



AW-R-00069 VER.1

KIŁBASA PARÓWKOWA PARZONA

Kielbasa parzona

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA

DODAJ OBRAZEK WYRÓŻNIAJĄCY

PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Zgodnie z recepturą źródłową

Waga partii
5 kg

Wydajność
—

Trudność
★★★★☆☆

Wgrzewanie
45 min / 50°C

Osuszanie
120 min (2 godz.)

Wędzenie
60°C / 90 min

Parzenie
75°C

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Surowiec główny	5 kg	proporcja z receptury źródłowej

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Papryka	50 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Pieprz naturalny	50 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959

Surowiec główny	100 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959
Papryka	5 kg / 100 kg	zapis historyczny
Pieprz naturalny	5 kg / 100 kg	zapis historyczny

OPRACOWANIE AKADEMII – WERSJA DOMOWA

Surowiec główny	5 kg / 1 kg	surowiec
Papryka	250 g / 50 g	proporcja źródłowa
Pieprz naturalny	250 g / 50 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

90 min / 60°C. Opracowanie Akademii.

4

PARZENIE

75°C, do 68–70°C wewnątrz. Opracowanie Akademii; szczegóły źródłowe pozostają w ORYGINALE 1959.



WSKAZÓWKI

• Brak danych.



NAJCZĘSTSZE BŁĘDY

• Brak danych.



POLECANE LEKCJE

• Brak danych.

Receptura opracowana na podstawie „Przepisów wewnętrznych nr 16” – Akademia Wędzarnika