



AW-R-00068 VER.1

# SERDELKI PARZONE

ARCHIWALNE 16

Kielbasa parzona

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA

DODAJ OBRAZEK WYRÓŻNIAJĄCY

## PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec

Wieprzowina kl. II, wołowina kl.

I/II, tłuszcz drobny

Wyrzewanie

45 min / 50°C

Waga partii

5 kg

Osuszanie

120 min (2 godz.)

Wydajność

—

Wędzenie

60°C / 75 min

Trudność



Parzenie

71°C

## RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

### A. SUROWIEC

| Surowiec              | Ilość  | Uwagi                           |
|-----------------------|--------|---------------------------------|
| Wieprzowina kl. II    | 2,5 kg | proporcja z receptury źródłowej |
| Wołowina kl. II lub I | 1,3 kg | proporcja z receptury źródłowej |
| Tłuszcz drobny        | 1,3 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 <sub>2</sub> |
| Gałka muskatołowa                                | 0,4 g/kg | proporcja z ORYGINAŁU 1959                                                           |
| Pieprz naturalny                                 | 1 g/kg   | proporcja z ORYGINAŁU 1959                                                           |
| Na pisemne żądanie odbiorców dopuszczano dodatek | 0,5 g/kg | proporcja z ORYGINAŁU 1959                                                           |

## PORÓWNANIE RECEPTURY

| ORYGINAŁ 1959                                    |                        |                   | OPRACOWANIE AKADEMII – TYLKO PEKŁOSÓŁ            |                   |                               |
|--------------------------------------------------|------------------------|-------------------|--------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------|
| Wieprzowina kl. II                               | 50 kg / baza receptury | ORYGINAŁ 1959     | Wieprzowina kl. II                               | 2,5 kg / 0,5 kg   | surowiec                      |
| Wołowina kl. II lub I                            | 25 kg / baza receptury | ORYGINAŁ 1959     | Wołowina kl. II lub I                            | 1,25 kg / 0,25 kg | surowiec                      |
| Tłuszcz drobny                                   | 25 kg / baza receptury | ORYGINAŁ 1959     | Tłuszcz drobny                                   | 1,25 kg / 0,25 kg | surowiec                      |
| Sól                                              | 2,2 kg / 100 kg        | zapis historyczny | Pekłosól 0,5–0,6% NaNO <sub>2</sub>              | 100 g / 20 g      | bez dodatkowej soli kuchennej |
| Saletra                                          | 0,08 kg / 100 kg       | zapis historyczny | Gałka muszkatołowa                               | 2 g / 0,4 g       | proporcja źródłowa            |
| Gałka muszkatołowa                               | 0,04 kg / 100 kg       | zapis historyczny | Pieprz naturalny                                 | 5 g / 1 g         | proporcja źródłowa            |
| Pieprz naturalny                                 | 0,1 kg / 100 kg        | zapis historyczny | Na pisemne żądanie odbiorców dopuszczano dodatek | 2,5 g / 0,5 g     | proporcja źródłowa            |
| Na pisemne żądanie odbiorców dopuszczano dodatek | 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 75 min / 60°C. Opracowanie Akademii.
- 4** PARZENIE 71°C / ok. 28 min, do 68–70°C wewnątrz. Środek zakresów źródłowych 70–72°C i 20–35 min.



#### WSKAZÓWKI

- Brak danych.



#### NAJCZĘSTSZE BŁĘDY

- Brak danych.



#### POLECANE LEKCJE

- Brak danych.