



HOW TO MAKE DELICIOUS JERKY

Select the leanest meat you can find. (Grind your own or use ground meat from your local market or butcher.)

Add Eastman Outdoors® Jerky Cure & Seasoning (not included) and follow the instructions inside.

Load the meat barrel of the Jerky and Sausage Gun and choose a nozzle shape - either the flat head for strips or the round head for sticks.

Squeeze the trigger to extrude perfectly shaped jerky on the drying rack.

Place the rack on the top rack of your oven (dehydrator or smoker) at 200°F for 1 hour and 20 minutes, longer if you like drier jerky. Use foil or a baking sheet to catch the drippings.

Store and refrigerate up to 10 days, or freeze for future use.



CAUTION: Your jerky needs to be heated to a minimum temperature of 165°F (74°C) for at least 30 minutes as a precaution against the risk of pathogens such as E. coli or salmonella. For further information, the USDA Fact Sheet is located at: http://www.fsis.usda.gov/factsheets/jerky_and_food_safety/index.asp

BEFORE YOU BEGIN

Eastman Outdoors® Jerky and Sausage Maker let's you easily make high quality jerky and delicious sausage at home. You can make jerky or sausage from many kinds of meat, including wild game, beef, turkey, chicken and pork. For great results, use with Eastman Outdoors® Jerky Cure & Seasoning or Sausage Kits (not included).

IMPORTANT: When handling raw meat of any kind, clean and disinfect all cooking surfaces and tools before and after use. When using wild game, freeze the meat for at least 60 days at 0°F (-18°C) before preparation as a precaution against parasites. See FDA safety measures at www.foodsafety.gov.

Eastman Outdoors, Inc.
3476 Eastman Drive
Flushing, MI 48433
800-241-4833

www.eastmanoutdoors.com

Revision: 3/8/12

Made in China



AVANT DE COMMENCER

L'appareil Eastman Outdoors^{MD} pour faire du "jerky" et des saucissons vous permet de faire facilement du "jerky" de grande qualité et de délicieux saucissons à la maison. Vous pouvez faire du "jerky" ou des saucissons avec différentes sortes de viandes comprenant la viande sauvage, le bœuf, la dinde, le poulet et le porc. Pour des résultats fantastiques, utilisez les produits Eastman Outdoors^{MD} Jerky Cure & Seasoning ou les Sausage Kits (non compris).

IMPORTANT: Lorsque vous manipulez de la viande crue de toute sorte, nettoyez et désinfectez toutes les surfaces où la viande a été apprêtée et tous les outils utilisés avant et après l'utilisation. Lorsque vous utilisez de la viande sauvage, gelez la viande durant au moins 60 jours à une température de 0°F (-18°C) avant la préparation comme précaution contre les parasites. Voyez les mesures de sécurité de la FDA au www.foodsafety.gov

COMMENT FAIRE DU DÉLICIEUX "JERKY"

Choisissez la viande la plus malgre que vous pourrez trouver. (Hachez votre propre viande ou utilisez de la viande hachée du marché d'alimentation que vous fréquentez ou de votre boucherie).

Ajoutez les épices Eastman Outdoors Jerky Cure & Seasoning (non comprises) et suivez les instructions que vous trouverez à l'intérieur.

Remplissez le cylindre à viande du fusil pour "jerky" et saucissons et choisissez la forme de l'embout - ou bien l'embout plat pour des lanières ou l'embout rond pour des bâtonnets.

Pressez sur la détente pour faire sortir du "jerky" parfaitement formé sur le séchoir.

Placez le séchoir sur la grille du haut de votre four (déshydrateuse ou fumoir) à 200°F (93°C) pendant 1h 20, plus longtemps si vous préférez du "jerky" plus sec. Utilisez du papier d'aluminium ou une plaque pour attraper la graisse.

Rangez et réfrigérez jusqu'à 10 jours ou congelez pour une utilisation future.



MISE EN GARDE: Votre "jerky" doit être chauffé à une température minimale de 165°F (74°C) durant au moins 30 minutes comme précaution contre les agents pathogènes comme le E. coli et la salmonelle. Pour plus d'information, vous pouvez consulter la fiche d'information de la USDA au: http://www.fsis.usda.gov/factsheets/jerky_and_food_safety/index.asp

Eastman Outdoors, Inc.
3476 Eastman Drive
Flushing, MI 48433
800-241-4833

www.eastmanoutdoors.com

Date de révision: 3/8/12

Fabriqué en Chine