

AW-R-00004 VER.1

SZYNKA PRZEDNIA BEZ KOŚCI SZNUROWANA WĘDZONA (Z CZĘŚCI ŁOPATKI)

DODAJ OBRAZEK WYRÓŻNIAJĄCY

PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Łopatka z kością bez golonki

Waga partii
5 kg

Wydajność
87%

Trudność
★★★★☆

Wgrzewanie
45 min / 30°C

Osuszanie
5 min

Wędzenie
25°C / 600 min (10 godz.)

Temp. wewnątrz
—

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Łopatka z kością bez golonki	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

Łopatka 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

Łopatka z kością bez golonki	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

POCHODZENIE I JAKOŚĆ
SUROWCA

Łopatki z kością bez golonki, 3–5 kg, schłodzone do 4–6°C. Kontrola jakości i temperatury surowca.

2

PEKLOWANIE I OCIEKANIE

Nastryk 6–7% ciężaru; solanka 16–18°Bé; peklowanie 5–8 dni doarteryjnie lub 6–10 dni domięśniowo w 4–6°C; ociekanie ok. 24 godz. Zapis historyczny z 1959 r.

3

MOCZENIE I OSUSZANIE

Moczenie 2–3 godz., obmycie 30–40°C, oczyszczenie i 12–24 godz. ociekania/osuszania. Powierzchnia osuszona przed dymem.

4

WYKRAWANIE I SZNUROWANIE

Usunięcie kości, chrząstek i zbędnych tkanek; formowanie i sznurowanie. Zachować formę wyrobu.

5

WĘDZENIE

Ciepły dym 30–40°C przez 12–24 godz. do jasnobrązowej barwy. Kontrola koloru i zapachu.

6

STUDZENIE

Studzenie do temperatury poniżej 18°C. Zgodnie z zapisem źródłowym.



WSKAZÓWKI

- Brak danych.



NAJCZĘSTSZE BŁĘDY

- Brak danych.



POLECANE LEKCJE

- Brak danych.