



AW-W-00007 VER.1

BOCZEK Z POŁĘDWICZKĄ WSPÓŁCZESNE

Boczek

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA



PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Boczek bez kości

Waga partii
5 kg

Wydajność
—

Trudność
★★★★☆

Wyrzewnianie
30 min / 30°C

Osuszanie
90 min (1,5 godz.)

Wędzenie
50°C / 240 min (4 godz.)

Podpiekanie
90°C / 45 min

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Boczek bez kości	2,5 kg	
Połędwica	2,5 kg	

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Peklosól	18 g/kg	

PRZEBIEG PROCESU

1

ETAP

Peklowane na sucho

2

ETAP

Boczek ciasno owinięty wokół połędwiczki i zapakowany w siatkę



WSKAZÓWKI

• Brak danych.



NAJCZĘSTSZE BŁĘDY

• Brak danych.



POLECANE LEKCJE

• Brak danych.