

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

