



AW-R-00011 VER.1

BĘKON WĘDZONY (ŚRODKOWY)

ARCHIWALNE
Wędzonka

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA

DODAJ OBRAZEK WYRÓŻNIAJĄCY

PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Mięso z kością na bekonWaga partii
5 kgWydajność
90%Trudność
★★★★☆☆Wyrzewanie
45 min / 50°COsuszanie
120 min (2 godz.)Wędzenie
30°C / 600 min (10 godz.)Temp. wewnątrz
Nie dotyczy / brak

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Mięso z kością na bekon	5 kg	proporcja z receptury źródłowej

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Woda	0,48 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

Mięso z kością na bekon	100 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959
Sól	6 kg / 100 kg	zapis historyczny
Saletra	0,21 kg / 100 kg	zapis historyczny

OPRACOWANIE AKADEMII – TYLKO PEKLOSÓŁ

Mięso z kością na bekon	5 kg / 1 kg	surowiec
Gotowa solanka	2,5 kg / 0,5 kg	50 kg / 100 kg mięsa w źródle
Woda	2,4 l / 0,48 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

WYGRZEWANIE

45 min / 50°C. Standard Akademii.

2

OSUSZANIE

120 min / 40°C. Standard Akademii.

3

WĘDZENIE

30°C / 600 min (10 godz.). Jednoznaczny program sterownika; szczegóły historyczne w ORYGINALE 1959.

4

STUDZENIE

Zgodnie z zapisem źródłowym w sekcji ORYGINAŁ 1959. Zachować wymagania higieniczne i chłodnicze.



WSKAZÓWKI

- Brak danych.



NAJCZĘSTSZE BŁĘDY

- Brak danych.



POLECANE LEKCJE

- Brak danych.

Receptura opracowana na podstawie „Przepisów wewnętrznych nr 16” – Akademia Wędzarnika