# Affumicatura: istruzioni per l’uso

affum-scheda-evid-96c998ef

affumicamentoL'affumicatura si afferma sempre più nei menu della ristorazione. I clienti lo apprezzano e gli chef volentieri inseriscono ricette contraddistinte dal sapore fumé nelle offerte dei propri locali. E non più soltanto durante le festività Natalizie, ma nel corso di tutto l’anno. Come riconoscere però una buona affumicatura? Ecco come dovrebbe essere eseguita per ottenere buoni risultati.

**A caldo**

- Il cibo è posto nella stessa camera in cui avviene la combustione che provoca il fumo (braci di carbone di legna poco resinosa, eventualmente con aggiunta di aromi)
- Le temperature oscillano dai 50 ai 90°C circa, il che comporta la parziale cottura degli alimenti

**A freddo**

- Il fumo è prodotto in una camera separata e poi convogliato sull’alimento
- La temperatura del fumo oscilla fra 20 e 45°C circa; è adatta a prodotti delicati come il pesce (anche formaggi o verdure), lasciandolo quasi crudo

## Il gusto affumicato mette tutti d’accordo