



AW-R-00001 VER.1

BOCZEK WĘDZONY

RECEPTURA TRADYCYJNA

Wędzonka

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA



PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Boczek wieprzowy bez żeberek

Waga partii
5 kg

Wydajność
88–92%

Trudność
★★★★☆

Wyrzewanie
30 min / 35°C

Osuszanie
90 min (1,5 godz.)

Wędzenie
25–35°C / 180 min (3 godz.)

Parzenie
80°C

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Boczek wieprzowy bez żeberek	5 kg	proporcja z receptury źródłowej

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Woda	0,38 g/kg	do współczesnej solanki; zachowana ilość gotowej solanki ze źródła
Peklosól	20 g/kg	jedyna sól peklująca w wersji współczesnej; dla peklosoli 0,5–0,6% NaNO ₂

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959

Boczek wieprzowy bez żeberek	100 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959
Sól	5,5 kg / 100 kg	zapis historyczny
Saletra	0,2 kg / 100 kg	zapis historyczny

OPRACOWANIE AKADEMII – TYLKO PEKLOSÓŁ

Boczek wieprzowy bez żeberek	5 kg / 1 kg	surowiec
Gotowa solanka	2 kg / 0,4 kg	40 kg / 100 kg mięsa w źródle
Woda	1,9 l / 0,38 l	bez dodatkowej soli kuchennej
Peklosól 0,5–0,6% NaNO ₂	100 g / 20 g	bez dodatkowej soli kuchennej

DLACZEGO ZMIENIONO?

ORYGINAŁ 1959 pozostaje bez zmian. Współczesna wersja nie przelicza saletry 1:1. Zgodnie z przyjętym wzorcem Akademii używa wyłącznie peklosoli, bez dodatkowej soli kuchennej. Pozostałe surowce i przyprawy są skalowane z receptury źródłowej.

PRZEBIEG PROCESU

1

POCHODZENIE I JAKOŚĆ SUROWCA

Boczek bez żeber, minimum 1,5 cm grubości, przycięty do prostokąta i dobrze oczyszczony. Surowiec czysty, schłodzony do 4–6°C, bez luźnych fragmentów.

2

PEKLOWANIE I OCIEKANIE

Oryginał przewiduje natarcie mieszanką soli i saletry oraz zalanie solanką 14°Bé. 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°C. 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

WĘDZENIE

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

6

STUDZENIE

Studzenie do temperatury poniżej 18°C. Nie pakować gorącego boczk; wyrób musi odpocząć.



WSKAZÓWKI

- Nie skracaj czasu peklowania – ma kluczowy wpływ na smak i trwałość.
- Utrzymuj temperaturę 4–6°C podczas peklowania.
- Dokładnie osuszaj przed wędzeniem – wilgoć pogarsza jakość wyrobu.
- Kontroluj kolor, nie tylko temperaturę wędzenia.



NAJCZĘSTSZE BŁĘDY

- Zbyt krótkie peklowanie.
- Zbyt wysoka temperatura wędzenia.
- Niedokładne osuszenie przed wędzeniem.
- Zbyt szybkie studzenie.
- Złe rozłożenie boczków podczas ociekania.



POLECANE LEKCJE

- Techniki peklowania mięsa
- Wędzenie – dym i temperatura
- Kontrola jakości wyrobów wędliniarskich