



AW-R-00029 VER.1

# SŁONINA PAPRYKOWANA

ARCHIWALNE 16

Wędzonka

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA

DODAJ OBRAZEK WYRÓŻNIAJĄCY

## PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec  
Słonina

Waga partii  
5 kg

Wydajność  
93%

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 |
| Papryka  | 12 g/kg | proporcja z ORYGINAŁU 1959 |

## PORÓWNANIE RECEPTURY

### ORYGINAŁ 1959

|         |                         |                   |
|---------|-------------------------|-------------------|
| Słonina | 100 kg / baza receptury | ORYGINAŁ 1959     |
| Sól     | 7 kg / 100 kg           | zapis historyczny |
| Papryka | 1,2 kg / 100 kg         | zapis historyczny |

### OPRACOWANIE AKADEMII – WERSJA DOMOWA

|         |              |                    |
|---------|--------------|--------------------|
| Słonina | 5 kg / 1 kg  | surowiec           |
| Sól     | 350 g / 70 g | proporcja źródłowa |
| Papryka | 60 g / 12 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