



AW-R-00078 VER.1

SALCESON WŁOSKI

ARCHIWALNE 16

Salceson

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA

DODAJ OBRAZEK WYRÓŻNIAJĄCY

PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Zgodnie z recepturą źródłową

Waga partii
5 kg

Wydajność
—

Trudność
★★★★☆

Wyrzewnianie
Bez

Osuszanie
—

Wędzenie
— / —

Parzenie
80–85°C

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Głowy wieprzowe łowych	3,8 kg	proporcja z receptury źródłowej
nie	0,7 kg	proporcja z receptury źródłowej
	0,6 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
Czosnek	0,4 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Kminek	0,5 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
ralny	0,7 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
powiększony do	1 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
może być powiększony o	1 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
piony cebulą w ilości	10 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959			OPRACOWANIE AKADEMII – TYLKO PEKŁOSÓŁ		
Głowy wieprzowe	75 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Głowy wieprzowe	3,75 kg / 0,75 kg	surowiec
łowych	13 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	łowych	0,65 kg / 0,13 kg	surowiec
nie	12 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	nie	0,6 kg / 0,12 kg	surowiec
Sól	4,5 kg / 100 kg	zapis historyczny	Pekłosól 0,5–0,6% NaNO ₂	100 g / 20 g	bez dodatkowej soli kuchennej
Saletra	0,18 kg / 100 kg	zapis historyczny	Czosnek	2 g / 0,4 g	proporcja źródłowa
Czosnek	0,04 kg / 100 kg	zapis historyczny	Kminek	2,5 g / 0,5 g	proporcja źródłowa
Kminek	0,05 kg / 100 kg	zapis historyczny	ralny	3,5 g / 0,7 g	proporcja źródłowa
ralny	0,07 kg / 100 kg	zapis historyczny	powiększony do	5 g / 1 g	proporcja źródłowa
powiększony do	0,1 kg / 100 kg	zapis historyczny	może być powiększony o	5 g / 1 g	proporcja źródłowa
może być powiększony o	0,1 kg / 100 kg	zapis historyczny	piony cebulą w ilości	50 g / 10 g	proporcja źródłowa
piony cebulą w ilości	1 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

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