


Intitulé du plat			Type de plat		
maquereau fumé à chaud					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence				Technique	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Tps
			1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lever les filets, laisser la peau</li> </ul>	
			1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enlever les arêtes à l'aide d'une pince à désarêter.</li> <li>Ouvrir la boîte, enlever la grille et la plaque métallique.</li> <li>Déposer 1 poignée de sciure végétale qui fera office de source de fumée lors de sa combustion dans le fond du fumoir</li> </ul>	
			1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déposer par-dessus la plaque métallique.</li> <li>Placer le grillage dans votre mini-fumoir.</li> </ul>	
			1.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'huiler légèrement, y déposer les filets de maquereau.</li> </ul>	
			1.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fermer le mini-fumoir avec son couvercle.</li> <li>Le mettre sur une plaque de cuisson et faire chauffer.</li> <li>Faire cuire de 10 à 20 minutes selon le degré de cuisson souhaité (10 minutes pour un poisson mi-cuit et 20 minutes pour une cuisson à point).</li> </ul>	
			1.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saler à l'envoi avec de la fleur de sel.</li> </ul>	
			1.7	<p><b>Vous pouvez utiliser :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>De la sciure conditionnée ou copeaux de bois non traités.</li> </ul>	
			1.8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Du thé Lapsang souchong (thé noir chinois produit dans la province de Fujian), que l'on trouve en épicerie. Ses feuilles sont séchées, roulées et fermentées, puis placées sur un feu d'épicéa ou de cyprès, ce qui leur donne une saveur fumée</li> </ul>	
			1.9	<ul style="list-style-type: none"> <li>Des branches d'herbes aromatiques, séchées (ex : romarin, fenouil...)</li> </ul>	
			1.10	<ul style="list-style-type: none"> <li>Version mixte : herbes aromatiques et de la sciure.</li> </ul>	
Schéma ou dessin ou photo					
					

Variante salée :

- Lever les filets, laisser la peau.
- Les poser sur un plat, peau dessous.
- Recouvrir d'un mélange 50% sucre, 50% gros sel + poivre concassé.
- Filmer.
- Remettre au frigo 30 minutes pour un maquereau moyen.
- Rincez à l'eau claire plusieurs fois pour dessaler, et bien éponger.
- Fumer.