

AW-W-00001 VER.1

KIELBASA MOJA

WSPOLCZESNE

Kielbasa pieczona

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WEDZARNIKA



PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Lopatka wieprzowa

Waga partii
5 kg

Wydajność
-

Trudność
★★★★☆

Wyrzewnianie
30 min / 35 degC

Osuszanie
120 min (2 godz.)

Wedzenie
60 degC / 300 min (5 godz.)

Podpiekanie
90 degC / 30 min

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Lopatka wieprzowa	2 kg	

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Peklosol	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 peklosol,

2

ETAP

Odstawiamy do lodówki na 24 godziny

3

ETAP

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

4**ETAP**

Resztkę 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 zaprzyjazznienia się mięsa z przyprawami.
- Następnie nadziewamy do osłonek białkowych fi 65
- Wieszamy do osadzenia na całą noc
- wędzimy 4-6 godzin, zrebki bukowo-olchowe

**NAJCZĘSTSZE BŁĘDY**

- Zbyt luźne napełnianie osłonek

**POLECANE LEKCJE**

- Brak danych.