



AW-R-00060 VER.1

KIEŁBASA ZWYCZAJNA PARZONA

ARCHIWALNE
Kielbasa parzona

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
Wieprzowina kl. I	0,5 kg	proporcja z receptury źródłowej
Wieprzowina kl. II	3,2 kg	proporcja z receptury źródłowej
Wieprzowina kl. III	0,5 kg	proporcja z receptury źródłowej
dukcji konserw	0,7 kg	proporcja z receptury źródłowej
sól warzonka	0,1 kg	proporcja z receptury źródłowej
saletra	0 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 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Czosnek	1 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Majeranek	0,5 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959			OPRACOWANIE AKADEMII – TYLKO PEKŁOSÓŁ		
Wieprzowina kl. I	10 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Wieprzowina kl. I	0,49 kg / 0,1 kg	surowiec
Wieprzowina kl. II	65 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Wieprzowina kl. II	3,18 kg / 0,64 kg	surowiec
Wieprzowina kl. III	10 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Wieprzowina kl. III	0,49 kg / 0,1 kg	surowiec
dukcji konserw	15 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	dukcji konserw	0,73 kg / 0,15 kg	surowiec
sól warzonka	2 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	sól warzonka	0,1 kg / 0,02 kg	surowiec
saletra	0,1 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	saletra	0 kg / 0 kg	surowiec
Saletra	0,095 kg / 100 kg	zapis historyczny	Pekłosól 0,5–0,6% NaNO ₂	100 g / 20 g	bez dodatkowej soli kuchennej
Sól	5 kg / 100 kg	zapis historyczny	Pieprz naturalny	5 g / 1 g	proporcja źródłowa
Pieprz naturalny	0,1 kg / 100 kg	zapis historyczny	Czosnek	5 g / 1 g	proporcja źródłowa
Czosnek	0,1 kg / 100 kg	zapis historyczny	Majeranek	2,5 g / 0,5 g	proporcja źródłowa
Majeranek	0,05 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

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

4

PARZENIE

75°C; prowadzić do 68–70°C wewnątrz wyrobu. Wariant sterownika Akademii.

5

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