



AW-R-00021 VER.1

# BALERON GOTOWANY

ARCHIWALNE 16

Wędzonka

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA

DODAJ OBRAZEK WYRÓŻNIAJĄCY

## PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec  
Karczek wieprzowy

Waga partii  
5 kg

Wydajność  
84%

Trudność  
★★★★☆☆

Wyrzewnianie  
45 min / 50°C

Osuszanie  
120 min (2 godz.)

Wędzenie  
43°C / 210 min (3,5 godz.)

Parzenie  
80–82°C

## RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

### A. SUROWIEC

| Surowiec          | Ilość | Uwagi                           |
|-------------------|-------|---------------------------------|
| Karczek wieprzowy | 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> |

## PORÓWNANIE RECEPTURY

### ORYGINAŁ 1959

|                   |                         |                   |
|-------------------|-------------------------|-------------------|
| Karczek wieprzowy | 100 kg / baza receptury | ORYGINAŁ 1959     |
| Sól               | 4,8 kg / 100 kg         | zapis historyczny |
| Saletra           | 0,2 kg / 100 kg         | zapis historyczny |

### OPRACOWANIE AKADEMII – TYLKO PEKLOSÓŁ

|                                     |              |                               |
|-------------------------------------|--------------|-------------------------------|
| Karczek wieprzowy                   | 5 kg / 1 kg  | surowiec                      |
| Peklosól 0,5–0,6% NaNO <sub>2</sub> | 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

43°C / 210 min (3,5 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.