



AW-R-00042 VER.1

KIEŁBASA MYŚLIWSKA PIECZONA SUCHA

ORYGINALNE 1959
Kiełbasa podsuszana

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA

DODAJ OBRAZEK WYRÓŻNIAJĄCY

PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec

Mięso i tłuszcz zgodnie z
recepturą źródłową
Wgrzewanie
45 min / 50°C

Waga partii

5 kg

Osuszanie

120 min (2 godz.)

Wydajność

—

Wędzenie

55°C / 300 min (5 godz.)

Trudność



Podpiekanie

75°C / 45 min

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Mięso i tłuszcz zgodnie z recepturą źródłową	5 kg	proporcja z receptury źródłowej

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Czosnek	1,3 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Jałowiec	0,5 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959

Mięso i tłuszcz zgodnie z recepturą źródłową	100 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959
Czosnek	0,13 kg / 100 kg	zapis historyczny
Jałowiec	0,05 kg / 100 kg	zapis historyczny

OPRACOWANIE AKADEMII – WERSJA DOMOWA

Mięso i tłuszcz zgodnie z recepturą źródłową	5 kg / 1 kg	surowiec
Czosnek	6,5 g / 1,3 g	proporcja źródłowa
Jałowiec	2,5 g / 0,5 g	proporcja źródłowa

DLACZEGO ZMIENIONO?

ORYGINAŁ 1959 pozostaje bez zmian. Współczesna tabela skaluje surowce i przyprawy z receptury źródłowej do partii 10 kg, 5 kg i 1 kg.

PRZEBIEG PROCESU

1	WYGRZEWANIE	45 min / 50°C. Standard Akademii.
2	OSUSZANIE	120 min / 40°C. Standard Akademii.
3	WĘDZENIE	300 min (5 godz.) / 55°C. Jednoznaczny parametr programu Akademii.
4	PODPIEKANIE	45 min / 75°C; prowadzić do 69°C wewnątrz wyrobu. Wariant sterownika Akademii.
5	PODSUSZANIE / DOJRZEWANIE	Zgodnie z instrukcją źródłową na wskazanej stronie. Etap poza automatycznym programem obecnego sterownika.
6	STUDZENIE	Po zakończeniu obróbki cieplnej zgodnie z technologią wyrobu. Zachować wymagania chłodnicze.
 WSKAZÓWKI • Brak danych.  NAJCZĘSTSZE BŁĘDY • Brak danych.  POLECANE LEKCJE • Brak danych.		

Receptura opracowana na podstawie „Przepisów wewnętrznych nr 16” – Akademia Wędzarnika