

Produkt: Fleischwurst, Krakauer, Bierkugeln, Jagdwurst

Schritt	Behandlung	Umluft	Kammern- temperatur °C	Kern- temperatur °C	Feuchte %	Delta- temperatur °C	Zeit Min.
1	Röten	schnell	50				20
2	Trocknen	schnell	55				30
3	Räuchern	schnell	55				20
4	Trocknen	schnell	55				10
5	Räuchern	schnell	72				15
6	Kochen	langsam	75	72	100		
7	Trocknen	schnell	10				2

Entsprechend der gewünschten Farbe Rauchzeiten verändern.

