



AW-R-00019 VER.1

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA PIECZONA

ARCHIWALNE 116
Wędzonka

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA

DODAJ OBRAZEK WYRÓŻNIAJĄCY

PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Połędwiczki wieprzowe

Waga partii
5 kg

Wydajność
76%

Trudność
★★★★☆☆

Wyrzewanie
45 min / 50°C

Osuszanie
120 min (2 godz.)

Wędzenie
60°C / 85 min

Podpiekanie
85°C / 20 min

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Połędwiczki wieprzowe	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
Cukier	0,9 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Czosnek	2 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Papryka	1 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959		
Polędwiczki wieprzowe	100 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959
Sól	3,5 kg / 100 kg	zapis historyczny
Saletra	0,09 kg / 100 kg	zapis historyczny
Cukier	0,09 kg / 100 kg	zapis historyczny
Czosnek	0,2 kg / 100 kg	zapis historyczny
Papryka	0,1 kg / 100 kg	zapis historyczny

OPRACOWANIE AKADEMII – TYLKO PEKŁOSÓŁ		
Polędwiczki wieprzowe	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
Pekłosól 0,5–0,6% NaNO ₂	100 g / 20 g	bez dodatkowej soli kuchennej
Cukier	4,5 g / 0,9 g	proporcja źródłowa
Czosnek	10 g / 2 g	proporcja źródłowa
Papryka	5 g / 1 g	proporcja źródłowa

DLACZEGO ZMIENIONO?

ORYGINAŁ 1959 pozostaje bez zmian. Współczesna wersja nie przelicza saletry 1:1. Zgodnie z przyjętym wzorcem Akademii używa wyłącznie pekłosoli, 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

60°C / 85 min. Jednoznaczny program sterownika; szczegóły historyczne w ORYGINALE 1959.
- 4

PODPIEKANIE

85°C / 20 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.