



AW-W-00014 VER.1

SERKI WĘDZONE

WSPÓŁCZESNE

Sery

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA



PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Serek typu włoskiego

Waga partii
5 kg

Wydajność
—

Trudność
★★★★☆☆

Wyrzewanie
30 min / 30°C

Osuszanie
90 min (1,5 godz.)

Wędzenie
50°C / 240 min (4 godz.)

Temp. wewnątrz
—

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Serek typu włoskiego	5 kg	

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Sól warzonka	75 g/kg	

PRZEBIEG PROCESU

1

ETAP

Solanka 75 gram soli na litr wody

2

ETAP

Serki obtaczamy w ulubionych przyprawach

3

ETAP

Osuszamy i wędzimy



WSKAZÓWKI

- Serki są trzymamy w solance 18-24 godzin
- Dokładnie osuszamy przed wędzeniem



NAJCZĘSTSZE BŁĘDY

- Brak danych.



POLECANE LEKCJE

- Brak danych.