



AW-R-00033 VER.1

SALAMI WĘGIERSKIE

ARCHIWALNE 16

Kielbasa surowa

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA

DODAJ OBRAZEK WYRÓŻNIAJĄCY

PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Wieprzowina kl. I i słonina

Waga partii
5 kg

Wydajność
63%

Trudność
★★★★☆

Wyrzewanie
45 min / 50°C

Osuszanie
120 min (2 godz.)

Wędzenie
17°C / 600 min (10 godz.)

Temp. wewnątrz
—

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Wieprzowina kl. I z rozbioru szynek, łopatek, schabów, biodrówek i karkówek	4 kg	proporcja z receptury źródłowej
Słonina	1 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	1,5 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Pieprz naturalny	1,8 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Papryka	1,2 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Czosnek	0,4 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959			OPRACOWANIE AKADEMII – TYLKO PEKŁOSÓŁ		
Wieprzowina kl. I z rozbioru szynki, łopatek, schabów, bioder i karkówek	80 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Wieprzowina kl. I z rozbioru szynki, łopatek, schabów, bioder i karkówek	4 kg / 0,8 kg	surowiec
	20 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959		1 kg / 0,2 kg	surowiec
Sól	2,8 kg / 100 kg	zapis historyczny	Pekłosól 0,5–0,6% NaNO ₂	100 g / 20 g	bez dodatkowej soli kuchennej
Saletra	0,08 kg / 100 kg	zapis historyczny	Cukier	7,5 g / 1,5 g	proporcja źródłowa
Cukier	0,15 kg / 100 kg	zapis historyczny	Pieprz naturalny	9 g / 1,8 g	proporcja źródłowa
Pieprz naturalny	0,18 kg / 100 kg	zapis historyczny	Papryka	6 g / 1,2 g	proporcja źródłowa
Papryka	0,12 kg / 100 kg	zapis historyczny	Czosnek	2 g / 0,4 g	proporcja źródłowa
Czosnek	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 17°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.