



AW-R-00002 VER.1

KABANOSY

ARCHIWALNE 16

Szynka

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WEDZARNIKA



PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Mieso wieprzowe / oslonka
cienka
Wyrzewanie
Bez

Waga partii
5 kg
Osuszanie
60 min (1 godz.)

Wydajnosć
-
Wedzenie
55 degC / 300 min (5 godz.)

Trudnosć
★☆☆☆☆
Temp. wewnatrz
-

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilosc	Uwagi
Mieso wieprzowe / oslonka cienka	100 kg	surowiec glowny

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Brak wpisanych przypraw.		

PRZEBIEG PROCESU

1

SUROWIEC

Kabanosy wymagaja rownego przygotowania surowca i dobrej kleistosci farszu. Farsz powinien byc spojny i rownomiennie wymieszany.

2

NAPELNIANIE

Cienkie oslonki wymagaja starannego napelnienia bez pustych przestrzeni. Brak pecherzy powietrza i rownomierna grubosc.

3

OSADZANIE

Pozwala ustabilizowac wyrob przed osuszaniem i dymem. Powierzchnia powinna sie wyrownac i lekko obschnac.

4

OSUSZANIE

Przy cienkich kielbasach ten etap jest krytyczny. Oslonka sucha, bez mokrych plam.

5**WEDZENIE**

Dym buduje kolor i aromat. Jasny, rowny kolor bez czarnego nalotu.

6**OBROBKA KONCOWA**

Kabanosy wymagaja kontroli temperatury i stopnia dosuszenia. Wytrob sprezysty, nieprzesuszony i bez kwasnego aromatu.

**WSKAZOWKI**

- Brak danych.

**NAJCZESTSZE BLEDY**

- Brak danych.

**POLECANE LEKCJE**

- Brak danych.