



AW-R-00089 VER.1

KISZKA PASZTETOWA

ARCHIWALNE 16

Kiszka

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
lęcina kl. I nie	0,7 kg	proporcja z receptury źródłowej
wana	0,7 kg	proporcja z receptury źródłowej
cielęca nie	1,1 kg	proporcja z receptury źródłowej
Tłuszcz drobny nie	1,8 kg	proporcja z receptury źródłowej
Słonina nie	0,2 kg	proporcja z receptury źródłowej
Składniki pozycji 1 można zastąpić cielęciną kl. II, a	0,2 kg	proporcja z receptury źródłowej
wieprzowiny kl. II można zastąpić	0,2 kg	proporcja z receptury źródłowej

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Sól	20 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Cebula	25 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Majeranek	0,2 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Pieprz naturalny	0,8 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
być zaniechany lub zwiększony do	0,4 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
buli może być zmniejszona do	20 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
na zastąpić suszem cebulowym w stosunku	10 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959			OPRACOWANIE AKADEMII – WERSJA DOMOWA		
lęcina kl. I nie	15 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	lęcina kl. I nie	0,68 kg / 0,14 kg	surowiec
wana	15 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	wana	0,68 kg / 0,14 kg	surowiec
cielęca nie	25 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	cielęca nie	1,14 kg / 0,23 kg	surowiec
Tłuszcz drobny nie	40 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Tłuszcz drobny nie	1,82 kg / 0,36 kg	surowiec
Słonina nie	5 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Słonina nie	0,23 kg / 0,05 kg	surowiec
Składniki pozycji 1 można zastąpić cielęciną kl. II, a wieprzowiny kl. II można zastąpić	5 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Składniki pozycji 1 można zastąpić cielęciną kl. II, a wieprzowiny kl. II można zastąpić	0,23 kg / 0,05 kg	surowiec
Sól	2 kg / 100 kg	zapis historyczny	Sól	100 g / 20 g	proporcja źródłowa
Cebula	2,5 kg / 100 kg	zapis historyczny	Cebula	125 g / 25 g	proporcja źródłowa
Majeranek	0,02 kg / 100 kg	zapis historyczny	Majeranek	1 g / 0,2 g	proporcja źródłowa
Pieprz naturalny	0,08 kg / 100 kg	zapis historyczny	Pieprz naturalny	4 g / 0,8 g	proporcja źródłowa
być zaniechany lub zwiększony do	0,04 kg / 100 kg	zapis historyczny	być zaniechany lub zwiększony do	2 g / 0,4 g	proporcja źródłowa
buli może być zmniejszona do	2 kg / 100 kg	zapis historyczny	buli może być zmniejszona do	100 g / 20 g	proporcja źródłowa
na zastąpić suszem cebulowym w stosunku	1 kg / 100 kg	zapis historyczny	na zastąpić suszem cebulowym w stosunku	50 g / 10 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