



AW-W-00001 VER.1

KIEŁBASA MOJA

WSPÓŁCZESNE

Kiełbasa pieczona

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA



PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Łopatka wieprzowa

Waga partii
5 kg

Wydajność
—

Trudność
★★★★☆☆

Wyrzewanie
30 min / 35°C

Osuszanie
120 min (2 godz.)

Wędzenie
60°C / 300 min (5 godz.)

Podpiekanie
90°C / 30 min

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Łopatka wieprzowa	2 kg	

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Peklosól	17 g/kg	
Pieprz czarny młotkowany	3 g/kg	
Gorczyca	2 g/kg	
Czosnek świeży	6 g/kg	
Woda	40 g/kg	

PRZEBIEG PROCESU

1

ETAP

Mięso pokroić w kostkę, wielkość orzecha włoskiego, dodać peklosól,

2

ETAP

Odstawiamy do lodówki na 24 godziny

3

ETAP

Po 24 godzinach...mielimy, ok 5% mięsa na drobnym sitku (wystarczy makowe) - w cel uzyskania kleju.

4

ETAP

Resztę mięsa mielimy na szarpaku, możemy również najładniejsze kawałki, chude przede wszystkim pokroić w kostkę takiej wielkości, żeby nam przyszła przez lejek nadziewarki.

5

ETAP

Następnie dodajemy przyprawy



WSKAZÓWKI

- Wyrobioną masę, pozostawiamy na ok godzinę, w temperaturze pokojowej, celem zaprzyjaźnienia się mięsa z przyprawami.
- Następnie nadziewamy do osłonek białkowych fi 65
- Wieszamy do osadzenia na całą noc
- wędzimy 4-6 godzin, zrębki bukowo-olchowe



NAJCZĘSTSZE BŁĘDY

- Zbyt luźne napełnianie osłonek



POLECANE LEKCJE

- Brak danych.