

KIELBASA SWOJSKA

POLECANE PRZEZ AKADEMIE

Kielbasa parzona

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WEDZARNIKA



PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Szynka wieprzowa

Waga partii
5 kg

Wydajność
-

Trudność
★★★★☆

Wyrzewnianie
30 min / 35 degC

Osuszanie
60 min (1 godz.)

Wedzenie
55 degC / 180 min (3 godz.)

Parzenie
85 degC

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Szynka wieprzowa	2,5 kg	
Lopaska wieprzowa	1,3 kg	
Podgardle	1,3 kg	

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Peklosol	16 g/kg	
Pieprz czarny mielony	2,5 g/kg	
Czosnek rozgnieciony	2 g/kg	

PRZEBIEG PROCESU

1

ETAP

Mielenie miesa. Miesza należy dokładnie umyc zimna woda. W pierwszej kolejności mielimy w maszynce do mielenia miesa: mieso wieprzowe najchudsze na sitku o oczkach 10 mm, mieso tłuste niesciegniste zmielić na oczkach o średnicy 4 lub 4,5 mm, wieprzowinę ścięgniastą lub wołowinę przepuścić przez oczka o średnicy 2,5 lub 3 mm.

2

ETAP

Mieszanie i przyprawianie miesa. Najpierw mieszamy mieso 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 mieso 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 mieso które mieszaliśmy na początku. Całość mieszamy do uzyskania jednolitej masy.

3

ETAP

Wedzenie kielbasy swojskiej. Kielbase swojska osuszamy wędzarni w temp. 45-50 stopni przez 30 min. Komin lub kłape mamy wtedy uchylone 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 dość ściśle przy użyciu nadziewarki lub maszyny. 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 drugą końcówką. Woda nada odpowiedniej śliskości ściankom i będzie łatwiej nadziewać kielbase. Gdy jelita będą gotowe, należy je nabijać za pomocą nadziewarki lub maszyny do mielenia mięsa zaopatrzonej w lejek o średnicy 22-25mm. Kielbasy odkrecamy co 30cm. Po wykorzystaniu całego wsadu mięsnego i uformowaniu kielbas na równe odcinki, należy powiesić na kijach.



NAJCZĘSTSZE BŁĘDY

- zbyt ciasne lub zbyt luźne napelnianie jelit.



POLECANE LEKCJE

- Nadziewanie jelit, sposoby nabijania jelit.