



AW-R-00015 VER.1

# ROLADA SCHABOWA GOTOWANA

ARCHIWALNA  
Wędzonka

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA

DODAJ OBRAZEK WYRÓŻNIAJĄCY

## PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec

Mięso do produkcji rolady  
schabowej  
Wgrzewanie  
45 min / 50°C

Waga partii

5 kg

Wydajność

78%

Trudność



Osuszanie

120 min (2 godz.)

Wędzenie

43°C / 180 min (3 godz.)

Parzenie

80–82°C

## RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

### A. SUROWIEC

| Surowiec                  | Ilość | Uwagi                           |
|---------------------------|-------|---------------------------------|
| Mięso do produkcji rolady | 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 <sub>2</sub> |
| Pieprz naturalny  | 2 g/kg   | proporcja z ORYGINAŁU 1959                                                           |
| Gałka muskatołowa | 0,3 g/kg | proporcja z ORYGINAŁU 1959                                                           |
| Ziele angielskie  | 0,5 g/kg | proporcja z ORYGINAŁU 1959                                                           |
| Żelatyna          | 5 g/kg   | proporcja z ORYGINAŁU 1959                                                           |

## PORÓWNANIE RECEPTURY

| ORYGINAŁ 1959             |                         |                   |
|---------------------------|-------------------------|-------------------|
| Mięso do produkcji rolady | 100 kg / baza receptury | ORYGINAŁ 1959     |
| Sól                       | 4 kg / 100 kg           | zapis historyczny |
| Saletra                   | 0,15 kg / 100 kg        | zapis historyczny |
| Pieprz naturalny          | 0,2 kg / 100 kg         | zapis historyczny |
| Gałka muszkatołowa        | 0,03 kg / 100 kg        | zapis historyczny |
| Ziele angielskie          | 0,05 kg / 100 kg        | zapis historyczny |
| Żelatyna                  | 0,5 kg / 100 kg         | zapis historyczny |

| OPRACOWANIE AKADEMII – TYLKO PEKLOSÓŁ |               |                               |
|---------------------------------------|---------------|-------------------------------|
| Mięso do produkcji rolady             | 5 kg / 1 kg   | surowiec                      |
| Peklosól 0,5–0,6% NaNO <sub>2</sub>   | 100 g / 20 g  | bez dodatkowej soli kuchennej |
| Pieprz naturalny                      | 10 g / 2 g    | proporcja źródłowa            |
| Gałka muszkatołowa                    | 1,5 g / 0,3 g | proporcja źródłowa            |
| Ziele angielskie                      | 2,5 g / 0,5 g | proporcja źródłowa            |
| Żelatyna                              | 25 g / 5 g    | proporcja źródłowa            |

**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

43°C / 180 min (3 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.

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