



AW-R-00056 VER.1

KIEŁBASA PODHALAŃSKA PARZONA LUB PIECZONA PODSUSZANA

ARCHIWALNE

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



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
Pieprz naturalny	0,5 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Ziele angielskie	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
Pieprz naturalny	0,05 kg / 100 kg	zapis historyczny
Ziele angielskie	0,05 kg / 100 kg	zapis historyczny

OPRACOWANIE AKADEMII – WERSJA DOMOWA

Mięso i tłuszcz zgodnie z recepturą źródłową	5 kg / 1 kg	surowiec
Pieprz naturalny	2,5 g / 0,5 g	proporcja źródłowa
Ziele angielskie	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

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.