



AW-W-00006 VER.1

KABONOSY

WSPÓŁCZESNE

Kielbasa podsuszana

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA



PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Szynka wieprzowa

Waga partii
5 kg

Wydajność
—

Trudność
★★★★☆

Wyrzewanie
30 min / 30°C

Osuszanie
120 min (2 godz.)

Wędzenie
55°C / 300 min (5 godz.)

Podpiekanie
72°C / 30 min

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Szynka wieprzowa	1,7 kg	
Schab / polędwica	1,7 kg	
Boczek bez kości	1,7 kg	

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Peklosól	18 g/kg	
Gałka muskatołowa	0,5 g/kg	
Kminek mielony	0,5 g/kg	
Cukier	2 g/kg	
Czosnek świeży	3 g/kg	
Pieprz czarny mielony	2 g/kg	
Majeranek	0,5 g/kg	

PRZEBIEG PROCESU

1

ETAP

Wszystko mieszam tylko do połączenia składników.

2

ETAP

Nabijam w jelita baranie, wędzę, podsuszam i gotowe.



WSKAZÓWKI

- Nie dodaję wody
- Nie wyrabiam długo jak kielbasę tylko do połączenia składników



NAJCZĘSTSZE BŁĘDY

- Brak danych.



POLECANE LEKCJE

- Brak danych.

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