



AW-R-00101 VER.1

KRUPNIOKI ŚLĄSKIE

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	21 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Pieprz naturalny	1 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Majeranek	1 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Cebula	20 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
Ziele angielskie	0,4 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959
szem cebulowym w stosunku	10 g/kg	proporcja z ORYGINAŁU 1959

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959		
Surowiec główny	100 kg / baza receptury	ORYGINAŁ 1959
Sól	2,1 kg / 100 kg	zapis historyczny
Pieprz naturalny	0,1 kg / 100 kg	zapis historyczny
Majeranek	0,1 kg / 100 kg	zapis historyczny
Cebula	2 kg / 100 kg	zapis historyczny
Ziele angielskie	0,04 kg / 100 kg	zapis historyczny
szem cebulowym w stosunku	1 kg / 100 kg	zapis historyczny

OPRACOWANIE AKADEMII – WERSJA DOMOWA		
Surowiec główny	5 kg / 1 kg	surowiec
Sól	105 g / 21 g	proporcja źródłowa
Pieprz naturalny	5 g / 1 g	proporcja źródłowa
Majeranek	5 g / 1 g	proporcja źródłowa
Cebula	100 g / 20 g	proporcja źródłowa
Ziele angielskie	2 g / 0,4 g	proporcja źródłowa
szem cebulowym w stosunku	50 g / 10 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