

Telefon/fax:

+36-74/510-053; 510-054; 419-252

E-mail: info@vendi.hu

web: www.vendi.hu

A füstölésről általában



A füstölés múltja olyan messzire nyúlik vissza, hogy régészeti ásatások igazolják, a füstölés - a szárítás és a sózás mellett - a legősibb tartósítási eljárás. Más szavakkal, amióta az emberiség a tüzet ismeri, füstjét húsok és halak konzerválására is használja. Magyarországon nagy hagyománya van a füstölésnek, régebben szinte minden falusi portán volt füstölő vagy úgynevezett szabadkémény. A füstölésnek három alapvető feladata van. A füstölni való kezelése hővel, melynek célja, hogy a nedvességtartalom lehetőleg egyenletesen csökkenjen, miközben a termék megfüstölődik. A hús ízletesebbé, étvágygerjesztőbbé tétele, valamint a konzerválás. A füstöléssel oly módon gátoljuk meg a baktériumok szaporodását, hogy közben a hús ízesebbé válik, és nem veszít tápértékéből sem.

Hogy mit füstölhetünk?



A válasz egyszerű, tulajdonképpen mindent, ami hús és húskészítmény, de füstölhetünk halakat is. Füstölt sajtot már mindenki evett, de hallottak Önök füstölt libamájáról vagy füstölt tojásról? A füstöléshez más-más hőmérsékletet választhatunk, ennek megfelelően létezik *hideg* - *meleg* - és *forró füstölés*. A *hideg* füstölés 12 és 24 °C közötti hőmérsékleten megy végbe. Ennek egyik legfontosabb feltétele, hogy a füstölni való - sonka, kolbász leszárított formában kerüljön a füstölőkamrába. Tehát a hideg füstölést leginkább sonkák tartósítására használjuk. A füstölési idő több napot vesz igénybe, de egyes esetekben hat hétig is eltarthat. A *meleg* füstölés 30 és 50 °C közötti hőmérsékletnél, a füstölni valótól függően 2-től 24 óráig terjedő időtartam alatt végezhető el. Ez az eljárás olyan specialitások elkészítésére alkalmas, melyeket rövid időn belül, legfeljebb 1 hét alatt elfogyasztunk. A *forró* füstöléshez még rövidebb idő elegendő, ennek megfelelően az eltarthatóság időtartama is csökken. A füstölési idő 50-90 °C közötti hőmérsékletnél 30 perctől maximum 2 óráig terjedő időtartamra korlátozódik, hogy megőrizzük a hús vagy a hal puhaságát. És már el is árultam, ezzel a módszerrel leginkább halakat és szárnyasokat, vagy nyulat füstölhetünk. Használati útmutatónkban az alábbi témákban is olvashat sajtűfüstölés - húsfüstölés - halfüstölés A *meleg* illetve *forró* füstölés a terméknek ízt és színt ad, de hosszú eltarthatóságot nem biztosít!