



AW-R-00002 VER.1

SZYNKA TYLNA SZYNKOWANA WĘDZONA (Z CZĘŚCI SZYNKI)

ARCHIWALIZACJA

Szynka

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA

DODAJ OBRAZEK WYRÓŻNIAJĄCY

PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Szynka z kością bez golonki

Waga partii
5 kg

Wydajność
87%

Trudność
★★★★☆☆

Wgrzewanie
45 min / 50°C

Osuszanie
120 min (2 godz.)

Wędzenie
35°C / 600 min (10 godz.)

Temp. wewnątrz
—

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Szynka z kością bez golonki	5 kg	proporcja z receptury źródłowej

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Peklosól	20 g/kg	jedyna sól peklująca w wersji współczesnej; dla peklosoli 0,5–0,6% NaNO ₂

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959

Szynka z kością bez golonki	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 z kością bez golonki	5 kg / 1 kg	surowiec
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

PEKLOWANIE

Przygotuj gotową solankę w ilości 0,400 kg na 1 kg mięsa: 0,380 l wody + 20 g peklosoli. Bez dodatkowej soli kuchennej; nie jest to solanka 16–18° Bé.

2

WYGRZEWANIE

45 min / 50°C. Standard Akademii.

3

OSUSZANIE

120 min / 40°C. Powierzchnia ma być sucha przed podaniem dymu.

4

WĘDZENIE

600 min / 35°C. Oryginał 1959: 30–40°C przez 12–24 godz.; 600 min to obecny limit sterownika.

5

STUDZENIE

Po zakończeniu wędzenia wystudzić wyrób. Oryginał podaje temperaturę poniżej 18°C.



WSKAZÓWKI

- Brak danych.



NAJCZĘSTSZE BŁĘDY

- Brak danych.



POLECANE LEKCJE

- Brak danych.