



AW-R-00002 VER.1

KABANOSY

ARCHIWALNE 16

Szynka

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA



PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec

Mięso wieprzowe / osłonka cienka

Waga partii

5 kg

Wydajność

—

Trudność



Wyrzewanie

Bez

Osuszanie

60 min (1 godz.)

Wędzenie

55°C / 300 min (5 godz.)

Temp. wewnątrz

69°C

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Wieprzowina kl. I	2 kg	proporcja z receptury źródłowej
Wieprzowina kl. II	3 kg	proporcja z receptury źródłowej

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Peklosól	20 g/kg	jedyna sól peklująca w wersji współczesnej; dla peklosoli 0,5–0,6% NaNO ₂
Cukier	2 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Pieprz naturalny	1,5 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Gałka muskatołowa	0,5 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Kminek	0,5 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959		
Wieprzowina kl. I	40 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959
Wieprzowina kl. II	60 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959
Sól	2,2 kg / 100 kg	zapis historyczny
Saletra	0,1 kg / 100 kg	zapis historyczny
Cukier	0,2 kg / 100 kg	zapis historyczny
Pieprz naturalny	0,15 kg / 100 kg	zapis historyczny
Gałka muszkatołowa	0,05 kg / 100 kg	zapis historyczny
Kminek	0,05 kg / 100 kg	zapis historyczny

OPRACOWANIE AKADEMII – TYLKO PEKŁOSÓŁ		
Wieprzowina kl. I	2 kg / 0,4 kg	surowiec
Wieprzowina kl. II	3 kg / 0,6 kg	surowiec
Pekłosól 0,5–0,6% NaNO ₂	100 g / 20 g	bez dodatkowej soli kuchennej
Cukier	10 g / 2 g	proporcja źródłowa
Pieprz naturalny	7,5 g / 1,5 g	proporcja źródłowa
Gałka muszkatołowa	2,5 g / 0,5 g	proporcja źródłowa
Kminek	2,5 g / 0,5 g	proporcja źródłowa

DLACZEGO ZMIENIONO?

ORYGINAŁ 1959 pozostaje bez zmian. Współczesna wersja nie przelicza saletry 1:1. Zgodnie z przyjętym wzorcem Akademii używa wyłącznie pekłosoli, bez dodatkowej soli kuchennej. Pozostałe surowce i przyprawy są skalowane z receptury źródłowej.

PRZEBIEG PROCESU		
1	SUROWIEC	Kabanosy wymagają równego przygotowania surowca i dobrej kleistości farszu. Farsz powinien być spójny i równomiernie wymieszany.
2	NAPEŁNIANIE	Cienkie osłonki wymagają starannego napełnienia bez pustych przestrzeni. Brak pęcherzy powietrza i równomierna grubość.
3	OSADZANIE	Pozwala ustabilizować wyrób przed osuszaniem i dymem. Powierzchnia powinna się wyrównać i lekko obschnąć.
4	OSUSZANIE	Przy cienkich kielbasach ten etap jest krytyczny. Osłonka sucha, bez mokrych plam.
5	WĘDZENIE	Dym buduje kolor i aromat. Jasny, równy kolor bez czarnego nalotu.
6	OBRÓBKĄ KOŃCOWĄ	Kabanosy wymagają kontroli temperatury i stopnia dosuszenia. Wyrób sprężysty, nieprzesuszony i bez kwaśnego aromatu.



WSKAZÓWKI

- Brak danych.



NAJCZĘSTSZE BŁĘDY

- Brak danych.



POLECANE LEKCJE

- Brak danych.

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