



AW-W-00018 VER.1

WĘDZONKA STAROPOLSKA

WSPÓŁCZESNE

Kielbasa pieczona

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA



PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Szyńka wieprzowaWaga partii
5 kgWydajność
—Trudność
★★★★☆☆Wyrzewanie
30 min / 35°COsuszanie
120 min (2 godz.)Wędzenie
55°C / 300 min (5 godz.)Podpiekanie
85°C / 45 min

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Szyńka wieprzowa	1,5 kg	
Łopátka wieprzowa	1,5 kg	
Boczek bez kości	1 kg	
Wołowina kl. I	1 kg	

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Pekłosól	18 g/kg	
Pieprz czarny mielony	2 g/kg	
Pieprz czerwony	2 g/kg	
Czosnek świeży	4 g/kg	
Majeranek	1 g/kg	

PRZEBIEG PROCESU

1

BRAK WPISANEGO PROCESU.

Uzupełnij instrukcję procesu.



WSKAZÓWKI

• Brak danych.



NAJCZĘSTSZE BŁĘDY

• Brak danych.



POLECANE LEKCJE

• Brak danych.