



AW-R-00055 VER.1

KIEŁBASA LITEWSKA PARZONA LUB PIECZONA PODSUSZANA

ARCHIWALNE

Kiełbasa podsuszana

DPRACOWNIĘ EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA

DODAJ OBRAZEK WYRÓŻNIAJĄCY

PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec

Mięso i tłuszcz zgodnie z
recepturą źródłową

Wyrzewanie

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
Sól	4 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Pieprz naturalny	0,8 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Ziele angielskie	100 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Papryka	80 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959			OPRACOWANIE AKADEMII – WERSJA DOMOWA		
Mięso i tłuszcz zgodnie z recepturą źródłową	100 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Mięso i tłuszcz zgodnie z recepturą źródłową	5 kg / 1 kg	surowiec
Sól	0,4 kg / 100 kg	zapis historyczny	Sól	20 g / 4 g	proporcja źródłowa
Pieprz naturalny	0,08 kg / 100 kg	zapis historyczny	Pieprz naturalny	4 g / 0,8 g	proporcja źródłowa
Ziele angielskie	10 kg / 100 kg	zapis historyczny	Ziele angielskie	500 g / 100 g	proporcja źródłowa
Papryka	8 kg / 100 kg	zapis historyczny	Papryka	400 g / 80 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** 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.