



AW-R-00098 VER.1

# KISZKA KRWISTA Z WYCZAJNA

ARCHIWALNE 10  
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                           |
|-------------------------------------------|--------|---------------------------------|
| Krew wieprzowa                            | 3 kg   | proporcja z receptury źródłowej |
| skórki wieprzowe                          | 1,3 kg | proporcja z receptury źródłowej |
| Pachwina                                  | 0,4 kg | proporcja z receptury źródłowej |
| Skwarków i skórek nie może być więcej jak | 0,3 kg | proporcja z receptury źródłowej |

### B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

| Składnik         | Dawka    | Uwagi                                                                                |
|------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Peklosól         | 20 g/kg  | jedyna sól peklująca w wersji współczesnej; dla peklosoli 0,5–0,6% NaNO <sub>2</sub> |
| Pieprz ziołowy   | 2 g/kg   | proporcja z ORYGINAŁU 1959                                                           |
| Cebula           | 3 g/kg   | proporcja z ORYGINAŁU 1959                                                           |
| Majeranek        | 3 g/kg   | proporcja z ORYGINAŁU 1959                                                           |
| Cynamon          | 0,4 g/kg | proporcja z ORYGINAŁU 1959                                                           |
| Ziele angielskie | 0,4 g/kg | proporcja z ORYGINAŁU 1959                                                           |

## PORÓWNANIE RECEPTURY

| ORYGINAŁ 1959                             |                        |                   | OPRACOWANIE AKADEMII – TYLKO PEKŁOSÓŁ     |                   |                               |
|-------------------------------------------|------------------------|-------------------|-------------------------------------------|-------------------|-------------------------------|
| Krew wieprzowa                            | 57 kg / baza receptury | ORYGINAŁ 1959     | Krew wieprzowa                            | 3 kg / 0,6 kg     | surowiec                      |
| skórki wieprzowe                          | 25 kg / baza receptury | ORYGINAŁ 1959     | skórki wieprzowe                          | 1,32 kg / 0,26 kg | surowiec                      |
| Pachwina                                  | 7 kg / baza receptury  | ORYGINAŁ 1959     | Pachwina                                  | 0,37 kg / 0,07 kg | surowiec                      |
| Skwarków i skórek nie może być więcej jak | 6 kg / baza receptury  | ORYGINAŁ 1959     | Skwarków i skórek nie może być więcej jak | 0,32 kg / 0,06 kg | surowiec                      |
| Sól                                       | 1,7 kg / 100 kg        | zapis historyczny | Pekłosól 0,5–0,6% NaNO <sub>2</sub>       | 100 g / 20 g      | bez dodatkowej soli kuchennej |
| Saletra                                   | 0,04 kg / 100 kg       | zapis historyczny | Pieprz ziółowy                            | 10 g / 2 g        | proporcja źródłowa            |
| Pieprz ziółowy                            | 0,2 kg / 100 kg        | zapis historyczny | Cebula                                    | 15 g / 3 g        | proporcja źródłowa            |
| Cebula                                    | 0,3 kg / 100 kg        | zapis historyczny | Majeranek                                 | 15 g / 3 g        | proporcja źródłowa            |
| Majeranek                                 | 0,3 kg / 100 kg        | zapis historyczny | Cynamon                                   | 2 g / 0,4 g       | proporcja źródłowa            |
| Cynamon                                   | 0,04 kg / 100 kg       | zapis historyczny | Ziele angielskie                          | 2 g / 0,4 g       | proporcja źródłowa            |
| Ziele angielskie                          | 0,04 kg / 100 kg       | zapis historyczny |                                           |                   |                               |

#### DLACZEGO ZMIENIONO?

ORYGINAŁ 1959 pozostaje bez zmian. Współczesna wersja nie przelicza saletry 1:1. Zgodnie z przyjętym wzorcem Akademii używa wyłącznie pekłosoli, bez dodatkowej soli kuchennej. Pozostałe surowce i przyprawy są skalowane z receptury źródłowej.

## PRZEBIEG PROCESU

1

### PROCES TECHNOLOGICZNY

Pełny przebieg znajduje się w sekcji ORYGINAŁ 1959. Dział IX nie korzysta z programu wędzarni i nie jest wysyłany do sterownika V30.



#### WSKAZÓWKI

- Brak danych.



#### NAJCZĘSTSZE BŁĘDY

- Brak danych.



#### POLECANE LEKCJE

- Brak danych.