



AW-W-00004 VER.1

DROBIOWA Z PIECZARKAMI

WSPÓŁCZESNE

Kielbasa parzona

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA



PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Drób – udka kurczaka

Waga partii
5 kg

Wydajność
–

Trudność
★★★★☆☆

Wgrzewanie
30 min / 30°C

Osuszanie
120 min (2 godz.)

Wędzenie
55°C / 300 min (5 godz.)

Parzenie
75°C

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Drób – udka kurczaka	3 kg	
Drób – pierś z kurczaka	2 kg	

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Peklosól	18 g/kg	
Czosnek granulowany	3 g/kg	
Pieprz biały	2 g/kg	
Pieprz czarny mielony	1 g/kg	
Majeranek	1 g/kg	

PRZEBIEG PROCESU

1

ETAP

Mięsko z udek mielone oczko fi 8

2

ETAP

Pierś pokrojona w kostkę

3

ETAP

Peklowane 18h



WSKAZÓWKI

- Dodałem 300 g pieczarek



NAJCZĘSTSZE BŁĘDY

- Brak danych.



POLECANE LEKCJE

- Brak danych.

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