

Vis roken



De vis moet worden schoongemaakt en gewassen. Daarna verwijdert u de eventueel aanwezige schubben. U kunt de vis in zijn geheel, in filets of ringen roken. Om te roken is vette en magere vis geschikt.



Wrijf alle vissen in met zeezout en leg ze vervolgens laag voor laag in een doos, waarbij u de respectievelijke lagen voldoende met grof zeezout bestrooit. Laat het zout 6 uren intrekken. Voor grote vis kan dat zelf 12 uren zijn. Dit proces bevordert de rijping van het vlees voor het roken.

Bereiding van pekelen voor zeezout - voor 1 kilo vis.

Neem 1 liter water en 60 tot 100 gram zeezout. Der verzadigingsgraad van het zout hangt af van de tijd die de vis in de pekelen ligt. Bijvoorbeeld: Voor 1 kg vis, 90 gram zout opgelost in 1 liter water en ongeveer 3 uur pekelen. U kunt extra toevoegen: laurier, peper, knoflook en uien. Zet het geheel op een donkere koele plek. Na het pekelen moet u de vis met schoonwater afspoelen en met een papieren doek droog vegen. Hang de vis op in een goed geventileerde plaats om te drogen. Vissen met droge huid zijn geschikt om te roken. Als de vis nat is, gaat de huid koken, wat we natuurlijk niet willen.

Heet roken van vis.

De vis wordt gerookt bij een temperatuur tot 90 ° C. Dit roken duurt 30 tot 90 minuten.

Warm roken van vis.

Fase 1: 3 uur bij een temperatuur van 50 - 60 ° C.

Fase 2: De temperatuur in de oven verhogen naar 70 to 90 °C, waarbij de kerntemperatuur niet hoger mag zijn dan 68 tot 70 °C. (meten met kernthermometer).

Koud roken .

Koud roken vindt plaats bij een temperatuur tot 30 ° C en duurt 1 of meerdere dagen. Daarbij wordt het koudrook apparaat 6 tot 12 uren per dag gestookt met meerdere, vrij lange pauzes, waarbij ervoor gezorgd moet worden dat er voldoende spanen in de generator zitten.

