



AW-R-00075 VER.1

KIEŁBASKI PORCJOWE PARZONE

ARCHIWALNE
Kielbasa parzona

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA

DODAJ OBRAZEK WYRÓŻNIAJĄCY

PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Zgodnie z recepturą źródłowąWaga partii
5 kgWydajność
—Trudność
★★★★☆☆Wyrzewanie
45 min / 50°COsuszanie
120 min (2 godz.)Wędzenie
60°C / 90 minParzenie
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
Pieprz naturalny	1 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Papryka	0,5 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
Pieprz naturalny	0,1 kg / 100 kg	zapis historyczny
Papryka	0,05 kg / 100 kg	zapis historyczny
Gorczyca	8 kg / 100 kg	zapis historyczny

OPRACOWANIE AKADEMII – WERSJA DOMOWA

Surowiec główny	5 kg / 1 kg	surowiec
Pieprz naturalny	5 g / 1 g	proporcja źródłowa
Papryka	2,5 g / 0,5 g	proporcja źródłowa
Gorczyca	400 g / 80 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