

AW-W-00003 VER.1

WEDZONKA ZBOJA JACKA

WSPOLCZESNE

Kielbasa pieczona

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 / 300 min (5 godz.)

Podpiekanie
90 degC / 30 min

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Szynka wieprzowa	1,3 kg	
Schab / poledwica	1,3 kg	
Boczek bez kości	2,5 kg	
Wieprzowina kl. III	0,5 kg	bardziej tłuste scinki z obrobki mies

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Peklosol	18 g/kg	
Czosnek świeży	5 g/kg	
Pieprz czarny grubo mielony	2 g/kg	
Pieprz zielony	2 g/kg	
Gorczyca czarna	2 g/kg	moczona w whisky
Pieprz zielony w kulkach	2 g/kg	moczony w whisky
Woda	25 g/kg	

PRZEBIEG PROCESU

1

ETAP

Peklowanie: 48 godzin, 18 g peklosoli na każdy kilogram miesa.

2

ETAP

Po peklowaniu: chude mieso przepuszczone przez slimaka bez noza, tylko przez szarpak, zeby sie uplastycznilo, boczek przez szarpak z nozem z 2 ostrzami (oryginalnie bylo 4, ale dwa odcialem, bo sie zapychalo)

3

ETAP

Scinki mielone na 9 mm.

4**ETAP**

Osadzanie: Po nadzianiu wieszamy, żeby się osadziło i dobrze obeschło z zewnątrz - to ważny etap.

5**ETAP**

1. Wygrzewanie i osuszanie bez dymu - aż w środku mięso ma ok. 40 degC.

6**ETAP**

2. Wedzenie - w temperaturze ok. 55 degC, aż złapie porządny kolor

7**ETAP**

3. Podpiekanie - 85-90 degC, do uzyskania 70 degC wewnątrz.

**WSKAZOWKI**

- Whisky po moczeniu nie wylewamy - ładuje razem z przyprawami w mięsie.
 - Dodałem też ok. 250 ml wody na 10 kg mięsa, żeby farsz był luźniejszy i łatwiej przechodził przez nadziewarkę.
 - Nadziewanie: Mięso do siatki - najlepiej z drobnym oczkiem.
- Kaliber? Dowolny - ja sam nie wiem, jakie wziąłem, ale wyszło dobrze
- Na koniec: Po wedzeniu zawieszamy w chłodnym miejscu do wystudzenia. Można też zostawić na kilka dni, żeby delikatnie podeschło - wtedy smakuje jeszcze lepiej

**NAJCZĘSTSZE BŁĘDY**

- Brak danych.

**POLECANE LEKCJE**

- Brak danych.