

Łosoś na zimno

Składniki

- 1 kg filetu z łososia
- 100 g (ok. 7 łyżek) soli kamiennej niejodowanej
- 100 g (ok. 8 łyżek) cukru
- 20 g (ok 6 łyżeczek) przyprawy [Dobry Smak Złota Rybka](#) (Kompozycja przypraw przeznaczona do ryb. Delikatny smak, z wyraźną nutą warzywną oraz z dodatkiem kopru i pietruszki i mielonej skórki cytrynowej)
- 10 g (ok. 6 łyżeczek) przyprawy Dobry Smak Złota Rybka – jako posypka

Sposób przygotowania

- Łososia obmyłem i dokładnie obsuszyłem ręcznikiem papierowym
- Cukier, sól kamienną niejodowaną, oraz przyprawę Dobry Smak Złota Rybka, wymieszałem razem.
- Tak przygotowaną mieszanką dokładnie natarłem płat łososia, po czym zawinąłem go w folię spożywczą
- Łososia wstawiłem na 24 godziny do lodówki do zamarynowania.
- Po tym czasie łososia obmyłem pod zimną wodą, a następnie delikatnie posypałem przyprawą Dobry Smak Złota Rybka.

Wędzenie

Pierwszym, bardzo ważnym etapem wędzenia jest osuszanie. Osuszanie w [wędzarni elektrycznej](#) wykonałem następująco:

- W miejsce dymogeneratora, włożyłem wentylator i nastawiłem temperaturę na 30 st. C.
- W wędzarni umieściłem sondę z termometru elektronicznego, aby stale kontrolować temperaturę. Temperatura w komorze nie powinna przekraczać podczas osuszania 25 st. C.
- Łososia ułożyłem na siatce ze stali nierdzewnej, skórą do dołu.
- Przy całkowicie otwartym kominku, osuszałem rybkę przez około 2 godziny, do czasu całkowitego obsuszenia.
- Kiedy płat łososia był już całkowicie obsuszony w miejsce wentylatora włożyłem dymogenerator, zasypany zrębkami ze śliwy.

- Temperaturę na regulatorze nastawiłem na 20 st. C. i przy na całkowicie otwartym kominku wędziłem łososia przez 8 godzin.
- W komorze zawsze zawieszam termometr cyfrowy z sondą, aby stale kontrolować temperaturę wędzenia.
- Podczas wędzenia w zimnym dymnie, nieraz wystarcza włączony dymogenerator, bez włączania grzałki.
- Po upływie 8 godzin filet wyciągnąłem i odłożyłem na 24 godziny do wystygnięcia
- Na drugi dzień ponowiłem wędzenie, pomijając osuszanie, czyli
 - Do nagrzanego do temperatury ok. 25 st. C wędzarnika włożyłem płat łososia
 - Włączyłem dymogenerator zasypany zrębkami z czereśni i nastawiłem regulator na 20 st. C.
- Znów jak przy pierwszym wędzeniu kontrolowałem temperaturę wewnątrz komory i wędziłem przez 8 godzin

Po upływie 8 godzin, łososia odstawiłem do wystygnięcia na 12 godzin.

Zrębki z czereśni powodują, że z zewnątrz nasze wyroby będą miały ciemniejszy kolor, niż w przypadku wędzenia zrębkami np. bukowo - olchowymi

-

