

En guide i rökning

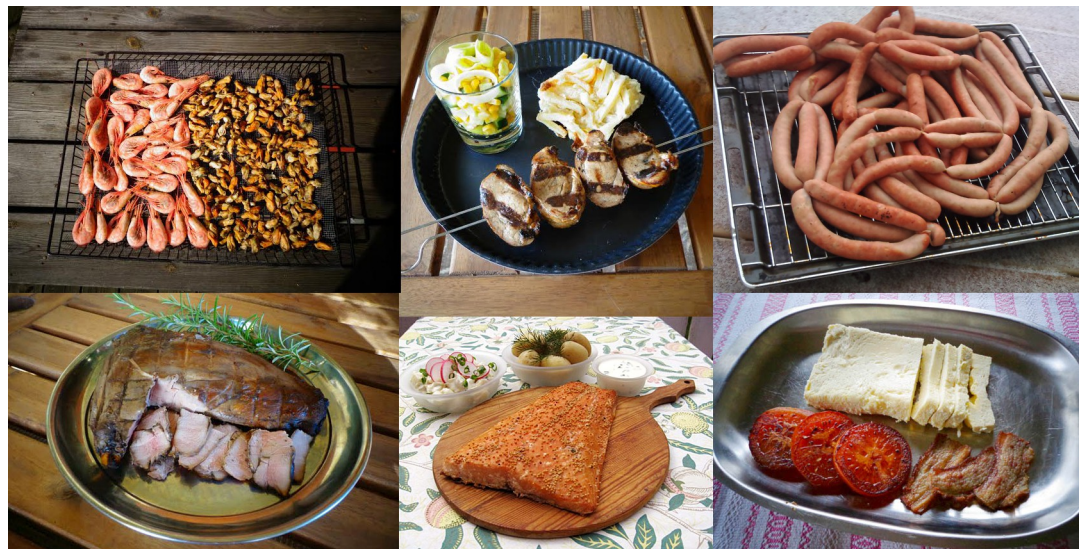
Tips hur du lyckas i rökningens värld



Copyright©Smart Fritid 2015



- Rökning vid olika temperaturer
- Saltningsmetoder
- Röktider & innertemperaturer
- Val av briketter
- Salt- och marineringsprodukter



Gott att röka. Vad kan man röka i sin Bradley Smoker? Svaret är det mesta - bara fantasin sätter gränser; kött, fisk, fågel, vilt, skaldjur, ost, grönsaker, ägg, nötter...kanske kommer du på något mer?



www.smartfritid.se

Trollskärsvägen 16 - 635 09 Eskilstuna
info@smartfritid.se Tel:016-35 00 13

Varmrökning & kallrökning

Copyright©Smart Fritid 2015

Röskåpets temperatur
påverkar både smak
och konsistens



Kallrökning. Vid kallrökning kopplas en kallrökningsenhet mellan rökgenerator och skåp.

Varmrökning ger en distinkt röksmak och en fast konsistens. Använd både rökgeneratoren och värmen på skåpet. Temperaturen i skåpet kan vara 70-100°C och lämpar sig för livsmedel vars innertemperatur bör komma upp i 70°C eller mer.

Har man inte fått upp innertemperaturen när man tycker röksmaken är tillräcklig: kör skåpet på bara värme och inga rökbriketter tills innertemperaturen är uppnådd. Är förhållandet tvärtom, innertemperaturen är uppnådd men röksmaken är lite svag: stäng av värmen och kör vidare med ett par briketter (kanske med starkare smak).

Svalrökning ger en mildare röksmak och saftigare konsistens.

Här använder man bara rökgeneratorns värme, man behöver inte slå på någon värme i skåpet, det blir i alla fall 40-50°C (beroende på omgivande temperatur). Passar till livsmedel som inte behöver ha så hög innertemperatur som fisk och livsmedel som ska tillagas vidare efter rökningen (grillas, kokas eller ugnssteks).

Kallrökning ger kraftigare röksmak och en okokt konsistens. Temperaturen i skåpet ska inte vara mer än 15-28°C. Eftersom rökgeneratoren avger värme måste den bort från skåpet. En kallrökningsenhet kopplas mellan rökgenerator och skåp, i princip ett långt rör där röken kyls ner innan det når skåpet.

Bäst är att kallröka under den kalla delen av året. Men även då måste man ta hänsyn till utomhustemperaturen. Ligger solen på kan temperaturen i skåpet bli för hög. Säkrast är att ha en digital termometer stående på skåpet med givaren nedstoppad i takventilen. Då ser man snabbt om det blir för varmt och man kan öppna dörren och släppa ut lite värme eller ännu hellre lägga in ett par frysklampor i skåpet. Vid svalrökning är det också bra att ha termometer för att hålla koll på temperaturen som man annars inte ser eftersom värmen inte är påslagen. Kallrökning tar jämfört med varmrökning lång tid. Tar varmrökningen 4 timmar så tar kallrökningen 4 dagar. Man kan inte gå efter innertemperaturen och se när ett livsmedel är färdigrökt utan här ställs ens egen känsla för konsistens och smak på prov.

Salt & saltningsmetoder

Copyright©Smart Fritid 2015

Salta för smak och hållbarhet



***Salt.** Saltet måste tränga in överallt för ett gott resultat. Torrsaltning räcker för fisk, saltlake lämpar sig för mellanstora köttbitar, kraftiga köttbitar kräver sprutsaltning förutom lake.*

Olika sorters salt

Nitritsalt som är vanligt bordssalt med tillsats av nitrit. Ger rökt kött den röda färg som vi är vana vid hos kött från livsmedelsaffären.

Salt utan jod d.v.s utan tillsatt jod eftersom jod kan missfärga och ge bismak. Finns som grovt och fint. Detta salt ger ett brungrått kött vid rökning. Vill man ändå ha ett mer rödaktigt kött kan man tillsätta 1 tsk askorbinsyra per liter saltlag. Även socker kan man välja att ha i saltlaken; ta någon matsked per liter saltlake för att runda av smaken.

Saltningmetoder

Torrsaltning: Klappa in livsmedlet (metoden lämpar sig särskilt väl för fisk) med en salt- och sockerblandning och låt ligga i kylan i 3-12 timmar beroende på livsmedlets storlek. Räkna med 2 msk salt och 1 msk socker/kg livsmedel.

Saltlake: Antingen låter man livsmedlet ligga nedsänkt i saltvatten eller så sprutar man in saltlaken i livsmedlet med en saltspruta. En vanlig saltlake brukar vara ca 10% .

1 liter vatten + 1 dl grovt salt (eller 5 msk fint salt eller 100 g grovt/fint salt)

Större mängd saltlake än 5 liter vätska och 5 dl grovt salt behöver man sällan göra, så mycket kött får man inte in i skåpet.

Livsmedel som väger 1 kg eller mindre läggs lämpligast i saltlake 2-3 dygn beroende på vikt.

Sprutsaltning: Livsmedel som väger över 1 kg eller mer sprutar man lämpligen med saltlake (en 4-5 kg skinka kan annars behöva ligga i saltlake i 4-5 veckor!).

Lägg därefter den sprutade varan i saltlake 2-4 dygn och du får en jämn och fin saltning.

Vill man inte ha så salta livsmedel kan man använda en svagare saltlake på t.ex 7,5% (1 liter vatten + 0,75 dl grovt salt). Låter man livsmedlet ligga i saltlaken 12 timmar längre än i 10-procentig saltlake får man en jämn och mild saltsmak.

Fisk behöver i regel inte saltas alls, det kan räcka att man strör på salt efter rökningen. Det gäller vid varm- och svalrökning, men vid kallrökning torrsaltar man med 2 msk salt och 1 msk socker/kg fisk. Ska man röka fryst fisk kan man tina den i en svag saltlake på 5% (1 liter vatten + 0,5 dl grovt salt). Det ger fisken en mycket jämn salta.

Röktider och innertemperatur

Copyright©Smart Fritid 2015

Hur vet man att köttet är klart?



Smidig. Smart Fritid saluför den snabba digitala termometern Thermapen.

Röktider kan variera från drygt en timme till flera dygn.

Vid varm- eller svalrökning kan man lättroka. Då röker man i 1 timme och 40 minuter = 5 briketter. Livsmedlet blir inte genomrökt utan ska bara ta smak för att sedan grillas, kokas eller stekas.

Fisk, kokta ägg och ost passar bra att kallrökas. Fisk kan kallrökas i 2-8 timmar beroende på storlek och önskad rökstyrka. Kokta ägg och ost behöver bara få smak av röken i några timmar. Kött är ett betydligt kompaktare livsmedel och kräver längre kallrökningstider; en normalstor fläskfilé tar ca 36 timmar och en stor skinka minst tre dygn.

Vid varmrökning vet man att livsmedlet är färdigt när kärntemperaturen uppnått den rekommenderade temperaturen. Använd alltid en stektermometer och ta tempen i livsmedlets mitt. Den minsta biten man röker blir klar först så det är den man ska ha störst koll på.

Rekommenderade kärntemperaturer:

Fisk	55°C fisk (eller så lite som 45°C för lax!)
Köttfärs	70°C all slags köttfärs (nöt, gris, vilt)
Lamm	58-70°C lamm

Tam-fågel	72°C kycklingfilé, kycklinglårfilé, kalkonfilé 82°C Hel kyckling, kycklingklubba, kycklinglår (temp. tagen intill benet)
------------------	---

Fläsk	70°C flintastek, fläskbrog, fläskfilé, fläskytterfilé, skinkstek 72°C kotletrad med ben, julskinka 80-85°C sidfläsk, fläskkarré
--------------	---

Nöt	55-70°C ryggbiff, oxfilé, rostbiff 70-80°C fransyska, nötbrog
------------	--

Vilt	60-70°C hjort-och älgfilé, älgbiff, rådjurssadel, ren-hjort-och älgstek 72°C vildsvin
-------------	--

Val av briketter

Copyright©Smart Fritid 2015

		Nöt	Fläsk	Lamm	Vilt	Kyckling	Fisk/skaldjur	Grönsaker	Ost
tung röksmak	Mesquite	X	X	X	X				
	Hickory	X	X	X	X				
medeltung röksmak	Lönn	X	X			X	X	X	X
	Pekán	X	X	X	X				
	Ek	X	X	X	X	X			
	Whiskey-Ek Specialbland.	X	X	X	X	X	X	X	X
lätt röksmak	Körsbär	X	X	X	X	X	X	X	X
	Äpple	X	X			X	X	X	X
	Pacific Blend					X	X	X	X
	Al	X	X	X	X	X	X	X	X

Ditt val av brikett gör skillnad i smak, men inte enorm skillnad. Röker du samma sorts livsmedel med olika briketter känner du dock skillnad.

Brikettguiden ovan är ett försök att göra utbudet av briketter mer lättöverskådligt. Kom ihåg att alla har olika smak och brikettval är ingen exakt vetenskap. Prova dig fram för att hitta dina egna favoritkombinationer!

Al och **lönn** är basbriketter som det går att röka det mesta med. Al ger en lite syrlig smak medan lönn är aningen sötare. Fruktiga och milda är **Körsbär** och **Äpple**, båda väldigt användbara. **Pacific blend** är också mild och passar speciellt bra till fisk och ost.

Tycker man om bbq-smaken ska man välja **Hickory** eller den starkare **Mesquiten**.

Medelstarka anses **Ek** och **Whiskey-Ek**. **Pekán** är något lite mildare och rundare i smaken.

Förutom Bradleys ovanstående brikettsorter finns numera även Grevens briketter: **Bok** (mild smak som sägs likna ek), **Björk** som liknar lönn i smaken, populär bland norrlänningar som gör souvas), **En** (traditionell svensk smak som oftast används till fisk och fläsk) samt **Grevens val** (kombination av al, en och bourbon ek från Jack Daniels, ger kraftig röksmak).

Populäraste smaken i Sverige är **al**, i Kanada är det **lönn** och i Storbritannien **ek**.

Det finns ingen anledning att vara alltför försiktig och röka allt med exempelvis al eller lönn. Köper man mindre förpackningar har man snart smakat sig igenom alla och hittat sina egna favoriter!

Lycka till med rökningen!

Tomas Johansson/Smart Fritid

Salt- och marinadprodukter

Copyright©Smart Fritid 2015

Saltning



**Marinadspruta (salt)
Norpro deluxe**
Pris: (2015): 139:-
6 cm lång nål.



Saltlakemätare
Du slipper räkna ut salthalten,
bara blanda och mät.
Pris: (2015): 115:-



**Saltlakespruta
proffsmodell**
Pris (2015) 1.425 :-
17 cm lång nål. När ända
in även i större köttstycken.



Nitritsalt
Rent koksalt med 0,6 % nitrit.
För konservering av kött.
Pris: (2015): 219:-

Marinering

Används både till torrsaltning, saltlag
och till insprutning.
800 g - Pris: (2015) 149:-



Demerara/råsocker



Honung



Lön



Sockers - marinad

Vakuumpförpackning

Vakuumpförpackning förlänger hållbarheten på fryst eller
kyld mat ca fem gånger, vilket ger mindre matsvinn.
Dina matvaror tar också mindre plats i frysen.

Du kan också marinera med
din vakuumpförpackare –
det tar minuter istället för
timmar!



**Vakuumpförpackare
Tre Spade T-43**
Vår dyraste vakuumpförpackare som
passar utmärkt i restaurangköket
eller slaktboden med krav på hög
kapacitet.
Pris: (2015): 6995:-



**OBH Nordica Food Sealer -
Fresh'n'Tasty**
Lillasystemet i sortimentet som är
prisvärd för den som klarar sig med
mindre kapacitet och färre finesser.
Pris: (2015): 995:-



**Vakuumpförpackare
Tre Spade Takaje**
Med Takaje kan du vakuumpförpacka i påsar
eller glasburkar med metallock och flaskor för
hemma- eller semiprofessionellt bruk
Pris: (2015): 2 495:-