

# Des poids et des Proportions

## Terrines et Pâtés

Sel : 15 gr par kg  
Poivre: 6 gr par kg

## Saucisses

Sel : 15 gr par kg  
Poivre: 5 gr par kg

## Saucisses de jean claude

Sel : 20 gr par kg  
Poivre: 5 gr par kg

## Jambon

1 jour au sel par livres

## Saumon fumé

7 heures au sel  
fumer 12 heures  
laisser reposer 30 minutes

## Poitrine de porc

Saler 36 heures