



AW-R-00092 VER.1

# KISZKA WĄTROBIANA OBORNICKA

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                           |
|---------------------------------------|--------|---------------------------------|
| Wątroba wieprzowa, cielęca lub wołowa | 1,3 kg | proporcja z receptury źródłowej |
| cielęce i wołowe, śledziona           | 2,5 kg | proporcja z receptury źródłowej |
| pachwina lub podgardle nie            | 1,3 kg | proporcja z receptury źródłowej |

### B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

| Składnik       | Dawka   | Uwagi                      |
|----------------|---------|----------------------------|
| Sól            | 17 g/kg | proporcja z ORYGINAŁU 1959 |
| Cebula         | 20 g/kg | proporcja z ORYGINAŁU 1959 |
| Majeranek      | 2 g/kg  | proporcja z ORYGINAŁU 1959 |
| Pieprz ziółowy | 2 g/kg  | proporcja z ORYGINAŁU 1959 |

## PORÓWNANIE RECEPTURY

| ORYGINAŁ 1959                         |                        |                   | OPRACOWANIE AKADEMII – WERSJA DOMOWA  |                   |                    |
|---------------------------------------|------------------------|-------------------|---------------------------------------|-------------------|--------------------|
| Wątroba wieprzowa, cielęca lub wołowa | 25 kg / baza receptury | ORYGINAŁ 1959     | Wątroba wieprzowa, cielęca lub wołowa | 1,25 kg / 0,25 kg | surowiec           |
| cielęce i wołowe, śledziona           | 50 kg / baza receptury | ORYGINAŁ 1959     | cielęce i wołowe, śledziona           | 2,5 kg / 0,5 kg   | surowiec           |
| pachwina lub podgardle nie            | 25 kg / baza receptury | ORYGINAŁ 1959     | pachwina lub podgardle nie            | 1,25 kg / 0,25 kg | surowiec           |
| Sól                                   | 1,7 kg / 100 kg        | zapis historyczny | Sól                                   | 85 g / 17 g       | proporcja źródłowa |
| Cebula                                | 2 kg / 100 kg          | zapis historyczny | Cebula                                | 100 g / 20 g      | proporcja źródłowa |
| Majeranek                             | 0,2 kg / 100 kg        | zapis historyczny | Majeranek                             | 10 g / 2 g        | proporcja źródłowa |
| Pieprz ziołowy                        | 0,2 kg / 100 kg        | zapis historyczny | Pieprz ziołowy                        | 10 g / 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