



AW-W-00002 VER.1

KIEŁBASA SCHABOWA KANAPKOWA

WARSZAWA
Kielbasa pieczona

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA



PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Schab / polędwica

Waga partii
5 kg

Wydajność
—

Trudność
★★★★☆☆

Wyrzewanie
30 min / 30°C

Osuszanie
120 min (2 godz.)

Wędzenie
50°C / 300 min (5 godz.)

Podpiekanie
85°C / 45 min

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Schab / polędwica	5 kg	

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Pieprz biały	3 g/kg	
Gałka muskatołowa	1 g/kg	
Gorczyca	1 g/kg	
Kolendra	0,5 g/kg	

PRZEBIEG PROCESU

1

ETAP

Z całego schabu odcinamy warkocz, mizdrę tak aby zostało chude mięso. Kroimy w kostkę ok 2cm

2

ETAP

Dodajemy 18g peklosoli i do lodówki na 48h.

3

ETAP

Ze ścinkami postępujemy tak samo

4

ETAP

Po 48 godzinach chude mięso ze schabu przepuszczamy przez maszynkę bez noża i sitka a ścinki mielimy na makowym sitku 3x.

5

ETAP

Dodajemy przyprawy i wyrabiamy.



WSKAZÓWKI

- Brak danych.



NAJCZĘSTSZE BŁĘDY

- Brak danych.



POLECANE LEKCJE

- Brak danych.

Receptura opracowana na podstawie „Przepisów wewnętrznych nr 16” – Akademia Wędzarnika