



AW-W-00012 VER.1

KIEŁBASA KRAKOWSKA

WSPÓŁCZESNE

Kiełbasa podsuszana

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA



PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Wieprzowina kl. I

Waga partii
5 kg

Wydajność
—

Trudność
★★★★☆☆

Wyrzewanie
30 min / 30°C

Osuszanie
120 min (2 godz.)

Wędzenie
55°C / 240 min (4 godz.)

Podpiekanie
90°C / 45 min

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Wieprzowina kl. I	3,3 kg	
Wieprzowina kl. II	0,7 kg	
Słonina	0,5 kg	
Wołowina kl. II	0,5 kg	

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Peklosól	18 g/kg	
Pieprz czarny mielony	3 g/kg	
Kminek cały	1 g/kg	
Kminek mielony	1 g/kg	
Woda	20 g/kg	

PRZEBIEG PROCESU

1

ETAP

Wieprzowina klasa I szarpak

2

ETAP

Wieprzowina klasa II fi 13

3

ETAP

Tłuszcz twardy fi 13



WSKAZÓWKI

- Osadzanie 2h , po napelnieniu osłonek,
- Osłonki fi75 białkowe,
- Osuszanie do 60* do suchej , pergaminowej , szeleszczącej powierzchni.



NAJCZĘSTSZE BŁĘDY

- Brak danych.



POLECANE LEKCJE

- Brak danych.