

AW-W-00003 VER.1

WĘDZONKA ZBÓJA JACKA

WSPÓŁCZESNE

Kielbasa pieczona

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 / 300 min (5 godz.)

Podpiekanie
90°C / 30 min

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Szynka wieprzowa	1,3 kg	
Schab / polędwica	1,3 kg	
Boczek bez kości	2,5 kg	
Wieprzowina kl. III	0,5 kg	bardziej tłuste ścinki z obróbki mięs

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Peklosól	18 g/kg	
Czosnek świeży	5 g/kg	
Pieprz czarny grubo mielony	2 g/kg	
Pieprz ziołowy	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 mięsa.

2

ETAP

Po peklowaniu: chude mięso przepuszczone przez ślimaka bez noża, tylko przez szarpak, żeby się uplastyczyło, boczek przez szarpak z nożem z 2 ostrzami (oryginalnie było 4, ale dwa odciąłem, bo się zapychało)

3

ETAP

Ścinki zmielone 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°C.

6

ETAP

2. Wędzenie – w temperaturze ok. 55°C, aż złapie porządny kolor

7

ETAP

3. Podpiekanie – 85–90°C, do uzyskania 70°C wewnątrz.



WSKAZÓWKI

- Whisky po moczeniu nie wylewamy – łąduje 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 wędzeniu 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.