



AW-R-00097 VER.1

KISZKA KRWISTA

ARCHIWALNE 16

Kiszka

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
Surowiec główny	5 kg	proporcja z receptury źródłowej

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Sól	24 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Pieprz naturalny	1 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Majeranek	1 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Ziele angielskie	0,3 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959		
Surowiec główny	100 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959
Sól	2,4 kg / 100 kg	zapis historyczny
Pieprz naturalny	0,1 kg / 100 kg	zapis historyczny
Majeranek	0,1 kg / 100 kg	zapis historyczny
Ziele angielskie	0,03 kg / 100 kg	zapis historyczny

OPRACOWANIE AKADEMII – WERSJA DOMOWA		
Surowiec główny	5 kg / 1 kg	surowiec
Sól	120 g / 24 g	proporcja źródłowa
Pieprz naturalny	5 g / 1 g	proporcja źródłowa
Majeranek	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.