Проблемная таблица по приготовлению рыбы горячего 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	Избыточная подсушка продукта перед копчением	Низкая температура во время копчения	Высокая температура во время копчения	Недостаточное время копчения продукта	Избыточное время копчения продукта	Недостаточное количество щепы	Избыточное количество щепы	Применение ольховой щепы	Применение щепы с добавлением фруктовых деревьев	Применение влажной щепы + миксы	Низкая температура продукта, помещаемого в камеру	Недостаточное расстояние между тушками рыб	Рыба с темной природной окраской
ЦВЕТ																
Цвет рыбы остался неизменным			■	■					■					■		
Цвет рыбы коричневый						■				■						■
Цвет рыбы золотистый									■		■					
Цвет рыбы золотистый с красным оттенком												■	■			
ЗАПАХ																
Сильный запах копчения (смол)										■						
Слабый запах копчения									■							
ВКУС																
Слабосоленый	■															
Пересоленный		■														
Горький вкус										■	■					
Вкус сырой рыбы					■		■							■		
Слабокопченый																
КОНСИСТЕНЦИЯ																
Рыба содержит много влаги			■													
Мясо рыбы сухое				■		■		■								
ПОРОКИ КОПЧЕНОЙ ПРОДУКЦИИ																
Белые пятна на продукте															■	
Наличие рапы		■		■												
Свернувшийся белок на поверхности						■										
Вздутость кожи рыбы						■										
Ожоги, трещины, разрывы						■		■								