



AW-R-00028 VER.1

SŁONINA WĘDZONA

ARCHIWALNE 16

Wędzonka

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA

DODAJ OBRAZEK WYRÓŻNIAJĄCY

PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Słonina

Waga partii
5 kg

Wydajność
92%

Trudność
★★★★☆☆

Wgrzewanie
45 min / 50°C

Osuszanie
120 min (2 godz.)

Wędzenie
25°C / 600 min (10 godz.)

Temp. wewnątrz
Nie dotyczy / brak

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Słonina	5 kg	proporcja z receptury źródłowej

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Sól	70 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959

Słonina	100 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959
Sól	7 kg / 100 kg	zapis historyczny

OPRACOWANIE AKADEMII – WERSJA DOMOWA

Słonina	5 kg / 1 kg	surowiec
Sól	350 g / 70 g	proporcja źródłowa

DLACZEGO ZMIENIONO?

ORYGINAŁ 1959 pozostaje bez zmian. Współczesna tabela skaluje surowce i przyprawy z receptury źródłowej do partii 10 kg, 5 kg i 1 kg.

PRZEBIEG PROCESU

1

WYGRZEWANIE

45 min / 50°C. Standard Akademii.

2

OSUSZANIE

120 min / 40°C. Standard Akademii.

3

WĘDZENIE

25°C / 600 min (10 godz.). Jednoznaczny program sterownika; szczegóły historyczne w ORYGINALE 1959.

4

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