



AW-R-00009 VER.1

SZYNKA PRZEDNIA BEZ KOŚCI GOTOWANA SZNUROWANA LUB PRASOWANA

DODAJ OBRAZEK WYRÓŻNIAJĄCY

PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Łopatka z kością bez golonki

Waga partii
5 kg

Wydajność
80%

Trudność
★★★★☆☆

Wyrzewnianie
45 min / 50°C

Osuszanie
120 min (2 godz.)

Wędzenie
35°C / 600 min (10 godz.)

Parzenie
80–82°C

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 golonek, powyżej 4 kg, schłodzone do 4–6°C. Kontrola jakości i temperatury.

2

PEKLOWANIE I OCIEKANIE

Historycznie: 5–8 lub 6–10 dni w 4–6°C; ociekanie ok. 24 godz. Oryginał zachowany osobno.

3

MOCZENIE

Historycznie 2–3 godz. w zimnej wodzie i obmycie 30–40°C. Zgodnie ze źródłem.

4

WYGRZEWANIE

Opracowanie Akademii: 45 min / 50°C. Parametr sterownika.

5

OSUSZANIE

Opracowanie Akademii: 120 min / 40°C. Parametr sterownika.

6

WĘDZENIE

Oryginał: 30–40°C przez 12–24 godz.; program sterownika tymczasowo: 35°C / 600 min. Limit kontrolera 600 min; docelowy dłuższy czas pozostaje w oryginale i uwagach.

7

PARZENIE / GOTOWANIE

Oryginał: 80–82°C do 69–70°C wewnątrz. Kontrolować temperaturę środka.

8

STUDZENIE

Do poniżej 6°C wewnątrz; dla wersji prasowanej poprzedzone chłodzeniem wodą 20–30 min. Zgodnie ze źródłem.



WSKAZÓWKI

- Brak danych.



NAJCZĘSTSZE BŁĘDY

- Brak danych.



POLECANE LEKCJE

- Brak danych.