



AW-W-00015 VER.1

KIEŁBASA ZBÓJNICKA

WSPÓŁCZESNE

Kiełbasa parzona

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA



PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Łopatka wieprzowa

Waga partii
5 kg

Wydajność
—

Trudność
★★★★☆☆

Wyrzewanie
30 min / 35°C

Osuszanie
90 min (1,5 godz.)

Wędzenie
50°C / 300 min (5 godz.)

Parzenie
80°C

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Łopatka wieprzowa	5 kg	

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Pieprz czarny grubo mielony	5 g/kg	
Czosnek świeży	6 g/kg	
Majeranek	1 g/kg	

PRZEBIEG PROCESU

1

ETAP

Dobrze wyrobić bez wody

2

ETAP

Nabić w siatkę 12

3

ETAP

Osadzanie kilka godzin i do wędzenia do koloru



WSKAZÓWKI

- Brak danych.



NAJCZĘSTSZE BŁĘDY

- Brak danych.



POLECANE LEKCJE

- Brak danych.

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