



AW-R-00035 VER.1

KIEŁBASA POLSKA WĘDZONA

ARCHIWALNE 116

Kiełbasa surowa

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA

DODAJ OBRAZEK WYRÓŻNIAJĄCY

PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Wieprzowina kl. I i II

Waga partii
5 kg

Wydajność
84%

Trudność
★★★★☆

Wgrzewanie
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
Wieprzowina kl. I	2 kg	proporcja z receptury źródłowej
Wieprzowina kl. II	3 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
Majeranek	0,5 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Czosnek	0,5 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959		
Wieprzowina kl. I	40 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959
Wieprzowina kl. II	60 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959
Sól	2,8 kg / 100 kg	zapis historyczny
Saletra	0,1 kg / 100 kg	zapis historyczny
Cukier	0,2 kg / 100 kg	zapis historyczny
Pieprz naturalny	0,15 kg / 100 kg	zapis historyczny
Majeranek	0,05 kg / 100 kg	zapis historyczny
Czosnek	0,05 kg / 100 kg	zapis historyczny

OPRACOWANIE AKADEMII – TYLKO PEKŁOSÓŁ		
Wieprzowina kl. I	2 kg / 0,4 kg	surowiec
Wieprzowina kl. II	3 kg / 0,6 kg	surowiec
Pekłosól 0,5–0,6% NaNO ₂	100 g / 20 g	bez dodatkowej soli kuchennej
Cukier	10 g / 2 g	proporcja źródłowa
Pieprz naturalny	7,5 g / 1,5 g	proporcja źródłowa
Majeranek	2,5 g / 0,5 g	proporcja źródłowa
Czosnek	2,5 g / 0,5 g	proporcja źródłowa

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