



AW-R-00077 VER.1

KIEŁBASA BIAŁA SUROWA

ARCHIWALNE 16

Kiełbasa surowa

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA

DODAJ OBRAZEK WYRÓŻNIAJĄCY

PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec

Wieprzowina kl. I i II, wołowina kl.

I/II

Wyrzewanie

Bez

Waga partii

5 kg

Osuszanie

—

Wydajność

—

Wędzenie

— / —

Trudność



Temp. wewnątrz

Nie dotyczy / brak

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Wieprzowina kl. I nie	1 kg	proporcja z receptury źródłowej
Wieprzowina kl. II nie	3,5 kg	proporcja z receptury źródłowej
Wołowina kl. I lub II nie	0,5 kg	proporcja z receptury źródłowej

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Sól	22 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Pieprz naturalny	1 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Czosnek	1,7 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Majeranek	1 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959		
Wieprzowina kl. I nie	20 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959
Wieprzowina kl. II nie	70 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959
Wołowina kl. I lub II nie	10 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959
Sól	2,2 kg / 100 kg	zapis historyczny
Pieprz naturalny	0,1 kg / 100 kg	zapis historyczny
Czosnek	0,17 kg / 100 kg	zapis historyczny
Majeranek	0,1 kg / 100 kg	zapis historyczny

OPRACOWANIE AKADEMII – WERSJA DOMOWA		
Wieprzowina kl. I nie	1 kg / 0,2 kg	surowiec
Wieprzowina kl. II nie	3,5 kg / 0,7 kg	surowiec
Wołowina kl. I lub II nie	0,5 kg / 0,1 kg	surowiec
Sól	110 g / 22 g	proporcja źródłowa
Pieprz naturalny	5 g / 1 g	proporcja źródłowa
Czosnek	8,5 g / 1,7 g	proporcja źródłowa
Majeranek	5 g / 1 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

PROCES TECHNOLOGICZNY

Pełny przebieg znajduje się w sekcji ORYGINAŁ 1959. Ta pozycja nie korzysta z programu wędzarni i nie jest wysyłana do sterownika V30.



WSKAZÓWKI

• Brak danych.



NAJCZĘSTSZE BŁĘDY

• Brak danych.



POLECANE LEKCJE

• Brak danych.

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