

Räucherprotokoll

Projekttitle:

Datum:

Rezept von?

Phase1: Fleisch und Gewürze

Menge Salz je kg Fleisch

sonstige Gewürze/ Menge

--	--

Phase2: Suren/ Pökeln

Fleisch eingesurt am:	Wielange? wie: trocken, vakuum, Lake
1. x Fleisch gewendet/ Umgeschichtet am	Beobachtung? Lakebildung, Verfärbung, Geruch
2. x Fleisch gewendet/ Umgeschichtet am	Beobachtung? Lakebildung, Verfärbung, Geruch
3. x Fleisch gewendet/ Umgeschichtet am	Beobachtung? Lakebildung, Verfärbung, Geruch

Phase3: Nach dem Suren:

Fleisch aus der Sur genommen und gewaschen am	Beobachtung? Lakebildung, Verfärbung, Geruch
Wässern ja/ nein	wie lange?
Durchbrennen/ trocknen lassen im Gefäß, aufgehängt?	Wo und wie lange?

Phase4: Räuchern

1. Räucherdurchgang wie lange? Max. Temperatur?	mit Holzart/ Mehlsorte?	Aussentemp?, rel. Luftfeuchte?
1. Räucherpause wie lange?	Beobachtung: Farbe, Geruch	
2. Räucherdurchgang wie lange? Max. Temperatur?	mit Holzart/ Mehlsorte?	Aussentemp?, rel. Luftfeuchte?
2. Räucherpause wie lange?	Beobachtung: Farbe, Geruch	
3-x. Räucherdurchgang wie lange? Max. Temperatur?	mit Holzart/ Mehlsorte?	Aussentemp?, rel. Luftfeuchte?
3-x. Räucherpause wie lange?	Beobachtung: Farbe, Geruch	

Phase5: Reifen

Wie lange? Wo und wie?

Phase6: Verzehr

Wann 1. geplanter Verzehr:
Geschmack:
Konsistenz:
Farbe:

Phase7: Änderungen/ Verbesserungen fürs nächste Mal

weitere Vorgehen beim nächsten Mal, Änderungen? Verbesserungen?