



AW-W-00017 VER.1

KIEŁBASA CHUDA

WSPÓŁCZESNE

Kiełbasa pieczona

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA



PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Szynka wieprzowa

Waga partii
5 kg

Wydajność
—

Trudność
★★★★☆☆

Wgrzewanie
30 min / 35°C

Osuszanie
120 min (2 godz.)

Wędzenie
50°C / 300 min (5 godz.)

Podpiekanie
85°C / 45 min

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Szynka wieprzowa	2 kg	
Schab / polędwica	2 kg	
Golonka	1 kg	

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Peklosól	18 g/kg	
Pieprz biały mielony	3 g/kg	
Gałka muszkatołowa	1 g/kg	
Gorczyca	1 g/kg	
Kolendra	0,5 g/kg	

PRZEBIEG PROCESU

1

ETAP

Chude mięso z szynki i schabu i golonki kroimy w kostkę około 3 cm, mieszamy z peklosolą i na 48 godzin do lodówki.

2

ETAP

Po 48 godzinach mięso z szynki i schabu przepuszczamy przez maszynkę bez noża i sitka.

3

ETAP

Mięso z golonki mielimy na makowym sitku 2x. Dodajemy przyprawy i wyrabiamy.

4

ETAP

Po wyrobieniu nadziewamy w namoczone wcześniej osłonki fi 60.

5

ETAP

Wędzimy w temperaturze 50 stopni do uzyskania koloru.



WSKAZÓWKI

- Po uzyskaniu zadowalającego nas koloru podpiekamy kielbasę w 85 stopniach do uzyskania 68 stopni w batonie.



NAJCZĘSTSZE BŁĘDY

- Brak danych.



POLECANE LEKCJE

- Brak danych.