

BOCZEK WEDZONY

RECEPTURA TRADYCYJNA

Wedzonka

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WEDZARNIKA



PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Boczek wieprzowy bez zeberek

Waga partii
5 kg

Wydajność
88-92%

Trudność
★★★★☆

Wyrzwanie
30 min / 35 degC

Osuszanie
90 min (1,5 godz.)

Wedzenie
25-35 degC / 180 min (3 godz.)

Parzenie
80 degC

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Boczek bez zeberek	5 kg	surowiec glówny

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Peklosol	19 g/kg	zakres edukacyjny 18-20 g/kg; dopasuj do metody peklowania

PRZEBIEG PROCESU

1

POCHODZENIE I JAKOŚĆ SUROWCA

Boczek bez zeberek, minimum 1,5 cm grubości, przycięty do prostokąta i dobrze oczyszczony. Surowiec czysty, schłodzony do 4-6 degC, bez luznych fragmentów.

2

PEKLOWANIE I OCIEKANIE

Oryginal przewiduje natarcie mieszanką soli i saletry oraz zalanie solanka 14 degB. W wersji współczesnej saletra nie jest zaleceniem; proces wymaga opracowania na peklosoli.

3

MOCZENIE

Po peklowaniu boczek moczy się w zimnej wodzie 2-3 godziny i obmywa w wodzie 30-40 degC. Smak nie powinien być przesolony, powierzchnia czysta.

4

KROJENIE I OSUSZANIE

Boczek przecina się wzdłuż i rozwiesza na 3-4 godziny do ocieknięcia i osuszenia. Przed dymem powierzchnia sucha, bez mokrych plam.

5**WEDZENIE**

Ciepły dym 25-35 degC przez 24-36 godzin do brązowej barwy skóry. Równy kolor, czysty dym, brak czarnego nalotu.

6**STUDZENIE**

Studzenie do temperatury poniżej 18 degC. Nie pakować gorącego boczku; wyrób musi odpocząć.

**WSKAZÓWKI**

- Nie skracaj czasu peklowania - ma kluczowy wpływ na smak i trwałość.
- Utrzymuj temperaturę 4-6 degC podczas peklowania.
- Dokładnie osuszaj przed wedzeniem
- wilgoć pogarsza jakość wyrobu.
- Kontroluj kolor, nie tylko temperaturę wedzenia.

**NAJCZĘSTSZE BŁĘDY**

- Zbyt krótkie peklowanie.
- Zbyt wysoka temperatura wedzenia.
- Niedokładne osuszenie przed wedzeniem.
- Zbyt szybkie studzenie.
- Złe rozłożenie boczku podczas ociekania.

**POLECANE LEKCJE**

- Techniki peklowania mięsa
- Wedzenie - dym i temperatura
- Kontrola jakości wyrobów wędliniarskich