

UZENÍ S UDÍRNOU VISION SMOKER V RETIGO KONVEKTOMATECH

Pro všechny programy je použit režim Horký vzduch s polovičními otáčkami ventilátoru, pokud není uvedeno jinak.

ZPŮSOB UZENÍ	POKRM	KROK	TECHNOLOGIE	TEPLOTA V KONVEKT. °C	ČAS MIN.	OSTATNÍ NASTAVENÍ
HORKÉ UZENÍ	Steaky	1.	Intenzita kouře 3	180	5 – 15	
	Ryby 150 g	1.	Intenzita kouře 3	160	5 – 10	
	Ryby 500 g	1.	Intenzita kouře 3	150	10 – 20	
TEPLÉ UZENÍ	Klobásy	1.	Horký vzduch (sušení)	60	40	otevřená klapka
		2.	Intenzita kouře 2	70	70	
		3.	Pára	80	30	
	Maso 0,5 kg – 1 kg	1.	Intenzita kouře 2	110	70	
		2.	Kombi 50 %	150	20 – 40	
	Maso 1 kg – 2 kg	1.	Intenzita kouře 2	110	70	
		2.	Kombi 50 %	140	30 – 60	
	Maso 2 kg+	1.	Intenzita kouře 2	90	70	
		2.	Kombi 50 %	130	40 – 80	
	STUDENÉ UZENÍ	Losos fileť	1.	Intenzita kouře 1	30	40 – 60
Sýry		1.	Intenzita kouře 1	30	50 – 80	
Sůl na steaky		1.	Intenzita kouře 1	30	90	
		1.	Horký vzduch (sušení)	60	90	otevřená klapka
Pražská šunka		2.	Intenzita kouře 2	70	120	otáčky ventilátoru 30 %
		3.	Pára	80	–	jehla 78 °C

Intenzita kouře 1

Lehký (tzv. studený) kouř pro jemnou aromatickou chuť – používá se při nižších teplotách a menší rychlosti procesu doutnání. Při tomto způsobu uzení se z doutnajícího materiálu uvolňují cenné, lehce prchavé aromatické látky, které pronikají uzenou potravinou. Vytvoříte tak nezaměnitelnou jemnou uzenou chuť výrobků. Doporučené teploty v konvektomatu 20 °C – 50 °C. Doba uzení 2 hodiny.

Intenzita kouře 2

Střední (tzv. teplý) kouř pro výraznější uzené aroma – používá se při uzení a zároveň pečení masa 0,5 kg – 2 kg, ryb či zeleniny nebo pro uzení. Doporučená teplota v konvektomatu 50 °C – 150 °C. Doba uzení 1 hodinu.

Intenzita kouře 3

Intenzivní (tzv. horký) kouř pro výrazné aroma – dodává plné kouřové spektrum a tmavou kouřovou barvu aniž by se chuť potraviny zkrusovala hořkostí. Používá se na rychlé zauzení steaků, masa a ryb při krátké tepelné úpravě. Doporučená teplota v konvektomatu 150 °C – 190 °C.

Rady a tipy

- Pokud můžete ve Vašem konvektomatu regulovat otáčky ventilátoru, při uzení používejte vždy poloviční otáčky ventilátoru.
- Dveře konvektomatu otevřete až 5 min. po skončení uzení, jestliže je to možné.
- Nevypálenou dřevěnou štěpku můžete použít opakovaně.
- Štěpku předem nenamáčejte ve vodě, zabráníte tak tvorbě vlhkosti a tím špatnému zabarvení.
- Pro uzení používejte jen doporučenou dřevěnou štěpku. Udírna Vision Smoker je testována na frakci 2 – 4 cm.
- Po uzení a vysypání vypálené dřevěné štěpky, je udírnu možné umývat přímo v konvektomatu s automatickým mytím.