



LACHS, GRAVED LACHS UND GERÄUCHERTER LACHS

Sichere Waren mit kundenindividuellem Geschmackserlebnis: Für die Herstellung von schmackhaften und stabilen Lachsprodukten bietet M-SeaStar eine Reihe perfekt aufeinander abgestimmter Präparate, welche sich sowohl für die Trockensalzung als auch für die Trocken-/Nasssalzung eignen und mit geschmackvollen Gewürzen und Raucharomen aus dem breiten M-SeaStar Sortiment nach Belieben kombiniert werden können.

Produkt	Art.Nr.	Gruppe	Anwendungsgebiet	Beschreibung	Dosierung
M-TEC®Salmon Star	16.10009	Beize für Lachs	Räucherlachs	Reifemittel für Räucherlachs mit fungizider Wirkung und Farbstabilisierung	20 g/kg Fisch oder je nach Verarbeitung
M-TEC®Graved Salmon Star	16.10010	Beize für Lachs	Graved Lachs	Reifemittel für Graved Lachs mit fungizider Wirkung, Farbstabilisierung und typischer Dillnote	20–30 g/kg Fisch oder je nach Verarbeitung
M-TEC® Salmon Star oG	16.10011	Beize für Lachs	Räucherlachs ohne Geschmacksverstärker	Reifemittel für Räucherlachs mit fungizider Wirkung und Farbstabilisierung	20 g/kg Fisch oder je nach Verarbeitung
M-TEC® Graved Salmon Star oG	16.10012	Beize für Lachs	Graved Lachs ohne Geschmacksverstärker	Reifemittel für Graved Lachs mit fungizider Wirkung, Farbstabilisierung und typischer Dillnote	20–30 g/kg Fisch oder je nach Verarbeitung

Herstellung

Zur Oberflächenentkeimung und zur verbesserten Haltbarkeit den Lachs vor der Weiterverarbeitung in einem Waschbad, bestehend aus Wasser und 1 % M-SAFE® Fresh Star Liquid (Art.Nr. 16.30001) waschen.

Trockensalzung: Die Lachsseiten werden trocken in einer Präparat-Kochsalz-Mischung eingesalzen und reifen dann kühl gelagert 12–24 Stunden. Anschließend wird der Lachs gewaschen, zum Abtrocknen auf Bleche gelegt und nach Wunsch mit Dill bestreut. Nach dem Abtrocknen ist der Lachs verkaufs- bzw. verzehrfertig.

Trocken-/Nasssalzung: Die Lachsseiten werden trocken in einer Präparat-Kochsalz-Mischung eingesalzen und reifen dann gekühlt 3–5 Stunden. Im Anschluss erfolgt die Nasssalzung: Die Lachsseiten werden 1:1 mit einer Lake aufgegossen und reifen kühl gelagert weitere 12–24 Stunden. Anschließend werden sie gewaschen, zum Abtrocknen auf Bleche gelegt und nach Wunsch mit Dill bestreut. Nach dem Abtrocknen ist der Lachs verkaufs- bzw. verzehrfertig. Vorteil hierbei ist eine höhere Ausbeute.

Um dem Lachs eine dezente Rauchnote zu verleihen, kann man diesen in der Rauchkammer kurz überräuchern.

