

AW-W-00005 VER.1

POŁĘDWICA DROBIOWA

WSPÓŁCZESNE

Drób

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA



PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Drób – pierś z kurczaka

Waga partii
5 kg

Wydajność
–

Trudność
★★★★☆

Wgrzewanie
30 min / 35°C

Osuszanie
90 min (1,5 godz.)

Wędzenie
55°C / 180 min (3 godz.)

Parzenie
80°C

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Drób – pierś z kurczaka	4 kg	
Drób – udka kurczaka	1 kg	
Bulion z kurzych łapek	0,4 kg	

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Peklosól	17 g/kg	
Pieprz biały	2 g/kg	
Czosnek granulowany	1 g/kg	
Kolendra	1 g/kg	
Gałka muszkatołowa	0,5 g/kg	

PRZEBIEG PROCESU

1 ETAP

Peklowanie (48h). Mięso oczyściłem, pokroiłem w kostkę i odmierzyłem sól peklową. Całość zamknąłem próżniowo w workach i odłożyłem do lodówki na 48 godzin, aby mięso idealnie przeszło peklosolą i nabrało odpowiedniej kruchości.

2 ETAP

Przygotowanie farszu i kleju. Baza strukturalna: Piersi z kurczaka zmieliłem na szarpaku, (Wilk #12)

3 ETAP

Naturalny klej: Mięso z udek zmieliłem na sitku 3 mm. Następnie dodałem mocno schłodzony, esencjonalny bulion z łapek oraz przyprawy i zblendowałem wszystko na jednolitą, gładką emulsję.

Wyrabianie i nadziewanie. Piersi połączyłem z emulsją z udek. Całość bardzo dokładnie i długo wyrabiałem. Farsz ściśle nadziałem w jasne osłonki białkowe fi 55.



WSKAZÓWKI

- Proces w komorze (Osuszanie & Wędzenie)
- Osuszanie: Batony trafiły do wygrzanej wędzarni na pełny wyciąg z włączonym wentylatorem w temperaturze 40°C. Ponad godzina i powierzchnia była sucha jak pergamin.
- Wędzenie: Gdy mięso było idealnie suche, puściłem dym. Wędzenie trwało około 3 godzin w stabilnej temperaturze 55°C, aż polędwica złapała piękny, słomkowo-złoty kolor.
- Finał – Parzenie i hartowanie
- Po wyciągnięciu z dymu przyszedł czas na parzenie w wodzie o temperaturze około 80°C do momentu uzyskania 72°C w samym środku wyrobu. Na koniec szybkie hartowanie w zimnej wodzie i obowiązkowa doba odpoczynku w lodówce.



NAJCZĘSTSZE BŁĘDY

- Brak danych.



POLECANE LEKCJE

- Brak danych.