

# Rohpökelfware

Produktionsschema

| Anmerk. | Temperatur | Arbeiten   |
|---------|------------|--|
|         | +2 °C      | <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">Kühl lagern der Pökelfstücke</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">Ansetzen der Pökellake</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">Naßpökelfung</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">Einreiben mit Salz und ggf. mit Gewürzen</div>  |
|         | +8 °C      | <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">Einlegen in den Pökelfbottich</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">Abdecken und leicht beschweren</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">Nach 6-12 Stunden mit Lake auffüllen</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">Nach dem Pökeln: durchbrennen lassen</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">Wässern nach Rezeptanweisung</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">Weiterbehandlung: siehe Räucherware</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">Rauch / Lufttrocknen</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">Abkühlen</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">Lager/ Klimaraum</div> |