

AW-R-00028 VER.1

SZYNKA Z KOSCIA WEDZONA

ARCHIWALNE 16

Szynka

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WEDZARNIKA



PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Szynka wieprzowa

Waga partii
5 kg

Wydajność
-

Trudność
★☆☆☆☆

Wyrzewnianie
30 min / 35 degC

Osuszanie
120 min (2 godz.)

Wedzenie
55 degC / 300 min (5 godz.)

Temp. wewnierz
-

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Szynka wieprzowa	5 kg	

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Sól kuchenna	50 g/kg	
Saletra	1,7 g/kg	

PRZEBIEG PROCESU

1

ETAP

Pochodzenie i jakość surowców Szynki z kością i golonka zgodnie z normą: „Wieprzowina podzielona na części zasadnicze. Rozbiór uzupełniający na poszczególne kierunki rozchodu” o ciężarze 5-8 kg, ochłodzone do temp. 4-6 deg.

2

ETAP

Peklowanie i ociekanie

3

ETAP

Moczenie i osuszanie Szynki nastrzykuje się doarteryjnie lub domiesniowo dając 6-7%% solanki w stosunku do ciężaru szynki. Przy nastrzykiwaniu doarteryjnym daje się 1 dodatkowe nastrzyknięcie igłą w mięsień czterogłowy (myszka, skrzydło), a przy nastrzykiwaniu domiesniowym 7-9 nastrzyknięć w mięsień. Następnie szynki zalewa się solanką. Steżenie solanki nastrzykowej i zalewowej - 16-18 degB. 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 domiesniowo -10-14 dni w temp. 4-6 degC. Należy sprawdzić upeklowanie i zapach. Przed oddaniem do produkcji szynki i rozwiesza się lub rozkłada.

4

ETAP

Wedzenie Ciepłym dymem o temp. 30-40 degC przez 12-24 godz do jasnobrazowej barwy skóry. W czasie wedzenia należy przekrecać wózki lub przekładać kij. Po wedzeniu sprawdza się zapach.

5

ETAP

Studzenie Do temperatury poniżej 18 deg.

**WSKAZOWKI**

- Szynka z kością wedzona o ciężarze 4-7 kg, od strony golonki zaopatrzona w petelkę 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 luznych fragmentów.
- Peklowanie | Duży element wymaga równego przenikania solanki lub mieszanki peklującej. | Równy kolor i zapach po peklowaniu.
- Ociekanie | Po peklowaniu wyrób powinien ocieć. | Brak nadmiaru płynu na powierzchni.
- Osuszanie | Sucha powierzchnia jest warunkiem prawidłowego wedzenia. | Powierzchnia sucha przed dymem.
- Wedzenie | Dym nadaje kolor i aromat. | Kolor równomierny, bez osmażenia.
- 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.