



AW-W-00011 VER.1

POŁĘDWICZKI DROBIOWE WSPÓŁCZESNE

Drób

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA



PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Drób – pierś z kurczaka

Waga partii
5 kg

Wydajność
–

Trudność
★ ★ ☆ ☆ ☆

Wyrzewnianie
30 min / 30°C

Osuszanie
120 min (2 godz.)

Wędzenie
50°C / 300 min (5 godz.)

Parzenie
80°C

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Drób – pierś z kurczaka	5 kg	

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Peklosól	18 g/kg	

PRZEBIEG PROCESU

1

ETAP

Peklujemy na sucho 24 godziny



WSKAZÓWKI

• Brak danych.



NAJCZĘSTSZE BŁĘDY

• Zbyt wysoka temperatura woda do 80 stopni.



POLECANE LEKCJE

• Brak danych.

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