



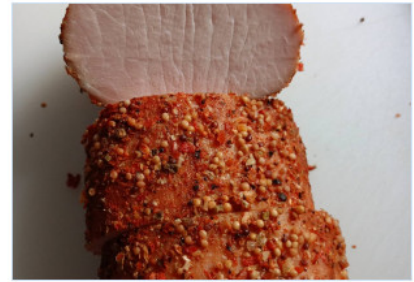
AW-W-00010 VER.1

POŁĘDWICA (SCHAB) WĘDZONA W PRZYPRAWACH

WSPÓŁCZESNE

Polędwica

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA



PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Polędwica

Waga partii
5 kg

Wydajność
—

Trudność
★☆☆☆☆

Wgrzewanie
30 min / 35°C

Osuszanie
120 min (2 godz.)

Wędzenie
50°C / 300 min (5 godz.)

Parzenie
72°C

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Polędwica	5 kg	

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Peklosól	18 g/kg	

PRZEBIEG PROCESU

1

ETAP

Wędzimy dożądanego koloru



WSKAZÓWKI

• Brak danych.



NAJCZĘSTSZE BŁĘDY

• Zbyt gorąca woda przy parzeniu. Do 72 stopni



POLECANE LEKCJE

• Brak danych.

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