

S Selmor

המעשנה

חוברת מתכונים



S Selmor

גדולים במוצרי השמל קטנים

המעשנה

כנפיים במרינדה אסייתית



מצרכים:

כנפיים 2 ק"ג

סויה 1 כוס

מירין 1/2 כוס

מיץ תפוזים 1/2 כוס

מייפל 1/4 כוס

דבש 2 כפות

כוסברה יבשה 1 כף

הכנה:

ערבבו את כל המרכיבים פרט לכנפיים.

הינחו את הכנפיים במרינדה.

הניחו לשעתיים במקרר לספיגת הטעמים ומיצוקם.

העבירו את הכנפיים ללא הנוזלים לרשתות הצלייה במעשנה.

תוכנית עישון חם:

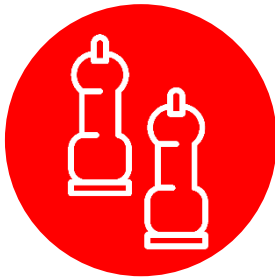
טמפרטורה: 130 מעלות

זמן: שעתיים

שבבים מומלצים: דובדבן / אלמון (אלדר) / אלון / תפוח / מייפל
כמות שבבים מומלצת לשימוש כ-20-30 גרם (כ-3 כפות).

המיעשנה

תירס מעושן



מצרכים:

קלחי תירס 6 יח'
חמאה 50 גרם
סוכר חום 1 כף
פפריקה מתוקה 1 כף
אבקת בצל 1 כפית
מלח 1 כפית
בצל ירוק קצוץ 3 כפות

הכנה:

השרו את קלחי התירס במי ברז למשך שעתיים
ערבבו את כל שאר המרכיבים
לאחר שעתיים הוציאו את קלחי התירס מהמים
מרחו היטב את קלחי התירס בתערובת,
סדרו את קלחי התירס על רשתות הצלייה

תוכנית עישון חם:

טמפרטורה: 120 מעלות

זמן: שעתיים

שבבים מומלצים: דובדבן / מייפל / היקורי / פקאן
כמות שבבים מומלצת לשימוש כ-20-30 גרם (כ-3 כפות).

S Selmor

גדולים במוצרי השמל קטנים

המיעשה

תפוז מעושנים



מצרכים:

תפוז גודל בינוני 1 ק"ג

שמן זית 1/4 כוס

מלח אטלנטי 1/4 כוס

להגשה:

שמנת חמוצה

שמיר

גבינת צ'דר מגורדת



הכנה:

נקבו את תפוז בעזרת מזלג

מרחו את תפוז בשמן זית

גלגלו את תפוז במלח אטלנטי

הניחו את תפוז על רשתות הצלייה

תוכנית עישון חם:

טמפרטורה: 150 מעלות

זמן: שעתיים וחצי

שבבים מומלצים: דובדבן / מייפל / היקורי / פקאן
כמות שבבים מומלצת לשימוש כ-20-30 גרם (כ-3 כפות).

בהגשה:

פזרו גבינת צ'דר מגורדת וטבלו בשמנת חמוצה עם שמיר.

S Selmor

גדולים במוצרי השמל קטנים

המעשנה

נקניקיות מעושנות



מצרכים:

נקניקיות 1 ק"ג מבשר טחון

הכנה:

נקבו בנקניקיות חורים בעזרת קיסם (החורים יאפשרו לעשן להכנס לבשר)

הניחו את הנקניקיות על רשתות הצלייה

תוכנית עישון קר:

זמן: שעה

לאחר מכן,

תוכנית עישון חם:

טמפרטורה: 130 מעלות

זמן: שעה

שבבים מומלצים: דובדבן / אלון / היקורי / אגוז / אלדר
כמות שבבים מומלצת לשימוש כ-20-30 גרם (כ-3 כפות).



S Selmor

גדולים במוצרי חשמל קטנים

המעשנה

רוסט אנטריקוט



מצרכים:

נתח אנטריקוט 2 ק"ג

מלח אטלנטי 2 כפות

פלפל שחור גרוס 2 כפות

חרדל חלק 4 כפות

הכנה:

פזרו על הבשר מלח ופלפל

מרחו את כל הנתח בחרדל חלק

והניחו את הנתח המתובל על רשת הצלייה

תוכנית עישון חם:

טמפרטורה: 120 מעלות

זמן:

3.5 שעות למדיום רייר

4 שעות למדיום

שבבים מומלצים: דובדבן / אלון / היקורי / אגוז / אלדר
כמות שבבים מומלצת לשימוש כ-20-30 גרם (כ-3 כפות).

S Selmor

גדולים במוצרי חשמל קטנים

המעשנה

רצועות אסאדו מעושנות



מצרכים:

רצועות אסאדו עם העצם 2 ק"ג

שמן זית 4 כפות

מלח 2 כפות

פלפל שחור גרוס 2 כפות

חומץ תפוחים 1 כף

מיץ תפוזים 1/2 כוס

מייפל 1 כף

חרדל חלק 1 כף

הכנה:

תבלו את האסאדו בשמן זית מלח ופלפל
ערבבו מייפל, תפוזים, חומץ וחרדל ושמור בצד
עתה, הניחו את הבשר על רשתות הצלייה

 **Selmor**

גדולים במוצרי חשמל קטנים

המעשנה

שלב א':

תוכנית עישון חם:

טמפרטורה: 120 מעלות

זמן: 3 שעות

שלב ב':

בעזרת מלקחיים הוציאו את רצועות הבשר, טיבלו היטב בתערובת ששמרנו בצד הניחו על גבי נייר אפיה ונייר כסף ומזגו את הנוזלים שהנתח הוציא. עטפו וסגרו והחזירו למעשנה לתוכנית חימום (Maunual).

תוכנית עישון חם:

טמפרטורה: 120 מעלות

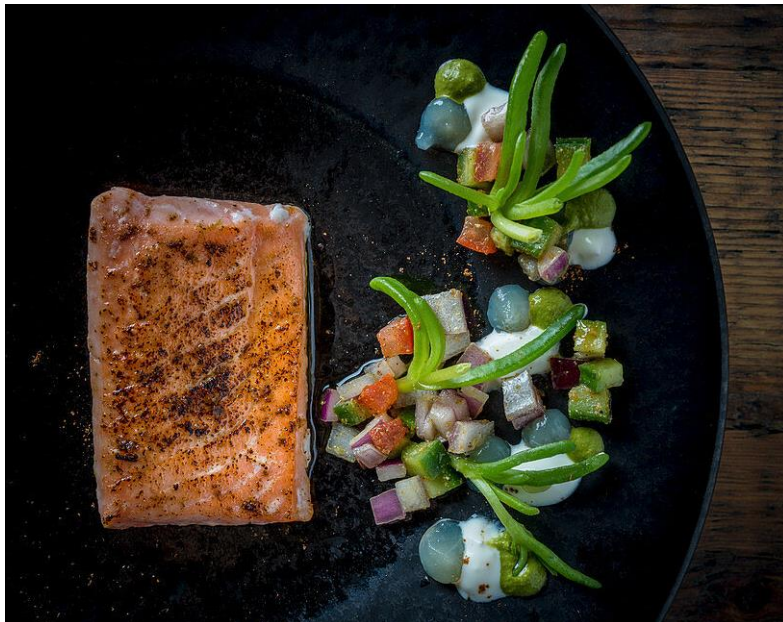
זמן: 3 שעות

סה"כ 6 שעות.

שבבים מומלצים: דובדבן / אלון / היקורי / אגוז / אלמון (אלדר)
כמות שבבים מומלצת לשימוש כ-20-30 גרם (כ-3 כפות).

המיעשה

סלמון בעישון חם עם עשבי תיבול



מצרכים:

- פילה סלמון 1 ק"ג
- מלח 1 כפית
- פלפל שחור גרוס 1 כפית
- שמיר קצוץ 1 כף
- פטרוזיליה קצוצה 1 כף
- סוכר חום רטוב 1 כפית

הכנה:

- ערבבו היטב את כל המרכיבים פרט לסלמון
- ממרחו את המרינדה על הסלמון
- הניחו במקרר לשעתיים על מנת שיספוג טעמים
- העבירו את הסלמון לרשת הצלייה

תוכנית עישון חם:

- טמפרטורה: 120 מעלות
- זמן: שעה

שבבים מומלצים: דובדבן / אלמון (אלדר) / היקורי / אלון / תפוח
כמות שבבים מומלצת לשימוש כ-20-30 גרם (כ-3 כפות).

המיעשה

עוף שלם מעושן



מצרכים:

עוף שלם	1 יח'
שמן זית	3 כפות
טימין יבש	1 כף
שאתה גרוס	1 כף
פפריקה מתוקה	1 כף
אבקת שום	1 כף
אבקת בצל	1 כף
מלח	1 כף
פלפל שחור גרוס	1 כף

הכנה:

ערבבו את כל מרכיבי התיבול

מרחו היטב את העוף בתערובת (גם בין העור לבשר)

הניחו את העוף על רשת הצלייה

תוכנית עישון חם:

טמפרטורה: 120 מעלות

זמן: 4 שעות

שבבים מומלצים: דובדבן / אלמון (אלדר) / אלון / תפוח / מיפל
כמות שבבים מומלצת לשימוש כ-20-30 גרם (כ-3 כפות).

המעשנה

בריסקט (חזה בקר) מעושן



מצרכים:

בריסקט/ חזה בקר	2.5 ק"ג
סוכר חום רטוב	1 כף
פפריקה מתוקה	1 כף
פלפל שחור גרוס	1 כף
מלח גס	1/2 כף
אבקת שום	1 כף
כמון	1/2 כף
אבקת חרדל	1 כפית

הכנה:

ערבבו את כל מרכיבי התיבול פרט לבשר
מרחו היטב על הבריסקט ועסו במשך כ- 5 דקות
הניחו את הנתח על רשת הצלייה

תוכנית עישון חם:

טמפרטורה: 130 מעלות
זמן: 7 שעות

שבבים מומלצים: דובדבן / אלון / היקורי / אגוז / אלמון (אלדר)

כמות שבבים מומלצת לשימוש כ-20-30 גרם (כ-3 כפות).

S Selmor

גדולים במוצרי חשמל קטנים

המיעשה

סביצ'ה סלמון מעושן



מצרכים:

פילה סלמון 300 גרם
בצל אדום קצוץ 1 כף
בצל ירוק קצוץ 1 כף
מלח ופלפל לטעם
כוסברה קצוצה 1 כף
מיץ משני לימונים
שמן זית 2 פות
חצי אבוקדו חתוך לקוביות

הכנה:

הכינו כל אחד מהמרכיבים בנפרד

לעישון הדג:

מניחים את פילה הסלמון על רשת הצלייה

תוכנית עישון קר:

זמן: חצי שעה

הוציאו את הדג והסירו את העור

חתכו את הדג לקוביות

ערבבו את הדג עם כל שאר מרכיבי המנה והוסיפו תיבול מלח ופלפל.

שבבים מומלצים: דובדבן / אלמון (אלדר) / היקורי / אלון / תפוח
כמות שבבים מומלצת לשימוש כ-20-30 גרם (כ-3 כפות).