

AW-R-00002 VER.1

WIEPRZOWINA PODZIELONA NA CZĘŚCI ZASADNICZE. ROZBIÓR UZUPEŁNIAJĄCY NA POSZCZEGÓLNE KIERUNKI

DODAJ OBRAZEK WYRÓŻNIAJĄCY

PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec
Szynka z kością bez golonki

Waga partii
5 kg

Wydajność
87%

Trudność
★☆☆☆☆

Wgrzewanie
45 min / 50°C

Osuszanie
120 min (2 godz.)

Wędzenie
35°C / 600 min (10 godz.)

Temp. wewnątrz
—

RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

A. SUROWIEC

Surowiec	Ilość	Uwagi
Szynka z kością bez golonki	5 kg	surowiec główny

B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

Składnik	Dawka	Uwagi
Woda	0,38 g/kg	do gotowej solanki; 0,380 l na 1 kg mięsa
Peklosól	20 g/kg	jedyna sól w wersji współczesnej; dla peklosoli 0,5–0,6% NaNO ₂

PORÓWNANIE RECEPTURY

ORYGINAŁ 1959

Szynka z kością bez golonki	100 kg	surowiec
Sól kuchenna	5,00 kg	zapis historyczny
Saletra	0,17 kg	zapis historyczny
Solanka zalewowa	40 kg / 100 kg szynki	historycznie 16–18°Bé
Szpagat nr 8	wg potrzeby	materiał pomocniczy

OPRACOWANIE AKADEMII – TYLKO PEKLOSÓŁ

Szynka z kością bez golonki	5 kg / 1 kg	surowiec
Gotowa solanka	2,000 kg / 0,400 kg	ilość zgodna z proporcją źródłową
Woda	1,900 l / 0,380 l	bez dodatkowej soli
Peklosól 0,5–0,6% NaNO ₂	100 g / 20 g	jedyna sól w wersji współczesnej

DLACZEGO ZMIENIONO?

Użytkowa wersja domowa ma używać wyłącznie peklosoli, bez dodatkowej soli kuchennej. Zachowano ilość gotowej solanki 40 kg/100 kg mięsa, ale nie historyczne stężenie 16–18°Bé. Saletra pozostaje tylko w ORYGINALE 1959.

PRZEBIEG PROCESU

1

PEKLOWANIE

Przygotuj gotową solankę w ilości 0,400 kg na 1 kg mięsa: 0,380 l wody + 20 g peklosoli. Bez dodatkowej soli kuchennej; nie jest to solanka 16–18°Bé.

2

WYGRZEWANIE

45 min / 50°C. Standard Akademii.

3

OSUSZANIE

120 min / 40°C. Powierzchnia ma być sucha przed podaniem dymu.

4

WĘDZENIE

600 min / 35°C. Oryginał 1959: 30–40°C przez 12–24 godz.; 600 min to obecny limit sterownika.

5

STUDZENIE

Po zakończeniu wędzenia wystudzić wyrób. Oryginał podaje temperaturę poniżej 18°C.



WSKAZÓWKI

- Brak danych.



NAJCZĘSTSZE BŁĘDY

- Brak danych.



POLECANE LEKCJE

- Brak danych.