

Produkt: Bockwurst

Schritt	Behandlung	Umluft	Kammern- temperatur °C	Kern- temperatur °C	Feuchte %	Delta- temperatur °C	Zeit Min.
1	Röten	schnell	45				20
2	Trocknen	schnell	50				30
3	Räuchern	schnell	55				25
4	Trocknen	schnell	55				10
5	Räuchern	schnell	60				25
6	Kochen	langsam	74		100		30
7	Trocknen	schnell	10				2

Entsprechend der gewünschten Farbe Rauchzeiten verändern.

