



AW-R-00082 VER.1

SALCESON CZARNY

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
Podgardla	1,9 kg	proporcja z receptury źródłowej
Serca i nerki	0,5 kg	proporcja z receptury źródłowej
kl. V	0,5 kg	proporcja z receptury źródłowej
cielęcych nie , gotowane	0,5 kg	proporcja z receptury źródłowej
Krew nie	1,2 kg	proporcja z receptury źródłowej
Kasza manna, bułka tarta lub skórki	0,2 kg	proporcja z receptury źródłowej
Składników baranich nie może być więcej jak	0,2 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	1 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Majeranek	0,5 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Czosnek	0,8 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
zastąpiony	10 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959			OPRACOWANIE AKADEMII – TYLKO PEKŁOSÓŁ		
Podgardla	40 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Podgardla	1,9 kg / 0,38 kg	surowiec
Serca i nerki	10 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Serca i nerki	0,48 kg / 0,1 kg	surowiec
kl. V	10 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	kl. V	0,48 kg / 0,1 kg	surowiec
cielęcych nie , gotowane	10 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	cielęcych nie , gotowane	0,48 kg / 0,1 kg	surowiec
Krew nie	25 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Krew nie	1,19 kg / 0,24 kg	surowiec
Kasza manna, bułka tarta lub skórki	5 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Kasza manna, bułka tarta lub skórki	0,24 kg / 0,05 kg	surowiec
Składników baranich nie może być więcej jak	5 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Składników baranich nie może być więcej jak	0,24 kg / 0,05 kg	surowiec
Sól	2,4 kg / 100 kg	zapis historyczny	Pekłosól 0,5–0,6% NaNO ₂	100 g / 20 g	bez dodatkowej soli kuchennej
Saletra	0,04 kg / 100 kg	zapis historyczny	Pieprz naturalny	5 g / 1 g	proporcja źródłowa
Pieprz naturalny	0,1 kg / 100 kg	zapis historyczny	Majeranek	2,5 g / 0,5 g	proporcja źródłowa
Majeranek	0,05 kg / 100 kg	zapis historyczny	Czosnek	4 g / 0,8 g	proporcja źródłowa
Czosnek	0,08 kg / 100 kg	zapis historyczny	zastąpiony	50 g / 10 g	proporcja źródłowa
zastąpiony	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.