



AW-W-00008 VER.1

BOCZUŚ ROLOWANY WĘDZONY

WSPÓŁCZESNE
Boczek

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA



PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Boczek bez kości

Waga partii
5 kg

Wydajność
—

Trudność
★★★★☆

Wyrzewanie
30 min / 30°C

Osuszanie
120 min (2 godz.)

Wędzenie
55°C / 360 min (6 godz.)

Parzenie
78°C

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Boczek bez kości	5 kg	

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Peklosól	18 g/kg	
Pieprz czarny młotkowany	2 g/kg	
Czosnek świeży	3 g/kg	
Majeranek	1 g/kg	

PRZEBIEG PROCESU

1

ETAP

Zawijany z przyprawami



WSKAZÓWKI

• Brak danych.



NAJCZĘSTSZE BŁĘDY

• Brak danych.



POLECANE LEKCJE

• Brak danych.

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