

Joulukinkun paisto-ohje

Tärkeää ennen paistamista:

nosta tuore / sulanut kinkku huoneen lämpöön 6-12 tuntia ennen paistamista kinkun koosta riippuen. Suosittelimme paistomittarin käyttöä.

- Kuumenna uuni 150 asteiseksi.
- Jos käytät paistomittaria, työnnä sen neula viistosti kinkun keskiosan paksuimpaan kohtaan. Mittari ei saa koskettaa luuta.
- Aseta kinkku uuniritilälle nahkapuoli ylöspäin ja laitan uuniin kinkun alle syvä uunivuoka, johon neste tippuu.
- Paista ensimmäinen tunti 150 asteessa ja pudota sen jälkeen uunin lämpötila 100 asteeseen.
- Paista kinkkua kunnes mittari näyttää 79-80 astetta. Ylikypsäksi katsotaan kinkku, jonka sisälämpötila on 82 astetta.
- Kinkun paistoaika määräytyy kinkun koon mukaan.
Jos paistomittaria ei ole, paistoaika on noin 1 tunti/kg + 1 tunti.
- Anna kinkku jäähtyä ja vetäytyä hetken, ennen kuin poistat verkon.
- Halutessasi voit kuorruttaa kinkun.
- Siivilöidyn paistoliemen voit käyttää kinkun kastikkeen pohjana.
Huomioi, että paistoliemi on suolaista ja sitä kannattaa jatkaa vedellä, kermalla ym. maun mukaan. Paistoliemi sopii erinomaisesti myös siskonmakkara- ja hernekeittoon.

Kinkun suuntaa antavat paistoaajat, mikäli paistomittaria ei ole:

Juhla- ja herkkukinkku

4-6 kg n. 5-7 tuntia

2-4 kg n. 3-5 tuntia

Perinteinen kinkku

10 kg n. 11-13 tuntia

6-8 kg n. 7-9 tuntia