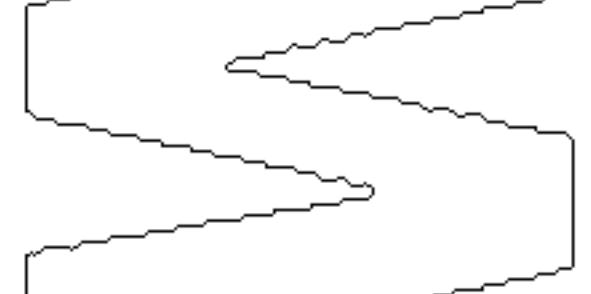
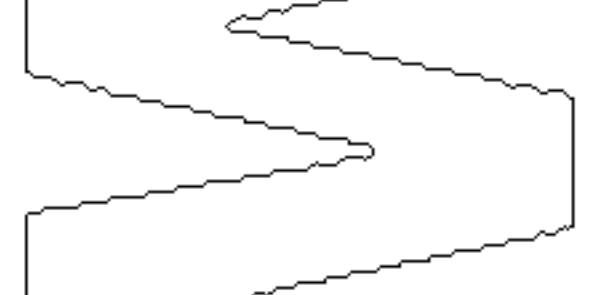
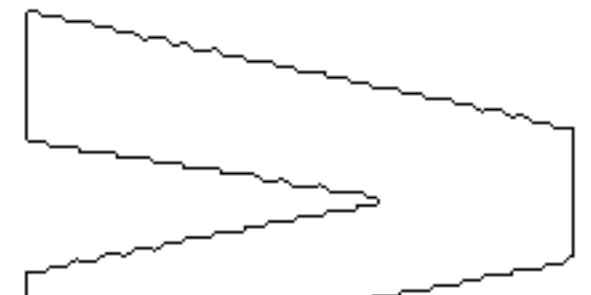
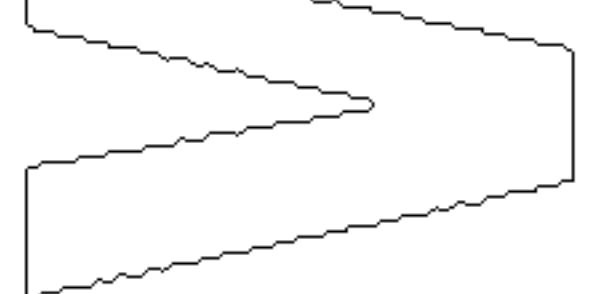
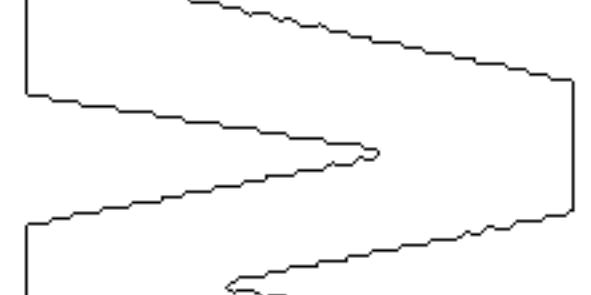
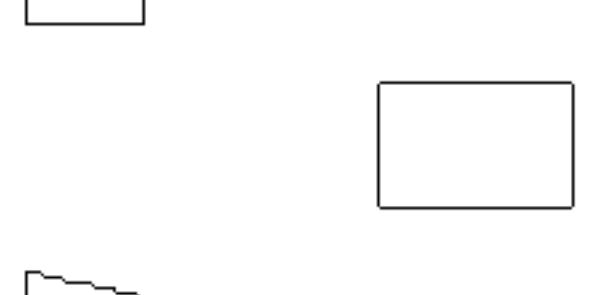
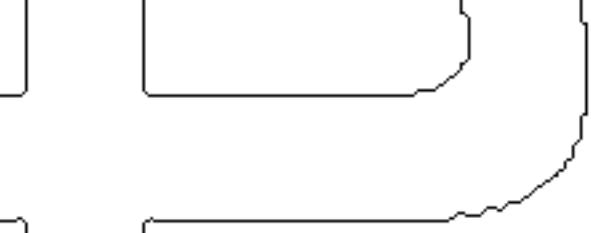
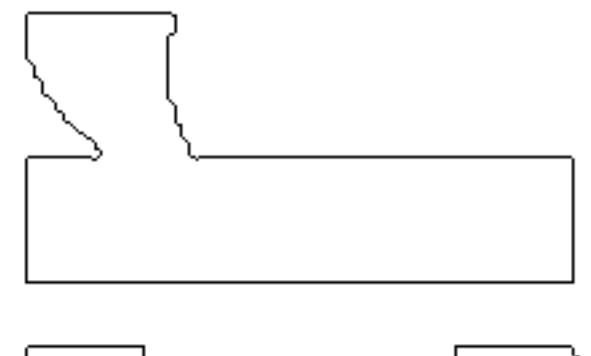
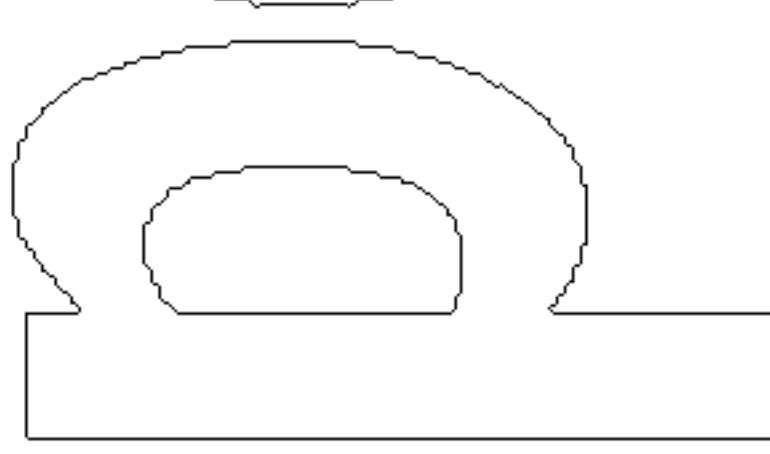
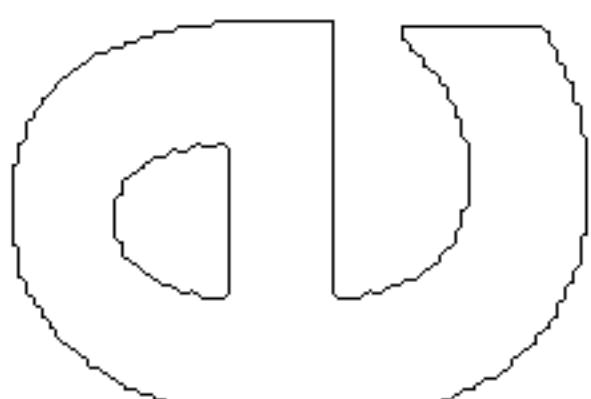
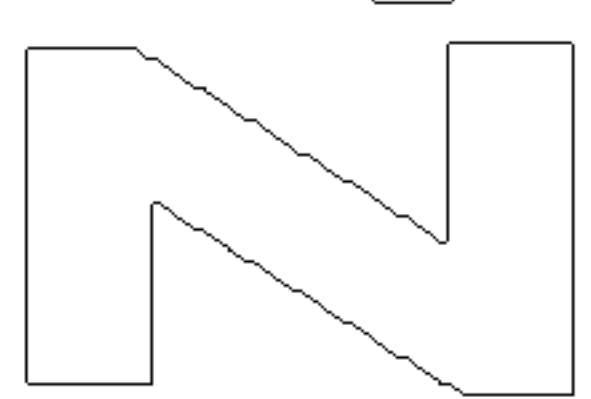
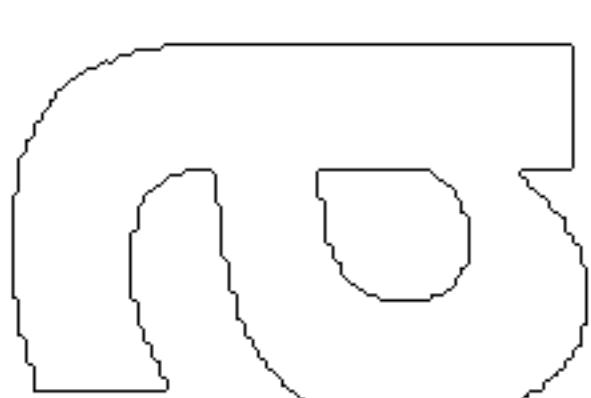
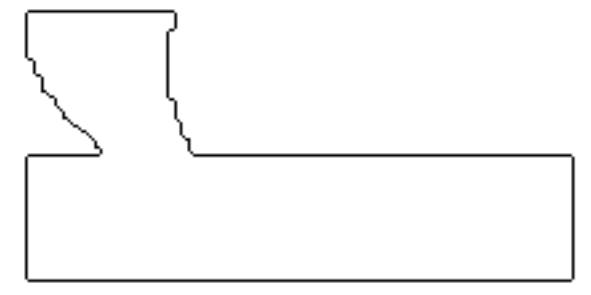
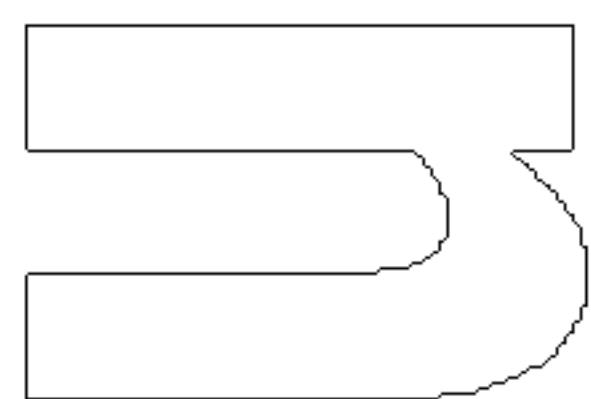


Эмкндуемые параметры приготовления некоторых блюд в коптильной камере фирмы Alto Shaam модель 767-SK

Ассортимент	Загрузка, кг	Температура С	Время в маринаде	Время готовки	Время копчения	Кол-во щепы -совок на одно копчение	
						1	2
ленок	10-12	135				3 ч	1
тая ножка, грудинка, филе	10-12	135				2-3 ч	1
йка, утка	10-12	135				3 ч	1
се из индейки	10-12	121				3 ч	1
ина	10-12	135					
Новые блюда							
оштучный товар							
форели/шашлычок	10-12	135				30-60 мин	10 мин
карпа/шашлычок	10-12	135				30-60 мин	10 мин
щучки/судака/шашлычок	10-12	135				30-60 мин	10 мин
палтуса/шашлычок	10-12	135				30-60 мин	10 мин
красного окуня/шашлычок	10-12	135				30-60 мин	10 мин
скумбрии/шашлычок	10-12	135				30-60 мин	10 мин
ласосся/шашлычок	10-12	135				30-60 мин	10 мин
угря/шашлычок	10-12	135				30-60 мин	10 мин
жевая рыба							
ль (морская целиком)	10-12	121				30 мин - 1 ч	10-20 мин
	10-12	121				30 мин - 1 ч	10-20 мин
/судак	10-12	121				30 мин - 1 ч	10-20 мин
апа/морской язык	10-12	121				30 мин - 1 ч	10-20 мин
/с	10-12	121				30 мин - 1 ч	10-20 мин
а	10-12	121				30 мин - 1 ч	10-20 мин
ория	10-12	121				30 мин - 1 ч	10-20 мин
ль	10-12	121				30 мин - 1 ч	10-20 мин
сы/сёмгагорячего копчения	10-12	121				30 мин - 1 ч	10-20 мин
(в зависимости от размера)	10-12	121				30 мин - 1 ч	10-20 мин
я сырья	10-12	135				20-30 мин	10 мин
Новые блюда							
се	10-12	121				10 мин на 373 гр (1фунт)	1 ч
з (свиняя, говядья)	10-12	121				20 мин на 373 гр (1фунт)	1 ч
зя грудинка	10-12	121				2-3 ч	1 ч
шие колбаски из свинины	10-12	121				1 ч	20 мин
тычок из кусочков свинины, говядины	10-12	135				1 ч	10-20 мин
Гиблоуда							
энд каплишка	10-12	167					

речный печеночный сыр

10-20 мин



—

—

—

—