



AW-R-00037 VER.1

METKA

ARCHIWALNE 16

Kielbasa surowa

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA

DODAJ OBRAZEK WYRÓŻNIAJĄCY

PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec

Wieprzowina kl. II i wołowina kl.

IV

Wyrzewanie

45 min / 50°C

Waga partii

5 kg

Osuszanie

120 min (2 godz.)

Wydajność

94%

Wędzenie

25°C / 600 min (10 godz.)

Trudność



Temp. wewnątrz

—

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Wieprzowina kl. II	2,9 kg	proporcja z receptury źródłowej
Wołowina kl. IV	1,9 kg	proporcja z receptury źródłowej
W okresie letnim	0,2 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 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Papryka	1 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959		
Wieprzowina kl. II	60 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959
Wołowina kl. IV	40 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959
W okresie letnim	5 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959
Sól	2,6 kg / 100 kg	zapis historyczny
Saletra	0,1 kg / 100 kg	zapis historyczny
Cukier	0,2 kg / 100 kg	zapis historyczny
Pieprz naturalny	0,1 kg / 100 kg	zapis historyczny
Papryka	0,1 kg / 100 kg	zapis historyczny

OPRACOWANIE AKADEMII – TYLKO PEKŁOSÓŁ		
Wieprzowina kl. II	2,86 kg / 0,57 kg	surowiec
Wołowina kl. IV	1,9 kg / 0,38 kg	surowiec
W okresie letnim	0,24 kg / 0,05 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	5 g / 1 g	proporcja źródłowa
Papryka	5 g / 1 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