

Rooktechnieken



De smaak van de fijnproevers van gerookte producten is zeer verschillend. Die voorkeuren hebben niet alleen betrekking op de smaak zelf, maar zeker ook op het hele proces, de kleur en de reuk van het vlees.

De smaak van de fijnproevers van gerookte producten is zeer verschillend. Die voorkeuren hebben niet alleen betrekking op de smaak zelf, maar zeker ook op het hele proces, de kleur en de reuk van het vlees. Es zijn vele factoren die invloed hebben op het uiteindelijke resultaat. Naast de invloed van het ruwe materiaal in de vorm van vlees en de gebruikte soort zaagsel is de rooktechniek en zelfs de rook filosofie erg belangrijk

De meest gebruikelijke methode om een heerlijk gerookt product te maken is het warmroken. Het warmroken wordt verdeeld in twee enigszins verschillende varianten. Bij het warm roken dat op een temperatuur van 22 tot 45 °C en een relatieve vochtigheid van 70 tot 90% wordt uitgevoerd, verliest het product weinig (maximaal 10%) gewicht. Het hele rookproces duurt 4 tot 48 uur. De producten worden gekenmerkt door hun lange houdbaarheid, omdat door het roken de bovenlaag van het vlees verhardt, waardoor de binnenkant van het gerookte product wordt

Bij het “heet roken”, zoals de naam al suggereert wordt bij hogere temperaturen gerookt. Karakteristiek voor deze methode is het roken in 3 fasen. Eerst wordt het product gedroogd, vaak zelfs zonder rook. Dit duurt 10 tot 40 minuten en wordt beschouwd als de voorloper van het eigenlijke rookproces dat bij een temperatuur van 40 to 60° C plaats vindt. Gedurende 30 tot 90 minuten wordt het product intensief met rook behandeld, wat bijdraagt aan de kenmerkende kleur, smaak en reuk. De laatste fase zorgt voor de mooie bruine kleur van het product. Het product wordt gedurende 20 minuten op een temperatuur van 90°C geschroeid. Dit “heet roken” leidt tot ca. 12% gewichtsverlies.

Bij een andere werkwijze, die vooral wordt toegepast bij het roken van worst, wordt de derde fase verlengd tot het eiwit volledig is omgezet. Deze methode wordt aangeduid als roken en braden.

Alternatief voor het roken bij hoge temperaturen is het koudroken bij lagere temperaturen van 16 tot 22 °C. Hierbij zal het hele proces natuurlijk langer duren. Het gehele rookproces kan tot wel 2 weken duren. De op deze wijze gerookte producten kunnen zelfs 20% van hun eigen gewicht verliezen, maar in ruil daarvoor krijg je een product met grote uniformiteit als het gaat om de consistentie en kleur.