

Leggyakrabban használt füstölő fák, porok:

tölgyfa = barnás-vörös füstöt és a bükknél teltebb, markánsabb ízt ad
bükkfa = érett barnás színt, fűszereket erősítő enyhe füstös ízt ad,
akácfa = aranyágra vagy világos piros színt és lágy ízt ad
égerfa = narancssárgás-barnás színt és könnyű ízt ad, némi dohos-füstös illattal.
gyertyánfa = barnás-vörös színt és aromás ízt ad, bükknél édeskeesebb
csertölgyszafa = erősen sötétre színezi, karakteres íz, magas fűtőérték jellemzi
hársfa - aranyárgára színezi a húst, és kellemes édeskés ízt ad
csereznyszafa = sötét barnás-pirosas színt, édeskés és kissé füstös, finom ízt ad
körtefa = szép világos színt, gyengéd, aromás füstöt ad, kiemeli az ízeket
szilvafa = érett-barnás színt, gyümölcsös és kissé fanyar ízt ad, jól harmonizál.
almafa = érett-világos színt, édeskés és enyhén füstös ízt ad. Ízeket kiemeli.
barackfa = világos barnás színt ad, kissé édeskés ízzel-aromával.
boroshordó = enyhén dohos, nagyon finom, különleges, óbor illatot ad
galagonya = magas hőértékű, jól színező fa, keverékekbe ajánlott
borókafa = sötét-barnás színt és aromás teltséget ad, fűszerek aromáját erősíti.
diófa = sötétbarna színt és testes édes-kesernyész ízt ad, (csak más fával vegyesen!).
juharfa = világos színt és könnyed, édeskés ízt ad, kesernyész füstöt jól hígít.
kőrisfa = jellegzetes, különleges erdei ízt ad, viszonylag gyorsan ég
kukoricacsutka = tetszetős színt és kissé csípős, de nem túltelt ízt ad, karakteres.
nyírfafa = kőrishez hasonló, de könnyedebb ízt-illatot ad, erősebb füstöt jól tompít.
szőlőtőke = világos füstöt és gyümölcsös aromát ad, paprika ízét kiemeli.
szalma, nád = fakó színt és könnyű füstös aromát ad, hideg füstje kiválóan szárít
kukoricadara = füstölőporba keverve szépen színezi, különleges ízt ad
pörkölt árpa = füstölőporba keverve segít a színezésben és íze is rendkívül jó
borókabogyó = általánosan használt a keverékekben, különleges fűszeres ízt ad
A hazifustoles.hu saját fejlesztésű szabályozható füstgenerátorával gazdaságosan ki tudunk próbálni különböző füstölőporokat, és füstölőpor keverékeket.
Webáruházunkban széles választékban kaphatók füstölőporok, forgácsok, fa chipsek, füstölő fák, illetve füstölőpor keverékek.

A HIDEG FÜSTÖLÉS ALAPSZABÁLYAI:

1. A hideg füstölés elnevezés ellenére minimum 15 fok Celsius hőmérsékletnek lenni kell a füstölőben, télen-nyáron, a legtöbb esetben itt rontják el. Ideális a 20-25 fok körüli hőmérséklet, (18 fok alatt megindul a kondenzvíz képződés, lecsapódik a pára a füstölőbe valóra) kolbásznál max 25-27 fok lehet, húsoknál, szalonnáknál akár 29 fok is, ízlés szerint, ez a hazifustoles.hu szabályozható mechanikus füstgenerátorával könnyen megoldható a behelyezett válaszfalak számának variálásával, elhelyezésével és nem a huzat szabályozásával.
2. A füstölőbe kívánt árut mindig szikkasszuk le! Nedves felületre nem fog a füst.
3. Nyáron is lehet füstölőni, nyáron kizárólag éjszaka, télen lehetőleg nappal füstöljünk, az ideálisabb hőmérséklet érdekében. Nyáron ugyanúgy sózzuk, pácoljuk a húsokat, utána a hűtőben tároljuk, forgatjuk, majd szikkasztás után füstöljünk. Kolbászoknál hasonló az eljárás, mint télen, csak ügyeljünk a hűvösön tartásra.
4. Lehetőleg szakaszosan füstöljünk, kb fél nap füstölés után fél nap szikkasztás és így tovább... Kolbászoknak 1-3-szor 12 óra, húsoknak, szalonnáknak 2-5-ször 12 óra a füstölési idő, ízlés szerint. Természetese a füstölő állandóan is mehet, a szakaszosság csak lehetőség. A sajtokat elég csak néhány óráig füstölőni.
5. A füstölőben felül biztosítsunk szabályozható résnyi nyílást, ahol a fent pangó füstöt kiereszthetjük.
6. Jéghidegre fagyott kolbászra, húsról, szalonnára szintén lecsapódhat a pára, ezért a füstölő vagy folyamatosan menjen, vagy langyos helyen pihentessük a füstölőbe való füstölések között.

HAZIFUSTOLES.HU