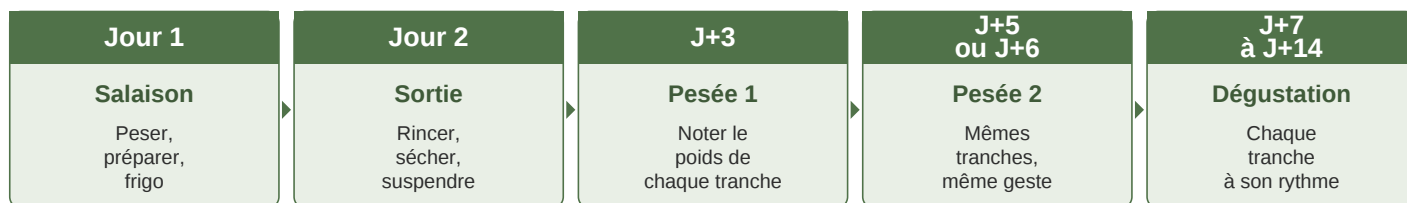


Votre parcours de la semaine



Identification de votre expérience

Date de salaison : _____ Spot 1 : _____ Spot 2 : _____

Origine / boucherie : _____ Alcool choisi : _____

Suivi des tranches (jusqu'à 8 tranches)

Paramètre	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8
Lot (A / B / C)								
Spot (1 ou 2)								
Poids initial (g)								
Poids J+3 (g)								
Poids J+5 ou J+6 (g)								
Poids final (g)								
Perte finale (%)								
Note goût (/5)								
Préférée ? (oui/non)								

Comment remplir cette grille

- Lot : A = 4/2/1 · B = enfouissement · C = avec alcool. Spot : 1 ou 2, à définir dans votre identification ci-dessus.
- Poids initial : noté après rinçage et tamponnage, juste avant la mise en séchage. Deux pesées ensuite : J+3 et J+5 ou J+6.
- Perte finale : $(\text{poids initial} - \text{poids final}) \div \text{poids initial} \times 100$. Cible : 30 à 35 % de perte de poids.
- C'est la balance qui décide, pas le calendrier. Certaines tranches seront prêtes dès J+7, d'autres à J+10 ou J+14.
- Un spot chaud et sec (frigo) donne un séchage rapide. Un spot humide et frais (cave) donne un séchage plus long.

Ma comparaison des trois lots

Lot	Note sur 5	Ce que j'en retiens (3 mots)
A — 4/2/1		
B — Enfouissement		
C — Avec alcool		

Ma carte personnelle

Ma salaison préférée (A, B ou C) — et pourquoi ?

Mon meilleur spot de séchage — et ce qu'il apporte au goût ?

L'alcool, j'en pense quoi ? (j'aime / j'aime pas / à retester)

Pour la suite

Ce que je retiens pour mon prochain morceau entier :

Votre maison compte autant que votre recette.

*Gardez cette grille. Dans six mois, vous y reviendrez —
et elle vous parlera plus que n'importe quel livre.*