmérséklete ne emelkedjen 40 foknál magasabbra, ezért ne fűtse a berendezést. A folyamat - ízléstől függően - 60-90 percig tart. Amennyiben leizzott a fűrészpor, de még füstösebbre szeretné készíteni a termékeket, töltsen fel friss fűrészporral a tálcát, a biztonsági előírásokra ismételten figyelve: ne öntsön a használt, leégett port gyúlékony helyre! A folyamat végén nyissa ki a berendezést, vegye ki a márványosra színeződött tojást és a füstölt sajtot.