



- en vedeldad varm- och kallrök

## Allt du behöver veta för att röka fisk och kött

### Rökmetoder:

- Hetrökning.
- Varmrökning
- Svalrökning.
- Kallrökning.

### Rökprocessens tre olika steg:

- Torkning
- Värmebehandling
- Rökbehandling

### Hur skall jag elda för att få bästa resultat?

- Elden och dess fyra faser.
- Vilken ved kan jag elda med?
- Hur gör jag för att få rätt rökmängd och temperatur i rökskåpet?

### Röka fisk:

- Förberedelser.
- Olika insaltningsmetoder.
- Upphängning-
- Röktider.
- Exempel på hur du röker fisk.

### Röka kött:

- Förberedelser.
- Olika insaltningsmetoder.
- Upphängning.
- Röktider.
- Exempel på hur du röker kött.

### Hur skall jag förvara rökt fisk och kött?

