

KIELBASA WIEJSKA PIECZONA

ARCHIWALNE 16

Kielbasa pieczona

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WEDZARNIKA



PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec Szynka wieprzowa	Waga partii 5 kg	Wydajnosć -	Trudnosć ★☆☆☆☆
Wyrzewanie Bez	Osuszanie 60 min (1 godz.)	Wedzenie 50 degC / 300 min (5 godz.)	Temp. wewnątrz -

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Szynka wieprzowa	3 kg	
Boczek bez kości	2 kg	

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Peklosol	16 g/kg	

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

NAPELNIANIE
Osłonki powinny być napełnione równo. Brak powietrza i pęknięć.

5**OSUSZANIE**

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

6**WEDZENIE I PIECZENIE**

Etap buduje kolor, aromat i końcowa struktura. Równy kolor i właściwa temperatura końcowa.

**WSKAZÓWKI**

- Brak danych.

**NAJCZĘSTSZE BŁĘDY**

- Brak danych.

**POLECANE LEKCJE**

- Brak danych.