



AW-R-00012 VER.1

BEKON ZWIJANY GOTOWANY (ŚRODKOWY)

ARCHIWALNA
Wędzonka

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA

DODAJ OBRAZEK WYRÓŻNIAJĄCY

PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Bekon środkowyWaga partii
5 kgWydajność
56%Trudność
★★★★☆☆Wyrzewanie
45 min / 50°COsuszanie
120 min (2 godz.)Wędzenie
35°C / 360 min (6 godz.)Parzenie
80–82°C

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Bekon środkowy	5 kg	proporcja z receptury źródłowej

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Brak wpisanych przypraw.		

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959

Bekon środkowy	100 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959
----------------	-------------------------	---------------

OPRACOWANIE AKADEMII – WERSJA DOMOWA

Bekon środkowy	5 kg / 1 kg	surowiec
----------------	-------------	----------

DLACZEGO ZMIENIONO?

ORYGINAŁ 1959 pozostaje bez zmian. Współczesna tabela skaluje surowce i przyprawy z receptury źródłowej do partii 10 kg, 5 kg i 1 kg.

PRZEBIEG PROCESU

1

WYGRZEWANIE

45 min / 50°C. Standard Akademii.

2

OSUSZANIE

120 min / 40°C. Standard Akademii.

3

WĘDZENIE

35°C / 360 min (6 godz.). Jednoznaczny program sterownika; szczegóły historyczne w ORYGINALE 1959.

4

PARZENIE

80–82°C; temperatura wewnętrzna 68–70°C. Szczegóły kolejności i czasu zgodnie z ORYGINAŁEM 1959.

5

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.