



AW-PA-00001 VER.1

KIEŁBASA SWOJSKA

POLECANE PRZEZ AKADEMIE

Kiełbasa parzona

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA



PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Szynka wieprzowa

Waga partii
5 kg

Wydajność
—

Trudność
★★★★☆☆

Wyrzewanie
30 min / 35°C

Osuszanie
60 min (1 godz.)

Wędzenie
55°C / 180 min (3 godz.)

Parzenie
85°C

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Szynka wieprzowa	5 kg	proporcja z receptury źródłowej

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Brak wpisanych przypraw.		

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959

Szynka wieprzowa	100 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959
------------------	-------------------------	---------------

OPRACOWANIE AKADEMII – WERSJA DOMOWA

Szynka wieprzowa	5 kg / 1 kg	surowiec
------------------	-------------	----------

DLACZEGO ZMIENIONO?

ORYGINAŁ 1959 pozostaje bez zmian. Współczesna tabela skaluje surowce i przyprawy z receptury źródłowej do partii 10 kg, 5 kg i 1 kg.

PRZEBIEG PROCESU

1

ETAP

Mielenie mięsa. Mięsa należy dokładnie umyć zimną wodą. W pierwszej kolejności mielimy w maszynce do mielenia mięsa: mięso wieprzowe najchudsze na sitku o oczkach 10 mm, mięso tłuste nieścięgnięte zmielić na oczkach o średnicy 4 lub 4,5 mm, wieprzowinę ścięgniętą lub wołowinę przepuścić przez oczka o średnicy 2,5 lub 3 mm.

2

ETAP

Mieszanie i przyprawianie mięsa. Najpierw mieszamy mięso które było mielone na najdrobniejszym sitku dodajemy trochę soli i wody oraz część przypraw. Mieszamy do uzyskania masy kleistej która odpada od ręki i jest jak plastelina. Później mieszamy mięso które było mielone na sitku 10mm oraz na sitku 4mm dodając resztę przypraw i soli oraz trochę wody. Mieszamy aż całość będzie jednolita i wtedy dodajemy mięso które mieszałyśmy na początku. Całość mieszamy do uzyskania jednolitej masy.

3

ETAP

Wędzenie kielbasy swojskiej. Kielbasę swojską osuszamy wędzarni w temp. 45-50 stopni przez 30 min. Komin lub klapę mamy wtedy uchyloną żeby kielbasa odparowała i obeschła. Jak kielbasa wyschnie to zamykamy wędzarnię i wędzimy dymem 55-60 stopni około 2 godziny. W czasie wędzenia należy przekładać kije tak aby kielbasy były równomiernie uwędzone. Po nadaniu w miarę odpowiedniego koloru przychodzi czas na pieczenie kielbasy i wtedy podwyższamy temperaturę w wędzarni do 80-90 stopni i pieczemy do uzyskania temperatury 72 stopnie wewnątrz kielbasy. Specjalny termometr elektroniczny lub wskazówkowy można kupić u nas w sklepie.



WSKAZÓWKI

- Napelnianie jelit
- Jelita należy napelnić dosyć ściśle przy użyciu nadziewarki lub maszynki. Najlepsza do nadziewania jest nadziewarka do kielbas, ponieważ daje nam ładny przekrój po upieczeniu kielbasy. Napelnianie maszynką elektryczną powoduje to że mięso jest kolejny raz gniecione przez ślimak i struktura kielbasy może być wtedy drobniejsza.
- Przygotowanie jelit
- Jelita należy dokładnie opłukać z soli.
- W ciepłej wodzie o temperaturze około 30 – 35 stopni, wymoczyć jelita przez 60 minut.
- Po 60 minutach wodę trzeba wylać i moczyć jelita wieprzowe przez minimum 1,5 godziny do 12 godzin.
- Do wnętrza jelit można wlać wodę, i przeciągnąć ręką wzdłuż jelita żeby wyleciała drugim końcem. Woda nada odpowiedniej śliskości ściankom i będzie łatwiej nadziewać kielbasę. Gdy jelita będą gotowe, należy je nabić za pomocą nadziewarki lub maszynki do mielenia mięsa zaopatrzonej w lejek o średnicy 22-25mm. Kielbasy odkręcamy co 30cm. Po wykorzystaniu całego wsadu mięsnego i uformowaniu kielbas na równe odcinki, należy powiesić na kije.



NAJCZĘSTSZE BŁĘDY

- zbyt ciasne lub zbyt luźne napelnianie jelit.



POLECANE LEKCJE

- Nadziewanie jelit, sposoby nabijania jelit.