

AW-R-00003 VER.1

BALERON WEDZONY

ARCHIWALNE 16

Szynka

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WEDZARNIKA



PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Karkowka wieprzowa / baleron

Waga partii
5 kg

Wydajnosć
-

Trudnosć
★☆☆☆☆

Wyrzewanie
30 min / 35 degC

Osuszanie
90 min (1,5 godz.)

Wedzenie
50 degC / 180 min (3 godz.)

Podpiekanie
85 degC / 30 min

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilosć	Uwagi
Karkowka wieprzowa / baleron	100 kg	surowiec glówny

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Brak wpisanych przypraw.		

PRZEBIEG PROCESU

1

SUROWIEC

Baleron wymaga dobrze przygotowanej karkowki. Mieso zwarte, bez luznych strzepow.

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 wedzeniem.

5**WEDZENIE**

Dym nadaje charakterystyczny aromat. Kolor rowny, bez okopcenia.

6**STUDZENIE**

Odpoczynek stabilizuje wyrob. Nie kroic i nie pakowac goracego baleronu.

**WSKAZOWKI**

- Brak danych.

**NAJCZESTSZE BLEDY**

- Brak danych.

**POLECANE LEKCJE**

- Brak danych.