

Fumoir à poisson ou à viande.

Afin de « fumer » du poisson ou de la viande il est nécessaire de découper la viande en lanières de 2 cm d'épaisseur maximum, ceci afin que la viande ne pourrisse pas. En effet si les morceaux de viande sont trop épais le centre risque d'être « cru » et l'extérieur trop sec et dur comme du bois.

Pour les poissons n'utilisez que des filets, enlevez les arrêtes et les écailles. Il est à noter que certain poisson n'ont pas d'écailles comme le requin, la raie ou les poissons « chirurgiens ». Tout comme la viande si les filets sont trop épais, coupez-les en deux dans le sens de la longueur.

Fumer de la viande ou du poisson permet de les conserver, à condition qu'ils soient entreposés dans un endroit sec et frais. Il est à noter que les variations de températures nuisent à la conservation. Dans tous les cas il faut régulièrement contrôler vos viandes et poissons séchés pour voir si de la moisissure ne se développe pas sur leurs surfaces.

Quand vous fumez vos viandes ou poissons, assurez-vous qu'il n'y ait pas de rupture dans le processus de « fumage ». Alimentez votre feu afin qu'il y ait constamment de la fumé et contrôlez vos viandes et poissons afin qu'ils ne soient pas trop sec.

Exemple d'un fumoir.

Matériels :

- 1 - Fût de deux cents litre, c'est là que l'on fait du feu avec du bois bien sec
- 2 – Un conduit en fer ou en zinc, qui permet à la fumé d'aller vers le fumoir.
- 3 – Une armoire en bois dans lesquels il y a des claies, sur lesquels sont mises vos lanières de viande ou de poisson.



Afin que la fumé puisse remonter vers le fumoir placez le fût de plus bas que le fumoir.



Découpez une porte sur l'un des côtés du fût. Cette porte doit pouvoir être mobile afin de contrôler le débit d'air, d'insérer le bois et d'éviter que la fumé s'échappe car celle-ci doit remonter dans le conduit, puis dans l'armoire ou sont entreposé vos viandes ou poissons.



Sur cette exemple la claie est en bois mais vous pouvez la faire avec du grillage en plastique, évitez le fer car celui-ci rouille à la longue.



Vue d'ensemble du système.