



AW-R-00084 VER.1

SALCESON WŁOSZTYŃSKI

ARCHIWALNE 16

Salceson

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA

DODAJ OBRAZEK WYRÓŻNIAJĄCY

PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Zgodnie z recepturą źródłową

Waga partii
5 kg

Wydajność
—

Trudność
★★★★☆

Wyrzewanie
Bez

Osuszanie
—

Wędzenie
— / —

Parzenie
80–85°C

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Surowiec główny	5 kg	proporcja z receptury źródłowej

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Sól	20 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Pieprz naturalny	2 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Ziele angielskie	0,7 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Czosnek	1 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Cebula	5 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959		
Surowiec główny	100 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959
Sól	2 kg / 100 kg	zapis historyczny
Pieprz naturalny	0,2 kg / 100 kg	zapis historyczny
Ziele angielskie	0,07 kg / 100 kg	zapis historyczny
Czosnek	0,1 kg / 100 kg	zapis historyczny
Cebula	0,5 kg / 100 kg	zapis historyczny

OPRACOWANIE AKADEMII – WERSJA DOMOWA		
Surowiec główny	5 kg / 1 kg	surowiec
Sól	100 g / 20 g	proporcja źródłowa
Pieprz naturalny	10 g / 2 g	proporcja źródłowa
Ziele angielskie	3,5 g / 0,7 g	proporcja źródłowa
Czosnek	5 g / 1 g	proporcja źródłowa
Cebula	25 g / 5 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