

Bilag 4

Forberedelser og arbejdsplan :

Indkøb :

- Dåser
- Salt til saltlage + krydderi
- Sukker.
- Mel
- ½ L Majsolie.
- ½ L Jordnøddeolie.
- Olie til friturestegning
- 1pk Margarine.
- ½ L Citronsaft.
- 1L husholdningseddike.
- 1 pose løg.
- 1 pose gulerødder.
- 1 bk. æg.
- Chili mix, hvidløg, laurbærblad, timian, paprika, nelliker, muskatnød, løgpulver, peber, peberkorn, timian, hvidløgpulver.
- 200 g Tomatpure (dåse).
- Birkes.
- Honning.
- Citronpeber
- Soja
- Vindrukerneolie
- Rasp

Arbejdsplan :

Uge 15 (konserves, prod . 13 - 16)

Mandag : Optøning af blokke 10°C i 24 timer.

Tirsdag : Yderligere optøning af blokke + rensning af fisk + saltning + røgning + kogning + pakning i dåse. Fremstilling af majsolie/citronsaft lage + krydderilage + fremstilling af tomatpure til brisling i tomat. Autoklaving.

Uge 25 (ikke konserves, prod. 1 – 12)

Fredag : Optøning af blokke ved 0°C weekenden over.

Mandag : Yderligere optøning af blokke hvor vand blev tilsat i forholdet 1 del fisk (20 kg) og 1 del vand (20L) til hver blok. Vandtemperaturen var 15°C ved start og lufttemperaturen var 20°C. Optøningen i vand fortsatte til alle fisk var helt optøet (1/2 time). Endvidere blev rensning og produkt 1 – 12 blev fremstillet. Røgning og stegning blev dog først foretaget Tirsdag.

Tirsdag : Klargøring til sensorik + røgning. Smagning af produkterne 5 – 10+ prod. 13 og 14. Billedstaging

Torsdag : Klargøring til sensorisk. Smagning af produkterne 1 – 4, 11, 12, 15 og 16. Billedstaging

