



AW-R-00028 VER.1

SZYNKA Z KOŚCIĄ WĘDZONA

AKADEMIA WĘDZARNI
Szynka

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA



PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Szynka wieprzowaWaga partii
5 kgWydajność
—Trudność
★☆☆☆☆Wyrzewanie
30 min / 35°COsuszanie
120 min (2 godz.)Wędzenie
55°C / 300 min (5 godz.)Temp. wewnątrz
—

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Szynka wieprzowa	5 kg	proporcja z receptury źródłowej

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Woda	0,38 g/kg	do współczesnej solanki; zachowana ilość gotowej solanki ze źródła
Peklosól	20 g/kg	jedyna sól peklująca w wersji współczesnej; dla peklosoli 0,5–0,6% NaNO ₂

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959

Szynka wieprzowa	100 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959
Sól	5 kg / 100 kg	zapis historyczny
Saletra	0,17 kg / 100 kg	zapis historyczny

OPRACOWANIE AKADEMII – TYLKO PEKLOSÓŁ

Szynka wieprzowa	5 kg / 1 kg	surowiec
Gotowa solanka	2 kg / 0,4 kg	40 kg / 100 kg mięsa w źródle
Woda	1,9 l / 0,38 l	bez dodatkowej soli kuchennej
Peklosól 0,5–0,6% NaNO ₂	100 g / 20 g	bez dodatkowej soli kuchennej

DLACZEGO ZMIENIONO?

ORYGINAŁ 1959 pozostaje bez zmian. Współczesna wersja nie przelicza saletry 1:1. Zgodnie z przyjętym wzorcem Akademii używa wyłącznie peklosoli, bez dodatkowej soli kuchennej. Pozostałe surowce i przyprawy są skalowane z receptury źródłowej.

PRZEBIEG PROCESU

1

ETAP

Pochodzenie i jakość surowca Szynki z kością i golonką zgodne z normą: „Wieprzowina podzielona na części zasadnicze. Rozbiór uzupełniający na poszczególne kierunki rozchodu” o ciężarze 5-8 kg, ochłodzone do temp. 4-6 °C.

2

ETAP

Peklowanie i ociekanie

3

ETAP

Moczenie i osuszanie Szynki nastrzykuje się doarteryjnie lub domięśniowo dając 6-7% solanki w stosunku do ciężaru szynki. Przy nastrzykiwaniu doarteryjnym daje się 1 dodatkowe nastrzyknięcie igłą w mięsień czterogłowy (myszkę, skrzydło), a przy nastrzykiwaniu domięśniowym 7-9 nastrzyknięć w mięsień. Następnie szynki zalewa się solanką. Stężenie solanki nastrzykowej i zalewowej - 16-18 °Bé. Do zalewania używa się 40 kg solanki na 100 kg szynki. Skład mieszanki do solanek: 100 kg soli i 4 kg saletry. Czas peklowania w solance szynki nastrzykniętych doarteryjnie 8-12 dni, nastrzykniętych domięśniowo -10-14 dni w temp. 4-6 °C. Należy sprawdzić upeklowanie i zapach. Przed oddaniem do produkcji szynki i rozwiesza się lub rozkłada.

4

ETAP

Wędzenie Ciepłym dymem o temp. 30-40 °C przez 12-24 godz do jasnobrązowej barwy skóry. W czasie wędzenia należy przekręcać wózki lub przekładać kije. Po wędzeniu sprawdza się zapach.

5

ETAP

Studzenie Do temperatury poniżej 18 °C.



WSKAZÓWKI

- Szynka z kością wędzona o ciężarze 4-7 kg, od strony golonki zaopatrzona w петельkę do zawieszania długości 10-12 cm.
- Warstwa tłuszczu zewnętrznego - do 2 cm.
- Wydajność gotowego produktu w stosunku do surowca peklowanego nie peklowanego przeciętna 90% - 93,6% granice dopuszczalnych wahań 88-92% 91,5-95,7%



NAJCZĘSTSZE BŁĘDY

- Przygotowanie surowca | Szynka wymaga starannego oczyszczenia i uformowania. | Brak uszkodzeń, zabrudzeń i luźnych fragmentów.
- Peklowanie | Duży element wymaga równego przenikania solanki lub mieszanki peklowej. | Równy kolor i zapach po peklowaniu.
- Ociekanie | Po peklowaniu wyrób powinien ocieć. | Brak nadmiaru płynu na powierzchni.
- Osuszanie | Sucha powierzchnia jest warunkiem prawidłowego wędzenia. | Powierzchnia sucha przed dymem.
- Wędzenie | Dym nadaje kolor i aromat. | Kolor równomierny, bez osmalenia.
- Studzenie | Szynka powinna odpocząć po procesie. | Nie pakować gorącego wyrobu.



POLECANE LEKCJE

- Proste tłumaczenie receptury: na 100 kg szynki przygotowano 40 kg gotowej zalewy, a zalewę robiono z wody i specjalnej suchej mieszanki składającej się ze 100 części soli oraz 4 części saletry.