



AW-R-00003 VER.1

BALERON WĘDZONY

ARCHIWALNE 16

Szynka

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA



PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Karkówka wieprzowa / baleron

Waga partii
5 kg

Wydajność
—

Trudność
★☆☆☆☆

Wyrzewanie
30 min / 35°C

Osuszanie
90 min (1,5 godz.)

Wędzenie
50°C / 180 min (3 godz.)

Podpiekanie
85°C / 30 min

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Karkówka wieprzowa / baleron	5 kg	proporcja z receptury źródłowej

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Brak wpisanych przypraw.		

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959

Karkówka wieprzowa / baleron	100 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959
------------------------------	-------------------------	---------------

OPRACOWANIE AKADEMII – WERSJA DOMOWA

Karkówka wieprzowa / baleron	5 kg / 1 kg	surowiec
------------------------------	-------------	----------

DLACZEGO ZMIENIONO?

ORYGINAŁ 1959 pozostaje bez zmian. Współczesna tabela skaluje surowce i przyprawy z receptury źródłowej do partii 10 kg, 5 kg i 1 kg.

PRZEBIEG PROCESU

1

SUROWIEC

Baleron wymaga dobrze przygotowanej karkówki. Mięso zwarte, bez luźnych strzępów.

2

FORMOWANIE

Uformowanie wpływa na równą obróbkę i wygląd. Równy kształt, brak odstających fragmentów.

3

PEKLOWANIE

Peklowanie buduje smak, barwę i trwałość. Równomierny kolor i zapach.

4

OSUSZANIE

Mokry baleron źle przyjmuje dym. Powierzchnia sucha przed wędzeniem.

5

WĘDZENIE

Dym nadaje charakterystyczny aromat. Kolor równy, bez okopcenia.

6

STUDZENIE

Odpoczynek stabilizuje wyrób. Nie kroić i nie pakować gorącego baleronu.



WSKAZÓWKI

- Brak danych.



NAJCZĘSTSZE BŁĘDY

- Brak danych.



POLECANE LEKCJE

- Brak danych.