

Räucherprotokoll

Datum:

**Projekttitlel:**

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

weilers Vorgehen beim nächsten Mal, Änderungen? Verbesserungen?