

## TEMPS DE FUMAGE

Le temps de fumage varie en fonction du produit et de son poids, du fumoir et du degré de fumage désiré.

Le fumage dépend des goûts de chacun.

Voici, cependant une idée de temps de fumage en fonction des produits.

| PRODUIT          | DECOUPE                         | SALAGE       | DESSALAGE                           | SECHAGE AU FROID | FUMAGE       |
|------------------|---------------------------------|--------------|-------------------------------------|------------------|--------------|
| Magret de canard | Entier                          | 7 heures     | Enlever le gros sel avec un chiffon | 30 heures        | 2 à 4 heures |
| Porc             | Poitrine, Saucisses, Chipolatas | 8 heures     | Tremper 1 heure                     | 24 heures        | 2 à 3 heures |
| Poulet           | Poulet entier ouvert en 2       | 4 heures     | Rincer sous l'eau                   | 24 heures        | 3 heures     |
| Truite           | Filet ou entier                 | 2 à 3 heures | Tremper 30 min                      | 12 heures        | 2 à 3 heures |
| Huile d'olive    | Dans un récipient               | /            | /                                   | /                | 1 heure      |
| Fromage          | Entier                          | /            | /                                   | /                | 2 heures     |
| Saumon 500 g     | Filet                           | 1 heure      | Rincer sous l'eau                   | 5 heures         | 1h30 heures  |
| Saumon 1.5 Kg    | Filet                           | 2.h30 heures | Tremper 30 min                      | 10 heures        | 3 heures     |
| Saumon 3 Kg      | Filet                           | 5 heures     | Tremper 1h30                        | 10 heures        | 4 à 6 heures |

Retrouver des idées recettes sur notre Site Internet :

[www.emyg-conserverie.com](http://www.emyg-conserverie.com)

