



AW-R-00032 VER.1

SALAMI

ARCHIWALNE 16

Kielbasa surowa

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA

DODAJ OBRAZEK WYRÓŻNIAJĄCY

PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec

Wieprzowina kl. I, wołowina kl. I, słonina

Wyrzewanie

45 min / 50°C

Waga partii

5 kg

Osuszanie

120 min (2 godz.)

Wydajność

63%

Wędzenie

25°C / 600 min (10 godz.)

Trudność



Temp. wewnątrz

—

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Wieprzowina kl. I	2 kg	proporcja z receptury źródłowej
Wołowina kl. I	1,5 kg	proporcja z receptury źródłowej
Słonina	1,5 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
Cukier	2 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Pieprz naturalny	1,5 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
kardamon	0,4 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959			OPRACOWANIE AKADEMII – TYLKO PEKŁOSÓŁ		
Wieprzowina kl. I	40 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Wieprzowina kl. I	2 kg / 0,4 kg	surowiec
Wołowina kl. I	30 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Wołowina kl. I	1,5 kg / 0,3 kg	surowiec
Słonina	30 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Słonina	1,5 kg / 0,3 kg	surowiec
Sól	3 kg / 100 kg	zapis historyczny	Pekłosól 0,5–0,6% NaNO ₂	100 g / 20 g	bez dodatkowej soli kuchennej
Saletra	0,07 kg / 100 kg	zapis historyczny	Cukier	10 g / 2 g	proporcja źródłowa
Cukier	0,2 kg / 100 kg	zapis historyczny	Pieprz naturalny	7,5 g / 1,5 g	proporcja źródłowa
Pieprz naturalny	0,15 kg / 100 kg	zapis historyczny	kardamon	2 g / 0,4 g	proporcja źródłowa
kardamon	0,04 kg / 100 kg	zapis historyczny			

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

25°C / 600 min (10 godz.). Jednoznaczny program sterownika; historyczny czas i opis pozostają w ORYGINALE 1959.

4

STUDZENIE / DOJRZEWANIE

Zgodnie z ORYGINAŁEM 1959. Etapy dojrzewania, suszenia lub dosuszania nie są automatycznie sterowane przez obecny kontroler.



WSKAZÓWKI

• Brak danych.



NAJCZĘSTSZE BŁĘDY

• Brak danych.



POLECANE LEKCJE

• Brak danych.