



AW-R-00050 VER.1

KIEŁBASA KRAKOWSKA PARZONA LUB PIECZONA SUCHA

ARCHIWALNE
Kielbasa 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



Parzenie

75°C

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
Peklosól	20 g/kg	jedyna sól peklująca w wersji współczesnej; dla peklosoli 0,5–0,6% NaNO ₂

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959

Mięso i tłuszcz zgodnie z recepturą źródłową	100 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959
Saletra	3 kg / 100 kg	zapis historyczny
Sól	2,4 kg / 100 kg	zapis historyczny

OPRACOWANIE AKADEMII – TYLKO PEKLOSÓŁ

Mięso i tłuszcz zgodnie z recepturą źródłową	5 kg / 1 kg	surowiec
Peklosól 0,5–0,6% NaNO ₂	100 g / 20 g	bez dodatkowej soli kuchennej

DLACZEGO ZMIENIONO?

ORYGINAŁ 1959 pozostaje bez zmian. Współczesna wersja nie przelicza saletry 1:1. Zgodnie z przyjętym wzorcem Akademii używa wyłącznie peklosoli, 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

300 min (5 godz.) / 55°C. Jednoznaczny parametr programu Akademii.

4

PARZENIE

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.