



AW-R-00081 VER.1

SALCESON OZORKOWY

ARCHIWALNE 16

Salceson

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA

DODAJ OBRAZEK WYRÓŻNIAJĄCY

PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Zgodnie z recepturą źródłową

Waga partii
5 kg

Wydajność
—

Trudność
★★★★☆

Wgrzewanie
Bez

Osuszanie
—

Wędzenie
— / —

Parzenie
80–85°C

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Ozorki wieprzowe lub cielęce	1,8 kg	proporcja z receptury źródłowej
Podgardle skórowane nie	2 kg	proporcja z receptury źródłowej
Skórki nie	0,3 kg	proporcja z receptury źródłowej
Wątroba wieprzowa nie	0,5 kg	proporcja z receptury źródłowej
Krew nie	0,5 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	2 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Majeranek	0,8 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Czosnek	0,5 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
goździki	0,5 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959			OPRACOWANIE AKADEMII – TYLKO PEKŁOSÓŁ		
Ozorki wieprzowe lub cielęce	35 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Ozorki wieprzowe lub cielęce	1,75 kg / 0,35 kg	surowiec
Podgardle skórowane nie	40 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Podgardle skórowane nie	2 kg / 0,4 kg	surowiec
Skórki nie	5 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Skórki nie	0,25 kg / 0,05 kg	surowiec
Wątroba wieprzowa nie	10 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Wątroba wieprzowa nie	0,5 kg / 0,1 kg	surowiec
Krew nie	10 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Krew nie	0,5 kg / 0,1 kg	surowiec
Sól	2,3 kg / 100 kg	zapis historyczny	Pekłosól 0,5–0,6% NaNO ₂	100 g / 20 g	bez dodatkowej soli kuchennej
Saletra	0,03 kg / 100 kg	zapis historyczny	Pieprz naturalny	10 g / 2 g	proporcja źródłowa
Pieprz naturalny	0,2 kg / 100 kg	zapis historyczny	Majeranek	4 g / 0,8 g	proporcja źródłowa
Majeranek	0,08 kg / 100 kg	zapis historyczny	Czosnek	2,5 g / 0,5 g	proporcja źródłowa
Czosnek	0,05 kg / 100 kg	zapis historyczny	goździki	2,5 g / 0,5 g	proporcja źródłowa
goździki	0,05 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