Проблемная таблица по приготовлению рыбы холодного копчения на профессиональной коптильне КР-3.200К

РЕШЕНИЕ / **ПРОБЛЕМА**	Недостаточное количество соли или времени посола	Избыточное количество соли при посоле	Недостаточная подсушка продукта перед копчением	Рыба с темной природной окраской	Избыточная подсушка продукта перед копчением	Щепа с большим содержанием смол (щепа хвойных деревьев)	Слишком низкая температура в камере	Отверстия полностью открыты	Отверстия полностью закрыты	Недостаточное время копчения продукта	Избыточное время копчения продукта	Недостаточное количество щепы	Избыточное количество щепы	Применение ольховой щепы	Высокая температура в камере	Применение влажной щепы с непродолжит работой дымогенератора	Соленость рыбы недостаточно выровнена	Рыба не созрела во время посола	Недостаточное расстояние между тушками рыб
ЦВЕТ																			
Цвет рыбы остался неизменным					■							■							
Цвет рыбы коричневый				■		■							■						
Цвет рыбы грязно-серый			■			■													
ЗАПАХ																			
Сильный запах копчения (смол)											■		■	■					
Слабый запах копчения							■	■				■				■			
ВКУС																			
Слабосоленый	■																		
Пересоленный		■															■		
Горький вкус			■			■			■				■	■					
Вкус сырой рыбы	■																	■	
Слабокопченый								■		■		■							■
КОНСИСТЕНЦИЯ																			
Мясо рыхлое			■															■	
Мясо расслаивается															■				
Свернувшийся белок на поверхности															■				
ПОРОКИ КОПЧЕНОЙ ПРОДУКЦИИ																			
Белые пятна на продукте																			■
Наличие рапы					■												■		
Плесень			■									■							
Гнилостный запах	■		■															■	