



AW-R-00040 VER.1

METKA ŁOSOSIOWA

ARCHIWALNE 16

Kielbasa surowa

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA

DODAJ OBRAZEK WYRÓŻNIAJĄCY

PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Wołowina kl. II/III i boczek
wieprzowy
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
Boczek wieprzowy skórowany	4 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	1,7 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Papryka	1 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Gałka muskatołowa	0,6 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
Boczek wieprzowy skórowany	80 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Boczek wieprzowy skórowany	4 kg / 0,8 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	0,1 kg / 100 kg	zapis historyczny	Pieprz naturalny	8,5 g / 1,7 g	proporcja źródłowa
Pieprz naturalny	0,17 kg / 100 kg	zapis historyczny	Papryka	5 g / 1 g	proporcja źródłowa
Papryka	0,1 kg / 100 kg	zapis historyczny	Gałka muszkatołowa	3 g / 0,6 g	proporcja źródłowa
Gałka muszkatołowa	0,06 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.