



AW-R-00027 VER.1

KIEŁBASA WIEJSKA PIECZONA

ORYGINALNE 116
Kielbasa pieczona

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA



PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Szynka wieprzowa

Waga partii
5 kg

Wydajność
—

Trudność
★☆☆☆☆

Wyrzewanie
Bez

Osuszanie
60 min (1 godz.)

Wędzenie
50°C / 300 min (5 godz.)

Temp. wewnątrz
69°C

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Wieprzowina kl. I	4 kg	proporcja z receptury źródłowej
Wołowina kl. I	0,5 kg	proporcja z receptury źródłowej
Tłuszcz drobny	0,5 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	1 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Pieprz naturalny	1,5 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Czosnek	1,5 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959			OPRACOWANIE AKADEMII – TYLKO PEKŁOSÓŁ		
Wieprzowina kl. I	80 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Wieprzowina kl. I	4 kg / 0,8 kg	surowiec
Wołowina kl. I	10 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Wołowina kl. I	0,5 kg / 0,1 kg	surowiec
Tłuszcz drobny	10 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Tłuszcz drobny	0,5 kg / 0,1 kg	surowiec
Sól	2 kg / 100 kg	zapis historyczny	Pekłosól 0,5–0,6% NaNO ₂	100 g / 20 g	bez dodatkowej soli kuchennej
Saletra	0,09 kg / 100 kg	zapis historyczny	Cukier	5 g / 1 g	proporcja źródłowa
Cukier	0,1 kg / 100 kg	zapis historyczny	Pieprz naturalny	7,5 g / 1,5 g	proporcja źródłowa
Pieprz naturalny	0,15 kg / 100 kg	zapis historyczny	Czosnek	7,5 g / 1,5 g	proporcja źródłowa
Czosnek	0,15 kg / 100 kg	zapis historyczny			

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 DOBÓR SUROWCA Smak kielbasy zależy od proporcji mięsa i tłuszczu. Masa nie powinna być ani zbyt chuda, ani zbyt tłusta.

2 ROZDRABNIANIE Odpowiednie sitko decyduje o strukturze kielbasy. Widoczna, równa struktura mięsa.

3 MIESZANIE Mieszanie odpowiada za związanie farszu. Farsz kleisty i jednolity.

4 NAPEŁNIANIE Osłonki powinny być napełnione równo. Brak powietrza i pęknięć.

5 OSUSZANIE Przed dymem powierzchnia musi być sucha. Sucha osłonka bez wilgotnych plam.

6 WĘDZENIE I PIECZENIE Etap buduje kolor, aromat i końcową strukturę. Równy kolor i właściwa temperatura końcowa.



WSKAZÓWKI

- Brak danych.



NAJCZĘSTSZE BŁĘDY

- Brak danych.



POLECANE LEKCJE

- Brak danych.

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