

WĘDZENIE W PIECACH RETIGO ZA POMOCĄ GENERATORA DYMU VISION

O ile nie zaznaczono inaczej, gdy prędkość wentylatora jest ustawiona na połowę, w przypadku wszystkich programów jest stosowany tryb gorącego powietrza.

METODA WĘDZENIA	DANIE	KROK	TECHNOLOGIA	TEMPERATURA W PIECU °C	CZAS W MIN.	POZOSTAŁE USTAWIENIA
WĘDZENIE NA GORĄCO	Steki	1.	Natężenie dymu 3	180	5 – 15	
	Ryba 150 g	1.	Natężenie dymu 3	160	5 – 10	
	Ryba 500 g	1.	Natężenie dymu 3	150	10 – 20	
WĘDZENIE NA CIEPŁO	Kiełbasy	1.	Tryb gorącego powietrza (suszenie)	60	40	otworzyć zawór
		2.	Natężenie dymu 2	70	70	
		3.	Para	80	30	
	Mięso 0,5 kg – 1 kg	1.	Natężenie dymu 2	110	70	
		2.	Kombi 50 %	150	20 – 40	
	Mięso 1 kg – 2 kg	1.	Natężenie dymu 2	110	70	
		2.	Kombi 50 %	140	30 – 60	
	Mięso 2 kg+	1.	Natężenie dymu 2	90	70	
2.		Kombi 50 %	130	40 – 80		
WĘDZENIE NA ZIMNO	Filet z łososia	1.	Natężenie dymu 1	30	40 – 60	
	Sery	1.	Natężenie dymu 1	30	50 – 80	
	Sól na steki	1.	Natężenie dymu 1	30	90	
	Szynka praska	1.	Tryb gorącego powietrza (suszenie)	60	90	otworzyć zawór
		2.	Natężenie dymu 2	70	120	obroty wentylatora na 30 %
		3.	Para	80	–	czujnik temp. 78 °C

Natężenie dymu 1

Zimny dym o niskim natężeniu zapewniający lekki smak i delikatny aromat. – stosowany przy niższych temperaturach i niższych prędkościach procesu tlenia. W ramach tego procesu materiał tłący uwalnia substancje lotne przenikające do wędzonej potrawy. Dzięki temu nadaje jej charakterystyczny i delikatny aromat wędzenia. Zalecana temperatura dla pieców konwekcyjno-parowych to 20-50 °C. Czas wędzenia: 2 godziny.

Natężenie dymu 2

Ciepły dym o średnim natężeniu zapewniający bardziej intensywny aromat. – stosowany podczas pieczenia porcji mięsa o wadze 0,5-2 kg, ryb, warzyw lub wędzenia mięsa. Zalecana temperatura dla pieców konwekcyjno-parowych to 50-150 °C. Czas wędzenia: 1 godzina.

Natężenie dymu 3

Gorący dym o wysokim natężeniu zapewniający bardzo intensywny aromat. – oferuje nie tylko aromat, ale także charakterystyczny ciemny kolor, przy czym potrawa nie ma gorzkawego posmaku. Stosowany do wędzenia steków, mięsa i ryb podczas krótkiej obróbki cieplnej. Zalecana temperatura dla pieców konwekcyjno-parowych to 150-190 °C.

Porady i wskazówki

- Jeśli piec konwekcyjno-parowy ma funkcję regulacji obrotów wentylatora, podczas wędzenia należy zawsze ustawić średnie obroty.
- Jeśli to możliwe, po zakończeniu wędzenia należy otworzyć drzwi pieca na co najmniej 5 minut.
- Niespalone zrębki drewna można wykorzystać ponownie.
- Zrębków nie należy moczyć w wodzie przed użyciem, ponieważ uniemożliwia to generowanie wilgoci i pogarsza kolor.
- Do wędzenia należy używać tylko zalecanych zrębków drewna.
- Generator dymu Vision jest przystosowany do zrębków o wielkości 2-4 cm.
- Po zakończeniu wędzenia i wysypaniu popiołu można umyć generator dymu, używając automatycznego cyklu mycia.