Schinkenprotokoll **Nr.** Tage gesamt:

Fleischart: Herkunft:

Gewuerze	g / kg	g /Startgewicht
NPS		
Salz		
Pfeffer		
Zucker		
Wacholder		
Piment		
Nelken		
Knoblauchgranulat		
Rosmarin		
Koriander		
Kuemmelpulver		
Lorbeerblatt		
Thymian		

Gelbe Zellen sind Eingabezellen. Dort kannst Du Deine Werte eintragen.

Der Inhalt von grünen Zellen wird berechnet (nicht in der PDF-Version). Hier bitte nichts eintragen.

Pökelbeginn: bei °C Pökelende: Tage gesamt

Durchbrennbeginn: bei °C Durchbrennende: Tage gesamt

Trockenbeginn: bei °C Trockenende: Tage gesamt

Räucherdurchgänge: bei °C Mehl:

Reifebeginn: bei °C % rel.F Reifeende: Tage gesamt

Startgewicht: g Endgewicht: g Gewichtsverlust

Farbe: comment:
Konsistenz: comment:
Geruch: comment:
Geschmack: comment:
Sonstiges: comment: