



AW-R-00090 VER.1

KISZKA PASZTETOWA Z MACINANEJ KASZKA

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
nie	1 kg	proporcja z receptury źródłowej
cielęca	1,2 kg	proporcja z receptury źródłowej
Tłuszcz drobny	1,9 kg	proporcja z receptury źródłowej
Słonina nie	0,2 kg	proporcja z receptury źródłowej
Kasza manna	0,5 kg	proporcja z receptury źródłowej
5 kg 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	1 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
ku może być zaniechany lub zwiększony do	0,4 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
a ilość cebuli można zmniejszyć do	20 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
można zastąpić suszem cebulowym w stosunku	10 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
buli	1,5 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959			OPRACOWANIE AKADEMII – WERSJA DOMOWA		
nie	20 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	nie	0,95 kg / 0,19 kg	surowiec
cielęca	25 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	cielęca	1,19 kg / 0,24 kg	surowiec
Tłuszcz drobny	40 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Tłuszcz drobny	1,9 kg / 0,38 kg	surowiec
Ślonina nie	5 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Ślonina nie	0,24 kg / 0,05 kg	surowiec
Kasza manna	10 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	Kasza manna	0,48 kg / 0,1 kg	surowiec
5 kg wieprzowiny kl. II można zastąpić	5 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959	5 kg wieprzowiny kl. II można zastąpić	0,24 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	0,1 kg / 100 kg	zapis historyczny	Pieprz naturalny	5 g / 1 g	proporcja źródłowa
ku może być zaniechany lub zwiększony do	0,04 kg / 100 kg	zapis historyczny	ku może być zaniechany lub zwiększony do	2 g / 0,4 g	proporcja źródłowa
a ilość cebuli można zmniejszyć do	2 kg / 100 kg	zapis historyczny	a ilość cebuli można zmniejszyć do	100 g / 20 g	proporcja źródłowa
można zastąpić suszem cebulowym w stosunku	1 kg / 100 kg	zapis historyczny	można zastąpić suszem cebulowym w stosunku	50 g / 10 g	proporcja źródłowa
buli	0,15 kg / 100 kg	zapis historyczny	buli	7,5 g / 1,5 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.