



AW-R-00038 VER.1

METKA POMORSKA

ARCHIWALNE 16

Kielbasa surowa

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA

DODAJ OBRAZEK WYRÓŻNIAJĄCY

PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec

Wołowina kl. II/III, wołowina kl. V,
tłuszcz i łój

Wyrzewanie
45 min / 50°C

Waga partii

5 kg

Osuszanie

120 min (2 godz.)

Wydajność

96%

Wędzenie

25°C / 600 min (10 godz.)

Trudność



Temp. wewnątrz

—

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Wołowina kl. II lub III	1 kg	proporcja z receptury źródłowej
Wołowina kl. V (niekrwawa)	0,5 kg	proporcja z receptury źródłowej
Tłuszcz drobny lub słonina	3,3 kg	proporcja z receptury źródłowej
Łój nerkowy	0,3 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 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Papryka	1 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959			OPRACOWANIE AKADEMII – TYLKO PEKŁOSÓŁ		
Wołowina kl. II lub III	20 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Wołowina kl. II lub III	1 kg / 0,2 kg	surowiec
Wołowina kl. V (niekrwawa)	10 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Wołowina kl. V (niekrwawa)	0,5 kg / 0,1 kg	surowiec
Tłuszcz drobny lub słonina	65 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Tłuszcz drobny lub słonina	3,25 kg / 0,65 kg	surowiec
Łój nerkowy	5 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Łój nerkowy	0,25 kg / 0,05 kg	surowiec
Sól	2,6 kg / 100 kg	zapis historyczny	Pekłosól 0,5–0,6% NaNO ₂	100 g / 20 g	bez dodatkowej soli kuchennej
Saletra	0,03 kg / 100 kg	zapis historyczny	Cukier	10 g / 2 g	proporcja źródłowa
Cukier	0,2 kg / 100 kg	zapis historyczny	Pieprz naturalny	5 g / 1 g	proporcja źródłowa
Pieprz naturalny	0,1 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.