

## КОПЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ НА КР-1.30

Продукт	Вид копчения	Способ подготовки	Вес	Загрузка	Нагрев нижних тэнов	t копчения	Общее t копчения	Вид щепы	Кол-во щепы	Способ подготовки щепы	Результат	Дополнительно
<b>Окунь</b>	Горячее	Сухой засол 2 ч	120 и 200 г	720 г и 800 г	10 мин	140°C	15 мин	Ольха + Фр.дер	Дно лотка	Щепа + 2 ст.л. воды	Отличный	Рыба золотисто-корич.цвета
<b>Сиг</b>	Горячее	Сухой засол 2 ч	650 г	1300 г	10 мин (15 мин)	140°C	25 мин	Ольха + Фр.дер	Дно лотка	Щепа + 2 ст.л. воды	Отличный	Рыба золотисто-корич.цвета
<b>Карп тушка</b>	Горячее	Сухой засол 2 ч	480 г	1920 г	15 мин	150°C	40 мин	Ольха + Фр.дер	Дно лотка	Щепа + 2 ст.л. воды	Отрицательный	Рыба темно-корич.цвета
	Горячее	Сухой засол 2 ч	480 г	1920 г	10 мин	140°C	30 мин	Ольха + Фр.дер	Дно лотка	Щепа + 2 ст.л. воды	Отличный	Рыба золотисто-корич.цвета
<b>Треска филе</b>	Холодное безо льда	Рассол	400 г	400 г	10 мин	---	2 ч	Ольха + Фр.дер	1/3 лотка	Микс: 1/3 сухой 2/3 влажной	Хороший	Рыба содержит много влаги
	Горячее	Рассол	400 г	400 г	10 мин	110°C	45 мин	Ольха + Фр.дер	Дно лотка	Микс: 1ч сухой 1ч влажной	Отрицательный	Рыба темного цвета
	Горячее	Рассол	400 г	400 г	10 мин	110°C	45 мин	Ольха + Фр.дер	Дно лотка	Микс: 1/3 сухой 2/3 влажной	Удовлетворительный	Рыба золотисто-корич.цвета (для филе цвет темный)
<b>Семга филе с кожей</b>	Холодное безо льда	Рассол	225 г	900 г	10 мин	---	3 ч	Ольха + Фр.дер	1/3 лотка	Микс: 1/3 сухой 2/3 влажной	Рыба вкусная «теплое» копчение	Вкус рыбы на пару
	Холодное со льдом	Рассол	250 г	1000 г	10 мин	---	3 ч	Ольха + Фр.дер	½ лотка	Микс: 1ч сухой 1ч влажной	Рыба сырая	Вкуса и запаха копчения нет

Продукт	Вид копчения	Способ подготовки	Вес	Загрузка	Нагрев нижних тэнов	t копчения	Общее τ копчения	Вид щепы	Кол-во щепы	Способ подготовки щепы	Результат	Дополнительно
<b>Морской окунь тушка</b>	Горячее	Рассол	300 г	900 г	5 мин	130°C	30 мин	Ольха + Фр.дер	Дно лотка	Щепа + 1,5 ст.л.воды	Отличный	Рыба золотистого цвета
										Микс: 1ч сухой 1ч влажной	Отличный	Рыба золотистого цвета с красным оттенком
	Горячее	Рассол	300 г	900 г	10 мин	130°C	30 мин	Ольха + Фр.дер	Дно лотка	Щепа + 1,5 ст.л.воды	Отрицательный	Рыба темно-корич.цвета
										Микс: 1ч сухой 1ч влажной	Отрицательный	Рыба очень темного цвета – пережженная
<b>Морской окунь тушка</b>	Горячее	Рассол	350 г	2800 г	5 мин	130°C	30 мин	Ольха + Фр.дер	Дно лотка	Щепа + 1,5 ст.л.воды	Отрицательный	Рыба сырая, белого цвета (испарение жидкости)
					10 мин		30 мин				Удовлетворительный	Отличие на уровнях рыбы по цвету
	Горячее	Рассол	350 г	2100 г	10 мин	120°C	40 мин	Ольха + Фр.дер	Дно лотка	Щепа + 2 ст.л. воды	Отрицательный	Рыба темно-корич.цвета
<b>Овощи: Картофель Б.перец</b>	Горячее	Свежие овощи	---	500 г	10 мин	110°C	2 ч	Ольха	Дно лотка	Микс: 1ч сухой 1ч влажной	Хороший	Присутствие горечи –результат ольховой щепы
<b>Курица</b>	Горячее	Рассол	1200 г	1200 г	5 мин	120°C-15мин 110°	3,5 ч	Ольха + Фр.дер	¼ лотка	Микс: 1/3 сухой 2/3 влажной	Отличный	Уменьшить время приготовления до 2,5-3 ч
<b>Свинина шея</b>	Горячее	Пряное соление	1000 г	1000 г	5 мин	120°C-15мин 110°	3,5 ч	Ольха + Фр.дер	¼ лотка	Микс: 1/3 сухой 2/3 влажной	Отличный	Таит во рту