



AW-R-00016 VER.1

SCHAB POLSKI PIECZONY

ARCHIWALNE 16

Wędzonka

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA

DODAJ OBRAZEK WYRÓŻNIAJĄCY

PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Schab obrobiony

Waga partii
5 kg

Wydajność
82%

Trudność
★★★★☆☆

Wyrzewanie
45 min / 50°C

Osuszanie
120 min (2 godz.)

Wędzenie
55°C / 75 min (1 godz. 15 min)

Podpiekanie
80–85°C / 90 min

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Schab obrobiony	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 ₂
Cukier	0,3 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959

Schab obrobiony	100 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959
Saletra	0,02 kg / 100 kg	zapis historyczny
Sól	2 kg / 100 kg	zapis historyczny
Cukier	0,03 kg / 100 kg	zapis historyczny

OPRACOWANIE AKADEMII – TYLKO PEKLOSÓL

Schab obrobiony	5 kg / 1 kg	surowiec
Peklosól 0,5–0,6% NaNO ₂	100 g / 20 g	bez dodatkowej soli kuchennej
Cukier	1,5 g / 0,3 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

55°C / 75 min (1 godz. 15 min). Jednoznaczny program sterownika; szczegóły historyczne w ORYGINALE 1959.

4

PODPIEKANIE

80–85°C / 90 min; temperatura wewnętrzna 68–70°C. Opracowanie Akademii na podstawie źródła.

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