



AW-R-00088 VER.1

GŁOWIZNA WIEPRZOWA PRASOWANA

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
Głowizny wieprzowe bez uszu	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	0,4 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Cebula	10 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959

Głowizny wieprzowe bez uszu	100 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959
Sól	5,5 kg / 100 kg	zapis historyczny
Saletra	0,23 kg / 100 kg	zapis historyczny
Pieprz naturalny	0,04 kg / 100 kg	zapis historyczny
Cebula	1 kg / 100 kg	zapis historyczny

OPRACOWANIE AKADEMII – TYLKO PEKLOSÓL

Głowizny wieprzowe bez uszu	5 kg / 1 kg	surowiec
Peklosól 0,5–0,6% NaNO ₂	100 g / 20 g	bez dodatkowej soli kuchennej
Pieprz naturalny	2 g / 0,4 g	proporcja źródłowa
Cebula	50 g / 10 g	proporcja źródłowa

DLACZEGO ZMIENIONO?

ORYGINAŁ 1959 pozostaje bez zmian. Współczesna wersja nie przelicza saletry 1:1. Zgodnie z przyjętym wzorcem Akademii używa wyłącznie peklosoli, 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