



AW-R-00095 VER.1

# KISZKA BUŁCZANA KRWISTA

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                           |
|--------------------------|--------|---------------------------------|
| Mięso z głów wieprzowych | 0,5 kg | proporcja z receptury źródłowej |
| Podgardle                | 0,7 kg | proporcja z receptury źródłowej |
| kl. IV, płuca wieprzowe  | 1,7 kg | proporcja z receptury źródłowej |
| Krew wieprzowa           | 1 kg   | proporcja z receptury źródłowej |
| Bułka tarta              | 1 kg   | proporcja z receptury źródłowej |
| jak                      | 0,2 kg | proporcja z receptury źródłowej |

### B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

| Składnik         | Dawka    | Uwagi                      |
|------------------|----------|----------------------------|
| Sól              | 18 g/kg  | proporcja z ORYGINAŁU 1959 |
| Cebula           | 20 g/kg  | proporcja z ORYGINAŁU 1959 |
| Majeranek        | 2 g/kg   | proporcja z ORYGINAŁU 1959 |
| Pieprz ziołowy   | 1 g/kg   | proporcja z ORYGINAŁU 1959 |
| Ziele angielskie | 0,3 g/kg | proporcja z ORYGINAŁU 1959 |

## PORÓWNANIE RECEPTURY

| ORYGINAŁ 1959            |                        |                   |
|--------------------------|------------------------|-------------------|
| Mięso z głów wieprzowych | 10 kg / baza receptury | ORYGINAŁ 1959     |
| Podgardle                | 15 kg / baza receptury | ORYGINAŁ 1959     |
| kl. IV, płuca wieprzowe  | 35 kg / baza receptury | ORYGINAŁ 1959     |
| Krew wieprzowa           | 20 kg / baza receptury | ORYGINAŁ 1959     |
| Bułka tarta              | 20 kg / baza receptury | ORYGINAŁ 1959     |
| jak                      | 5 kg / baza receptury  | ORYGINAŁ 1959     |
| Sól                      | 1,8 kg / 100 kg        | zapis historyczny |
| Cebula                   | 2 kg / 100 kg          | zapis historyczny |
| Majeranek                | 0,2 kg / 100 kg        | zapis historyczny |
| Pieprz ziołowy           | 0,1 kg / 100 kg        | zapis historyczny |
| Ziele angielskie         | 0,03 kg / 100 kg       | zapis historyczny |

| OPRACOWANIE AKADEMII – WERSJA DOMOWA |                   |                    |
|--------------------------------------|-------------------|--------------------|
| Mięso z głów wieprzowych             | 0,48 kg / 0,1 kg  | surowiec           |
| Podgardle                            | 0,71 kg / 0,14 kg | surowiec           |
| kl. IV, płuca wieprzowe              | 1,67 kg / 0,33 kg | surowiec           |
| Krew wieprzowa                       | 0,95 kg / 0,19 kg | surowiec           |
| Bułka tarta                          | 0,95 kg / 0,19 kg | surowiec           |
| jak                                  | 0,24 kg / 0,05 kg | surowiec           |
| Sól                                  | 90 g / 18 g       | proporcja źródłowa |
| Cebula                               | 100 g / 20 g      | proporcja źródłowa |
| Majeranek                            | 10 g / 2 g        | proporcja źródłowa |
| Pieprz ziołowy                       | 5 g / 1 g         | proporcja źródłowa |
| Ziele angielskie                     | 1,5 g / 0,3 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.