



AW-W-00016 VER.1

KIEŁBASA ŚLĄSKA

WSPÓŁCZESNE

Kiełbasa parzona

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA



PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Szynka wieprzowa

Waga partii
5 kg

Wydajność
—

Trudność
★★★★☆☆

Wyrzewanie
30 min / 35°C

Osuszanie
120 min (2 godz.)

Wędzenie
50°C / 300 min (5 godz.)

Parzenie
80°C

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Szynka wieprzowa	2 kg	
Boczek bez kości	2 kg	
Golonka	1 kg	

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Pieprz czarny grubo mielony	5 g/kg	
Cukier	1 g/kg	
Kolendra	1 g/kg	
Czosnek świeży	6 g/kg	
Bulion	450 g/kg	

PRZEBIEG PROCESU

1

ETAP

Peklowane każde osobno dawką 17g/kg na 24 godziny

2

ETAP

Mielenie szynki 13 boczek 8mm golonka 3mm zmielone 2 razy

3

ETAP

Bulion z kości i skóry do całości 450ml

4

ETAP

Każde wyrabiamy osobno i dolewamy wywaru

5

ETAP

Łączymy razem dodajemy przyprawy



WSKAZÓWKI

- Nabijamy i po dwóch godzinach
- Wędzimy do koloru
- Po uwędzeniu do parzenia



NAJCZĘSTSZE BŁĘDY

- Brak danych.



POLECANE LEKCJE

- Brak danych.