



AW-R-00034 VER.1

KIEŁBASA WĘGIERSKA WĘDZONA

ARCHIWALNE 116

Kiełbasa surowa

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA

DODAJ OBRAZEK WYRÓŻNIAJĄCY

PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Wołowina kl. I lub II i słonina

Waga partii
5 kg

Wydajność
92%

Trudność
★★★★☆

Wyrzewanie
45 min / 50°C

Osuszanie
120 min (2 godz.)

Wędzenie
25°C / 600 min (10 godz.)

Temp. wewnątrz
—

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Wołowina kl. I lub II	1,5 kg	proporcja z receptury źródłowej
Słonina	3,5 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
Pieprz naturalny	1,5 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Papryka	1 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959			OPRACOWANIE AKADEMII – TYLKO PEKŁOSÓŁ		
Wołowina kl. I lub II	30 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Wołowina kl. I lub II	1,5 kg / 0,3 kg	surowiec
Ślonina	70 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Ślonina	3,5 kg / 0,7 kg	surowiec
Sól	2,32 kg / 100 kg	zapis historyczny	Pekłosól 0,5–0,6% NaNO ₂	100 g / 20 g	bez dodatkowej soli kuchennej
Saletra	0,02 kg / 100 kg	zapis historyczny	Pieprz naturalny	7,5 g / 1,5 g	proporcja źródłowa
Pieprz naturalny	0,15 kg / 100 kg	zapis historyczny	Papryka	5 g / 1 g	proporcja źródłowa
Papryka	0,1 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.

Receptura opracowana na podstawie „Przepisów wewnętrznych nr 16” – Akademia Wędzarnika