



AW-R-00086 VER.1

SALCESON MAZOWIECKI

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	23 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Pieprz ziółowy	3 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Majeranek	1,4 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Ziele angielskie	0,3 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Cebula	3 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959		
Surowiec główny	100 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959
Sól	2,3 kg / 100 kg	zapis historyczny
Pieprz ziołowy	0,3 kg / 100 kg	zapis historyczny
Majeranek	0,14 kg / 100 kg	zapis historyczny
Ziele angielskie	0,03 kg / 100 kg	zapis historyczny
Cebula	0,3 kg / 100 kg	zapis historyczny

OPRACOWANIE AKADEMII – WERSJA DOMOWA		
Surowiec główny	5 kg / 1 kg	surowiec
Sól	115 g / 23 g	proporcja źródłowa
Pieprz ziołowy	15 g / 3 g	proporcja źródłowa
Majeranek	7 g / 1,4 g	proporcja źródłowa
Ziele angielskie	1,5 g / 0,3 g	proporcja źródłowa
Cebula	15 g / 3 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.