



CRAFTWORX™

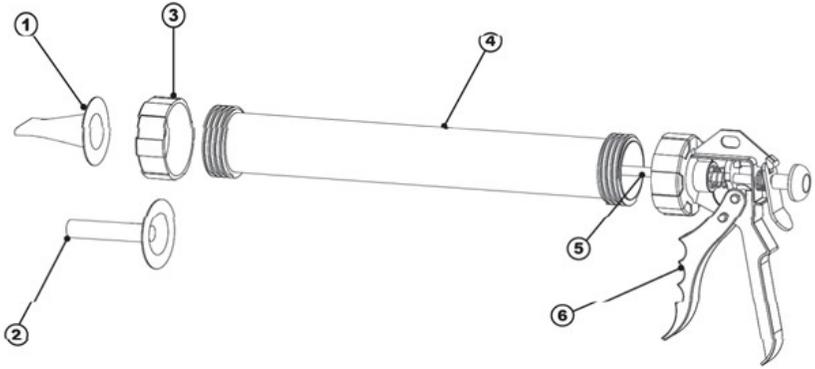
15" ALUMINUM JERKY GUN

INSTRUCTION MANUAL | MFG#: 1A-JK102



TOLL FREE: 1-877-258-6190

PARTS LIST



Part No	QTY	Description	Part No	QTY	Description
1	1	Flat Nozzle	4	1	Meat Tube
2	1	Round Nozzle	5	1	Plunger
3	1	End Cap	6	1	Trigger

CHOOSING FOODS

Use lean, coarse ground beef, venison or turkey.

- Mix all the ingredients very well with the ground meat.
- Cover and put into refrigeration for 6 hours but, no longer than 12 hours.
- Form the jerky strips with the Jerky Gun as directed.
- Follow cooking instructions.

MAKING JERKY

Your meat should be as lean as possible. Using lean meat will help the meat dry faster and aid in cleanup by decreasing fat drippings. Ground beef should be 80% to 90% lean. Ground turkey, venison, buffalo and elk are other excellent choices for jerky.

Jerky seasonings are available for all tastes, or you can get creative and make your own. Whenever you make jerky, you should cure the mixture with cure (sodium nitrite). The cure is used to help prevent botulism during drying at low temperatures. Follow the manufacturer's directions on the cure packet.

Keep raw meats and their juices away from other foods. Marinate meats in the refrigerator. Do not leave meat un-refrigerated. Prevent cross-contamination by storing dried jerky away from raw meat.

ALWAYS wash hands thoroughly with soap and water before and after working with meat products. Use clean equipment and utensils.

Keep meat and poultry refrigerated at 40 °F (5°C) or slightly below; use or freeze ground beef and poultry within 2 days, whole red meats, within 3 to 5 days. Defrost frozen meat in the refrigerator, not on the kitchen counter.

Special considerations must be made when using venison or other wild game, since it can become heavily contaminated during field dressing. Venison is often held at temperatures that could potentially allow bacteria to grow, such as when it is being transported. Refer to the USDA Meat and Poultry Department for further questions or information on meat and food safety.

When using a dehydrator, check the temperature of the dehydrator with a dial thermometer before drying jerky. The minimum recommended temperature for drying meats is 145°F (63°C).

IMPORTANT: Before you place the meat in a dehydrator, it is highly recommended to heat the meat to 160°F (71°C) BEFORE the dehydrating process. This step assures that any bacteria present will be destroyed by wet heat. After heating to 160°F (71°C), maintaining a constant dehydrator temperature of 145°F (63°C) during the drying process is important because:

- 1.) The process must be fast enough to dry food before it spoils.
- 2.) It must remove enough water so that microorganisms are unable to grow.

If you are using a marinade, shake off excess liquid before placing the meat in evenly spaced single layers approximately 1/4"(0.64 cm) apart on the dehydrator racks.

Dry meat at 145°F (63°C) for 4-7 hours. You may need to blot fat droplets from the surface of the meat occasionally, using a paper towel. Drying times may vary based on many circumstances including but not limited to: the relative humidity of the room, the temperature of the meat at beginning of drying process, the amount of meat in the dehydrator, leanness of meat, etc. Always allow jerky to cool before taste testing.

STORAGE OF JERKY

Wrap jerky/snack sticks in aluminum foil and store in a thick plastic food storage bag, or place jerky snack sticks in a jar with a tight lid. Avoid storage in plastic containers or bags without first wrapping in aluminum foil or wax paper. Jerky/snack sticks should be stored in a dark, dry place between 50-60°F (10-16°C). You can store properly dried jerky/snack sticks at room temperature for 1 to 2 months. To extend the shelf life to up to 6 months, store jerky/snack sticks in the freezer. Be sure to label and date all packages.

CARE & USE

Before using, wash all parts of the Jerky Gun in warm soapy water. Rinse with warm water.

1. Mix the package of seasoning according to the directions on the bag.
2. With wet hands, form a log out of part of the mixture and drop it into the Jerky Gun. Make another log and repeat until the gun is full to about 1.25" from the end. Pack the meat as tight as possible to prevent air pockets in the meat tube.
3. Select a nozzle: flat for jerky, round for snack sticks and attach to the jerky gun. Insert the plunger into the meat tube.

4. Place a rack on a cookie sheet and then extrude the meat from the gun by pulling the trigger.

(Works just like a caulking gun). You may extrude the jerky directly onto the cookie sheet without a rack, however a rack speeds up the drying.

5. When the tray is full, place the tray in an oven, pre-heated at 190°-200 °F (88°-93°C). Close the oven door. Dry jerky for approximately 75 minutes, then remove pan, turn jerky over and put back in oven for another 60 minutes. Now, check jerky- if the jerky is not dry enough for you, return it to the oven for 5 minutes intervals until it has reached the texture and dryness you want.

6. A dehydrator may also be used to make jerky. Extrude the meat onto the dehydrator trays and then follow the directions of the dehydrator manufacturer.

IMPORTANT

After removing jerky or snack sticks from the oven or dehydrator, allow them to completely cool before putting them into a container or bag. All internal heat should be out of the jerky or "sweating" may occur inside the container, which could result in the formation of mold. When jerky is completely cooled, put into container or bag and seal tightly. Jerky should be refrigerated. Avoid excess dryness, as this will make jerky tough and difficult to eat.

CLEANING MAINTENANCE

The appliance must be cleaned after each use.

1. Remove the front end cap and any meat tube attachments from the plunge handle assembly.
2. NOTE: The handle assembly is NOT dishwasher safe. Keep the handle assembly out of water. Hand-wash the Plunger, and all parts that come into contact with food, with warm soapy water
3. NOTE: The meat tube, end cap nut and jerky gun attachments are all top-rack dishwasher safe. Using warm, soapy water, thoroughly clean inside meat tube and jerky gun attachments. Thoroughly wash all parts of the jerky gun that come in contact with food.
4. Dry all parts thoroughly before storing. Reassemble the jerky gun and store for the next use.

FOOD SAFETY

There are basic rules to follow when handling food.

They are COOK, SEPARATE, CLEAN, and CHILL.

COOK

It's crucial to cook food to a safe internal temperature to destroy bacteria that is present. The safety of beef and other foods made with ground meat has been receiving a lot of attention lately, and with good reason. When meat is ground, the bacteria present on the surface is mixed throughout the ground mixture. If this ground meat is not cooked to at least 160°F to 165°F (71°C to 74°C), bacteria will not be destroyed and there's a good chance you will get sick.

Solid strips of meat don't have dangerous bacteria like E. coli on the inside, so they can be served more rare. Still, any beef cut should be cooked to an internal temperature of at least 145°F (63°C)(medium rare). The safe temperature for poultry is 165°F (74 °C) and solid cuts of pork should be cooked to 160°F (71°C).

SEPARATE

Foods that will be eaten uncooked and foods that will be cooked before eating MUST ALWAYS be separated. Cross-contamination occurs when raw meats or eggs come in contact with foods that will be eaten uncooked. This is a major source of food poisoning. Always double-wrap raw meats and place them on the lowest shelf in the refrigerator so there is no way juices can drip onto fresh produce. Then use the raw meats within 1-2 days of purchase or freeze for longer storage. Defrost frozen meats in the refrigerator, not on the counter.

When cooking raw meats or fish, make sure to place the cooked meat on a clean platter. Don't use the same platter used when preparing food. Wash the utensils used in prepping food. Make sure to wash your hands after handling raw meat. Washing hands with soap and water or using a pre-moistened antibacterial towelette is absolutely necessary after you have touched raw meat. Not washing hands and surfaces while cooking is a major cause of cross-contamination.

CLEAN

Wash your hands and work surfaces frequently when you are cooking. Wash with soap and warm water for at least 20 seconds, then dry with a paper towel.

CHILL

Chilling food is very important. The danger zone where bacteria multiply is between 40°F and 140°F (4°C and 60°C). Your refrigerator should be set to 40°F (4°C) or below; your freezer should be 0°F (-17°C) or below. Simple rule: serve hot foods hot, cold foods cold. Use chafing dishes or hot plates to keep food hot while serving. Use ice water baths to keep cold foods cold. Never let any food sit at room temperature for more than 2 hours- 1 hour if the ambient temperature is 90°F (32°C) or above. When

packing for a picnic, make sure the foods are already chilled when they go into the insulated hamper. The hamper won't chill food, it just keeps food cold when properly packed with ice. Hot cooked foods should be placed in shallow containers and immediately refrigerated so they cool rapidly. Make sure to cover foods after they are cool

NOTE: Special considerations must be made when using venison or other wild game, since it can become heavily contaminated during field dressing. Venison is often held at temperatures that could potentially allow bacteria to grow, such as when it is being transported. Refer to the USDA Meat and Poultry Department for further questions or information on meat and food safety.

RECIPES

HAWAIIAN JERKY MARINADE

1 tsp Salt	1/4 tsp Pepper	1 lb. (0.5kg) lean Meat, sliced into 1/8-1/4" (0.3-0.6 cm) thin strips
1 tsp ground Ginger	1/8 tsp Cayenne Pepper	
1/4 cup Pineapple Juice	1 crushed Garlic Clove	
1 Tbsp Brown Sugar	1/4 cup Soy Sauce	

CAJUN JERKY MARINADE

1 cup Tomato Juice	1-1/2 tsp dried Basil	2 tsp Cayenne Pepper (or more to taste)
1/2 tsp Garlic Powder	1-1/2 tsp Onion Pepper	
1/2 tsp ground Black Pepper	1 tsp White Pepper	1 lb. (0.5kg) lean Meat, sliced into 1/8-1/4" (0.3-0.6cm) thin strips
1-1/2 tsp dried Thyme		

HOT JERKY MARINADE

1/3 cup Teriyaki Sauce	1/2 tsp Chili Powder	1 lb(0.5 kg) lean Meat, sliced into 1/8-1/4(0.3-0.6 cm)thin strips
2 tsp Brown Sugar	1 Tbsp Olive Oil	
2 tsp ground Black Pepper	1 Tbsp minced Garlic	
1 tsp ground Horseradish	1/4 tsp Tabasco Sauce	
1 tsp Salt	2 Tbsp seeded & finely chopped Jalapeno Peppers	
1/2 tsp Paprika		

TURKEY JERKY MARINADE

2 cups Burgundy Wine	3 Tbsp Molasses Syrup	1 lb. (0.5 kg) lean Meat, sliced into 1/8-1/4"(0.3-0.6 cm) thin strips
1/2 cup Soy Sauce	1 Tbsp ground Black Pepper	
3 Cloves Garlic, chopped		

VENISON JERKY MARINADE

1/3 cup Soy Sauce	1/2 tsp Minced Garlic	1 lb(0.5 kg) Venison, sliced into
1 Tbsp Brown Sugar	1/2 tsp ground Black Pepper	1/8-1/4" (0.3-0.6 cm) thin strips
1 tsp Salt		

INSTRUCTIONS

- In a small glass bowl, combine all of the ingredients except the meat/poultry. Mix thoroughly
- Place a layer of meat/poultry into a glass baking dish, spoon sauce mixture over each layer.
- Repeat until meat/poultry is 3-4 layers deep in the pan.
- Cover tightly and marinate for 6-12 hours or overnight in the refrigerator. Stir occasionally to keep the meat/poultry coated in marinade. The longer the meat/poultry stays in the marinade, the more flavor will be absorbed into it.
- Remove the meat/poultry from the marinade, removing excess marinade.
- Lay the meat/poultry evenly onto the dehydrator racks, leaving 1/4" (0.6 cm) space between each strip of meat/poultry.
- Dry meat/poultry at 145-150°F (63-66°C) for 4-7 hours or until thoroughly dry.

NOTE: When using a dehydrator, check the temperature of the dehydrator with a dial thermometer before drying jerky. The minimum recommended temperature for drying meats is 145°F (63°C). Temperatures below 145°F (63°C) are not recommended. **IMPORTANT:** Before you place the meat in a dehydrator, it is highly recommended to heat the meat to 160°F (71°C) BEFORE the dehydrating process. This step assures that any bacteria present will be destroyed by wet heat. After heating to 60°F (71°C), maintain a constant dehydrator temperature of 145°F (63°C) during the drying process. You may need to blot fat droplets from the surface of the meat occasionally using a paper towel. Drying times may vary based on many circumstances including but not limited to the relative humidity of the room, the temperature of the meat at beginning of drying process, the amount of meat in the dehydrator, leanness of meat, etc. Always allow Jerky to cool before taste testing.



CRAFTWORX™

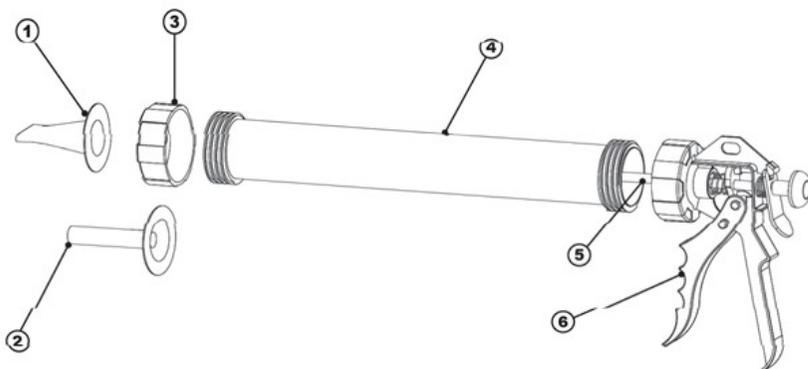
PISTOLET EN ALUMINIUM POUR JERKY DE 38 CM

MANUEL D'INSTRUCTIONS | N° FAB.: 1A-JK102



Sans frais : 1-877-258-6190

LISTE DE PIÈCES



n°	QUANTITÉ	Description	n°	QUANTITÉ	Description
1	1	Buse plate	4	1	Tube de viande
2	1	Buse ronde	5	1	Piston
3	1	Embout	6	1	Gâchette

CHOISIR LES ALIMENTS

Utilisez du bœuf haché maigre ou grossier, du gibier ou de la dinde.

- Bien mélanger tous les ingrédients avec la viande hachée.
- Couvrir et mettre au réfrigérateur pendant 6 heures, mais pas plus de 12 heures.
- Former les bandes de viande séchées avec le pistolet comme indiqué.
- Suivez les instructions de cuisson.

PRÉPARATION DU JERKY

La viande doit être aussi maigre que possible. L'utilisation de viande maigre aidera la viande à sécher plus rapidement et à faciliter le nettoyage en diminuant les gouttes de graisse. Le bœuf haché doit être maigre à 80 à 90 %. La dinde hachée, le gibier, le buffle et le wapiti sont d'autres excellents choix pour le jerky.

Des assaisonnements séchés sont disponibles pour tous les goûts, ou vous pouvez être créatif et en préparer vous-même. Chaque fois que vous préparez du jerky, vous devez assaisonner le mélange avec du nitrite de sodium. Celui-ci aide à prévenir le botulisme pendant le séchage à basse température. Suivez les instructions du fabricant sur le sachet.

Gardez les viandes crues et leurs jus loin des autres aliments. Faites mariner les viandes au réfrigérateur. Ne pas laisser la viande non réfrigérée. Prévenez la contamination croisée en entreposant la viande séchée loin de la viande crue.

Lavez-vous TOUJOURS soigneusement les mains avec de l'eau et du savon avant et après l'utilisation de produits de viande. Utilisez de l'équipement et des ustensiles propres.

Gardez la viande et la volaille au réfrigérateur à 40 °F (5°C) ou légèrement en dessous ; utilisez ou congelez le boeuf et la volaille hachés dans les 2 jours, et les viandes rouges entières dans les 3 à 5 jours. Décongelez la viande au réfrigérateur, et non sur le comptoir de la cuisine.

Des considérations particulières doivent être prises en compte lors de l'utilisation de gibier ou d'autres viandes sauvages, car celles-ci peuvent devenir contaminées lors de l'habillage sur le terrain. Lorsqu'elle est transportée, la venaison est souvent gardée à des températures qui pourraient potentiellement permettre aux bactéries de se développer. Consultez le Département de la viande et de la volaille de l'USDA pour d'autres questions ou renseignements sur la viande et la salubrité alimentaire.

Lorsque vous utilisez un déshydrateur, vérifiez la température du déshydrateur à l'aide d'un thermomètre à cadran avant de sécher. La température minimale recommandée pour le séchage des viandes est de 145°F(63°C).

IMPORTANT : Avant de placer la viande dans un déshydrateur, il est fortement recommandé de chauffer la viande à 160 °F (71 °C) AVANT le processus de déshydratation. Cette étape garantit que toute bactérie présente sera détruite par la chaleur humide. Après le chauffage à 160 °F(71 °C), le maintien d'une température de déshydratation constante de 145 °F(63 °C) pendant le processus de séchage est important parce que :

- 3.) le processus doit être assez rapide pour sécher les aliments avant qu'ils ne pourrissent ;
- 4.) il doit prélever suffisamment d'eau pour que les micro-organismes ne puissent se développer ;

Si vous utilisez une marinade, secouez l'excès de liquide avant de placer la viande en une seule couche, espacée uniformément, d'environ 1/4 pouces (0,64 cm) sur les étagères du déshydrateur.

Séchez la viande à 145 °F (63 °C) pendant 4 à 7 heures. Vous devrez peut-être occasionnellement éponger les gouttelettes de graisse de la surface de la viande à l'aide d'un essuie-tout. Les temps de séchage peuvent varier en fonction de nombreuses circonstances, notamment : l'humidité relative de la pièce, la température de la viande au début du processus de séchage, la quantité de viande dans le déshydrateur, la maigreur de la viande, etc. Laissez toujours la viande séchée refroidir avant d'y goûter.

STOCKAGE DU JERKY

Enveloppez les bâtonnets de jerky dans du papier aluminium et conservez-les dans un sac en plastique épais, ou placez-les dans un contenant à couvercle hermétique. Évitez de stocker dans des récipients ou des sacs en plastique sans emballer au préalable dans du papier aluminium ou du papier ciré. Les bâtonnets de jerky doivent être conservés dans un endroit sombre et sec entre 50° à 60°F (10 et 16°C).

Vous pouvez conserver des bâtonnets de jerky bien séchés à la température ambiante pendant 1 à 2 mois. Pour prolonger la durée de conservation jusqu'à 6 mois, stockez les bâtonnets de jerky séchés dans le congélateur.

Assurez-vous d'étiqueter et de dater tous les paquets.

SOINS ET UTILISATION

Avant de l'utiliser, lavez toutes les pièces du pistolet pour dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau tiède.

1. Mélangez le paquet d'assaisonnement en suivant les instructions sur le sac.
2. Avec les mains mouillées, formez une boule à partir d'une partie du mélange et déposez-le dans le pistolet pour jerky. Faites une autre boule et répétez jusqu'à ce que le pistolet soit plein à environ 3 cm du bout. Comprimez la viande autant que possible pour éviter les poches d'air dans le tube à viande.
3. Sélectionnez un tube : plat pour le jerky, rond pour les bâtonnets de collation et fixez-le au pistolet pour jerky. Insérez le piston dans le tube à viande.
4. Placez une grille sur une plaque à biscuits, puis extrudez la viande du pistolet en appuyant sur la gâchette.

(Fonctionne comme un pistolet à calfeutrer). Vous pouvez extruder le jerky directement sur la plaque à biscuits sans grille, mais une grille accélère le séchage.

5. Lorsque le plateau est plein, placez-le dans un four préchauffé à 190 ° - 200 °F (88° -93 °C). Fermez la porte du four. Faites sécher le jerky pendant environ 75 minutes, puis retirez le plateau, retournez-le et remettez-le au four pendant 60 minutes. Vérifiez ensuite si le jerky est suffisamment sec, et remettez-le dans le four pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'il ait atteint la texture et la sécheresse souhaitées.
6. Un déshydrateur peut également être utilisé pour préparer du jerky. Extrudez la viande sur les plateaux du déshydrateur puis suivez les instructions du fabricant du déshydrateur.

IMPORTANT

Après avoir retiré le jerky et les bâtonnets du four ou du déshydrateur, laissez-les refroidir complètement avant de les mettre dans un contenant ou un sac. Toute la chaleur interne doit être évacuée, sinon une "transpiration" peut se produire à l'intérieur du contenant, ce qui pourrait entraîner la formation de moisissure. Une fois le jerky complètement refroidi, mettez-le dans un contenant ou un sac et fermez hermétiquement. Le jerky devrait être réfrigéré. Prévenez le dessèchement, car cela rendra le jerky dur et difficile à manger.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.

1. Retirez le capuchon avant et tous les accessoires du tube à viande de l'assemblage de la poignée de plongée.
2. REMARQUE : L'assemblage de la poignée n'est PAS lavable au lave-vaisselle. Gardez la poignée hors de l'eau. Lavez à la main le piston et toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments avec de l'eau tiède savonneuse.
3. REMARQUE : Les accessoires du tube à viande, écrou-bouchon et pistolet pour jerky peuvent aller au lave-vaisselle. Avec de l'eau tiède savonneuse, nettoyez soigneusement l'intérieur du tube à viande et des accessoires du jerky pistolet. Lavez soigneusement toutes les pièces du pistolet pour jerky qui entrent en contact avec les aliments.
4. Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les ranger. Remontez le jerky pistolet et rangez-le pour la prochaine utilisation.

SECURITÉ DES ALIMENTS

Il existe des règles de base à suivre lors de la manipulation des aliments.

*Ils sont **CUIRE, SÉPARER, NETTOYER** et **REFROIDIR**.*

CUIRE

Il est essentiel de cuire les aliments à une température interne sûre pour détruire les bactéries présentes. La sécurité du boeuf et d'autres aliments à base de viande hachée est une préoccupation ces derniers temps et pour bonne raison. Lorsque la viande est hachée, les bactéries présentes à la surface sont mélangées dans le mélange broyé. Si la viande hachée n'est pas cuite à une température minimale de

160 °F à 165 °F (71 °C à 74 °C), les bactéries ne seront pas détruites et il y a de fortes chances pour que vous tombiez malade.

Les bandes de viande ne contiennent pas de bactéries dangereuses comme E. coli à l'intérieur, elles peuvent donc être servies moins cuites. Néanmoins, toute coupe de bœuf doit être cuite à une température interne d'au moins 145 °F (63 °C) (mi-saignant). La température sécuritaire pour la volaille est de 165 °F (74 °C) et les morceaux de viande de porc doivent être cuits à une température de 160 °F (71 °C).

SÉPARER

Les aliments qui seront consommés non cuits et ceux qui seront cuits avant d'être mangés DOIVENT TOUJOURS être séparés. La contamination croisée se produit lorsque la viande ou les œufs crus entrent en contact avec des aliments qui seront consommés non cuits. C'est une source majeure d'intoxication alimentaire. Emballez toujours les viandes crues et placez-les sur la tablette la plus basse du réfrigérateur afin d'éviter toute infiltration de jus frais. Ensuite, utilisez les viandes crues dans les 1-2 jours suivant l'achat ou congélez-les pour les conserver plus longtemps. Décongelez les viandes congelées au réfrigérateur et non sur le comptoir.

Lorsque vous préparez de la viande ou du poisson cru, placez la viande cuite sur un plateau propre. Ne pas utiliser le même plateau utilisé lors de la préparation des aliments. Lavez les ustensiles utilisés pour préparer les aliments. Lavez-vous les mains après avoir manipulé de la viande crue. Il est absolument nécessaire de se laver les mains à l'eau et au savon ou d'utiliser une lingette antibactérienne préhumidifiée est après avoir touché de la viande crue. Ne pas se laver les mains et les surfaces pendant la cuisson peut être une cause majeure de contamination croisée.

NETTOYER

Lavez-vous les mains et les surfaces de travail fréquemment lorsque vous cuisinez. Lavez au savon et à l'eau tiède pendant au moins 15 secondes, puis séchez avec une serviette en papier.

REFROIDIR

Il est très important de refroidir les aliments. La zone de danger où les bactéries se multiplient est comprise entre 40 °F et 140 °F (4 °C – 60 °C). Votre réfrigérateur doit être réglé à 40 °F (4 °C) ou moins; votre congélateur doit être à 0 °F (-17 °C) ou moins. Règle simple : servez des aliments épicés chauds, et les aliments non épicés froids. Utilisez des plats ou des assiettes chauds pour garder les aliments au

chaud en les servant. Utilisez des bains d'eau glacée pour conserver les aliments froids. Ne laissez aucun aliment reposer à la température ambiante pendant plus de 2 heures - 1 heure si la température ambiante est supérieure à 90 °F (32 °C). Lorsque vous vous préparez pour un pique-nique, assurez-vous que les aliments sont déjà réfrigérés lorsqu'ils sont insérés dans la glacière. Le panier ne refroidira pas les aliments, il gardera simplement les aliments froids lorsqu'ils sont correctement emballés avec de la glace. Les aliments cuits à chaud doivent être placés dans des contenants peu profonds et immédiatement réfrigérés afin qu'ils refroidissent rapidement. Assurez-vous de couvrir les aliments après le refroidissement.

REMARQUE : Des consignes spéciales doivent être prises en compte lors de la préparation de venaison ou d'une autre viande de gibier sauvage, car il peut être fortement contaminé lors du traitement sur le terrain. La venaison est souvent gardée à des températures pouvant potentiellement permettre la croissance de bactéries, par exemple lors de son transport. Référez-vous au Département de la Viande et de la Volaille de l'USDA pour d'autres questions ou informations sur la sécurité de la viande et des aliments.

RECETTES

MARINAGE DE JERKY HAWAÏEN

1 c. à thé Sel	1/4 c. à thé Poivre	1 lb (0,5 kg) de viande maigre,
1 c. à thé Gingembre moulu	1/8 c. à thé Poivre de Cayenne	tranchée en bandes minces de 1/8-1/4 po (0,3-0,6 cm)
1/4 tasse Jus d'ananas	1 Gousse d'ail écrasée	
1 C. à soupe Cassonade	1/4 tasse Sauce soja	

MARINAGE DE JERKY CAJUN

1 tasse Jus de tomate	1-1/2 c. à thé Basilic séché	2 c. à thé Poivre de Cayenne (ou plus au goût)
1/2 c. à thé Poudre d'ail	1-1/2 c. à thé Poudre d'oignon	1 lb (0,5 kg) de viande maigre,
1/2 c. à thé Poivre noir moulu	1 c. à thé Poivre blanc	tranchée en bandes minces de 1/8-1/4 po (0,3-0,6 cm)
1-1/2 c. à thé Thym séché		

MARINADE DE JERKY ÉPICÉ

1/3 tasse Sauce Teriyaki	1/2 c. à thé Poudre de Chili	1 lb (0,5 kg) de viande maigre,
2 c. à thé Cassonade	1 C. à soupe Huile d'olive	tranchée en bandes minces de 1/8-1/4 po (0,3-0,6 cm)
2 c. à thé Poivre noir moulu	1 C. à soupe Purée d'ail	
1 c. à thé Raifort moulu	1/4 c. à thé Sauce Tabasco	

1 c. à thé Sel
1/2 c. à thé Paprika

2 C. à soupe Piments
Jalapeno
épinés et finement hachés

MARINADE DE JERKY À LA DINDE

2 tasses Vin de bourgogne	3 c. à soupe Sirop de Mousse	1 lb (0,5 kg) Viande maigre, tranchée en bandes minces de 1/8-1/4 po (0,3-0,6 cm)
1/2 tasse Sauce soja	1 c. à soupe Poivre noir moulu	
3 Gousses d'ail, hachées		

MARINADE DE JERKY À LA VENAISON

1/3 tasse Sauce de soja	1/2 c. à thé Purée d'ail	1 lb (0,5 kg) Venaison, tranchée en bandes minces de 1/8-1/4 po (0,3-0,6 cm)
1 c. à soupe Cassonade	1/2 c. à thé Poivre noir moulu	
1 c. à thé Sel		

INSTRUCTIONS

- Dans un petit bol en verre, combinez tous les ingrédients sauf la viande / la volaille. Bien mélanger.
- Placez une couche de viande / volaille dans un plat en verre et déposez le mélange de sauce sur chaque couche.
- Répétez l'opération jusqu'à ce que la viande / la volaille ait 3-4 couches de profondeur dans le plateau.
- Couvrez hermétiquement et laissez mariner pendant 6-12 heures ou jusqu'au lendemain au réfrigérateur. Remuez de temps en temps pour que la viande / la volaille soit bien enrobée de marinade. Plus la viande / la volaille reste longtemps dans la marinade, plus la saveur sera absorbée.
- Retirez la viande / la volaille de la marinade et enlevez l'excès de marinade.
- Disposez la viande / la volaille uniformément sur les grilles du déshydrateur en laissant un espace de 1/4 po (0,6 cm) entre chaque bande de viande / volaille.
- Séchez la viande / la volaille à une température comprise entre 145-150 °F (63-66 °C) pendant 4 à 7 heures ou jusqu'à ce qu'elle soit bien sèche.

REMARQUE : Lorsque vous utilisez un déshydrateur, vérifiez sa température avec un thermomètre à cadran avant de sécher le jerky. La température minimale recommandée pour le séchage des viandes est de 145 °F (63 °C). Les températures inférieures à 145 °F (63 °C) ne sont pas recommandées.

IMPORTANT : Avant de placer la viande dans un déshydrateur, il est fortement recommandé de la réchauffer à 60 °F (71 °C). AVANT le processus de déshydratation. Cette étape garantit que toutes les bactéries présentes seront détruites par la chaleur humide. Après avoir chauffé à 60 °F (71 °C), maintenez une température constante du déshydrateur de 145 °F (63 °C) pendant le processus de séchage. Vous pouvez avoir besoin d'éponger les gouttelettes de graisse de la surface de la viande de temps en temps à l'aide d'une serviette en papier. Les temps de séchage peuvent varier en fonction de nombreuses circonstances, notamment l'humidité relative de la pièce, la température de la viande au début du processus de séchage, la quantité de viande dans le déshydrateur, de la maigreur de la viande, etc. Toujours laisser refroidir le jerky avant d'y goûter.