



AW-R-00099 VER.1

KISZKA KASZANA WYBOROWA JĘCZMIENNA LUB GRYCZANA

ARCHIWALNE 16

Kiszka

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARSTWA

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	23 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Pieprz naturalny	1,5 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Majeranek	2 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Ziele angielskie	0,4 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Cebula	30 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
w ilości	2 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
sunku 1 kg cebuli	1,5 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959		
Surowiec główny	100 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959
Sól	2,3 kg / 100 kg	zapis historyczny
Pieprz naturalny	0,15 kg / 100 kg	zapis historyczny
Majeranek	0,2 kg / 100 kg	zapis historyczny
Ziele angielskie	0,04 kg / 100 kg	zapis historyczny
Cebula	3 kg / 100 kg	zapis historyczny
w ilości	0,2 kg / 100 kg	zapis historyczny
sunku 1 kg cebuli	0,15 kg / 100 kg	zapis historyczny

OPRACOWANIE AKADEMII – WERSJA DOMOWA		
Surowiec główny	5 kg / 1 kg	surowiec
Sól	115 g / 23 g	proporcja źródłowa
Pieprz naturalny	7,5 g / 1,5 g	proporcja źródłowa
Majeranek	10 g / 2 g	proporcja źródłowa
Ziele angielskie	2 g / 0,4 g	proporcja źródłowa
Cebula	150 g / 30 g	proporcja źródłowa
w ilości	10 g / 2 g	proporcja źródłowa
sunku 1 kg cebuli	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. 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.

Receptura opracowana na podstawie „Przepisów wewnętrznych nr 16” – Akademia Wędzarnika