



AW-R-00036 VER.1

FRANKFURTERKI WĘDZONE

ARCHIWALNE 16

Kielbasa surowa

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA

DODAJ OBRAZEK WYRÓŻNIAJĄCY

PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Wieprzowina kl. I i II

Waga partii
5 kg

Wydajność
81%

Trudność
★★★★☆

Wyrzewanie
45 min / 50°C

Osuszanie
120 min (2 godz.)

Wędzenie
25°C / 420 min (7 godz.)

Temp. wewnątrz
—

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Wieprzowina kl. I	2,5 kg	proporcja z receptury źródłowej
Wieprzowina kl. II	2,5 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	1,2 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Gałka muskatołowa	0,4 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959			OPRACOWANIE AKADEMII – TYLKO PEKŁOSÓŁ		
Wieprzowina kl. I	50 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Wieprzowina kl. I	2,5 kg / 0,5 kg	surowiec
Wieprzowina kl. II	50 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Wieprzowina kl. II	2,5 kg / 0,5 kg	surowiec
Sól	2,2 kg / 100 kg	zapis historyczny	Pekłosól 0,5–0,6% NaNO ₂	100 g / 20 g	bez dodatkowej soli kuchennej
Saletra	0,1 kg / 100 kg	zapis historyczny	Cukier	10 g / 2 g	proporcja źródłowa
Cukier	0,2 kg / 100 kg	zapis historyczny	Pieprz naturalny	6 g / 1,2 g	proporcja źródłowa
Pieprz naturalny	0,12 kg / 100 kg	zapis historyczny	Gałka muszkatołowa	2 g / 0,4 g	proporcja źródłowa
Gałka muszkatołowa	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 / 420 min (7 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.