

# Schinken Protokoll

No. **Lachsschinken 1**

Fleischart: **Schweinelachs**

Herkunft: **Mix-Markt** **Eingefroren**

Gewuerze	g / kg	g / Startgewicht
NPS	30	30
Salz		
Pfeffer	3	3
Zucker	3	3
Wacholder	3	3
Piment		
Nelken		
Knoblauchgranulat		
Rosmarin		
Koriander		
Kuemmelpulver		
Lorbeerblatt		
Thymian		

Pökelbeginn: **24.12.2020** bei **7** °C Pökelende: **29.12.2020** **6** Tage gesamt

Durchbrennbeginn: **29.12.2020** bei **7** °C Durchbrennende: **31.12.2020** **3** Tage gesamt

Trockenbeginn: **2 Stunden** bei **15 Grad** °C Trockenende:   Tage gesamt

Räucherdurchgänge: **Zwei** bei **15 Grad** °C Mehl:

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

Startgewicht: **1000** g Endgewicht:  g Gewichtsverlust

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