



AW-R-00087 VER.1

SALCESON WIEJSKI

ARCHIWALNE 16

Salceson

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA

DODAJ OBRAZEK WYRÓŻNIAJĄCY

PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Zgodnie z recepturą źródłowąWaga partii
5 kgWydajność
—Trudność
★★★★☆Wyrzewanie
BezOsuszanie
—Wędzenie
— / —Parzenie
80–85°C

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Głowy wieprzowe z k	4,2 kg	proporcja z receptury źródłowej
Nogi wieprzowe z k	0,8 kg	proporcja z receptury źródłowej

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Sól	12,5 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Pieprz naturalny	0,8 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Ziele angielskie	0,2 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959

Głowy wieprzowe z k	82 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959
Nogi wieprzowe z k	16 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959
Sól	1,25 kg / 100 kg	zapis historyczny
Pieprz naturalny	0,08 kg / 100 kg	zapis historyczny
Ziele angielskie	0,02 kg / 100 kg	zapis historyczny

OPRACOWANIE AKADEMII – WERSJA DOMOWA

Głowy wieprzowe z k	4,18 kg / 0,84 kg	surowiec
Nogi wieprzowe z k	0,82 kg / 0,16 kg	surowiec
Sól	62,5 g / 12,5 g	proporcja źródłowa
Pieprz naturalny	4 g / 0,8 g	proporcja źródłowa
Ziele angielskie	1 g / 0,2 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