



AW-R-00072 VER.1

KIEŁBASA SERDELOWA PARZONA

ARCHIWALNE
Kiełbasa parzona

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA

DODAJ OBRAZEK WYRÓŻNIAJĄCY

PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Zgodnie z recepturą źródłową

Waga partii
5 kg

Wydajność
—

Trudność
★★★★☆☆

Wyrzewanie
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
Peklosól	20 g/kg	jedyna sól peklująca w wersji współczesnej; dla peklosoli 0,5–0,6% NaNO ₂
Pieprz naturalny	20 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Gorczyca	80 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959

Surowiec główny	100 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959
Saletra	2 kg / 100 kg	zapis historyczny
Pieprz naturalny	2 kg / 100 kg	zapis historyczny
Gorczyca	8 kg / 100 kg	zapis historyczny

OPRACOWANIE AKADEMII – TYLKO PEKLOSÓŁ

Surowiec główny	5 kg / 1 kg	surowiec
Peklosól 0,5–0,6% NaNO ₂	100 g / 20 g	bez dodatkowej soli kuchennej
Pieprz naturalny	100 g / 20 g	proporcja źródłowa
Gorczyca	400 g / 80 g	proporcja źródłowa

DLACZEGO ZMIENIONO?

ORYGINAŁ 1959 pozostaje bez zmian. Współczesna wersja nie przelicza saletry 1:1. Zgodnie z przyjętym wzorcem Akademii używa wyłącznie peklosoli, 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

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