



AW-R-00027 VER.1

BOCZEK GOTOWANY

ARCHIWALNE 16

Wędzonka

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA

DODAJ OBRAZEK WYRÓŻNIAJĄCY

PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Boczek bez żeberk

Waga partii
5 kg

Wydajność
80%

Trudność
★★★★☆☆

Wyrzewnianie
45 min / 50°C

Osuszanie
120 min (2 godz.)

Wędzenie
35°C / 150 min (2,5 godz.)

Parzenie
75–80°C

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Boczek bez żeberk	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

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959

Boczek bez żeberk	100 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959
Sól	5,5 kg / 100 kg	zapis historyczny
Saletra	0,2 kg / 100 kg	zapis historyczny

OPRACOWANIE AKADEMII – TYLKO PEKLOSÓŁ

Boczek bez żeberk	5 kg / 1 kg	surowiec
Peklosól 0,5–0,6% NaNO ₂	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

35°C / 150 min (2,5 godz.). Jednoznaczny program sterownika; szczegóły historyczne w ORYGINALE 1959.

4

PARZENIE

75–80°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.