



AW-DOC-004 VER.1

# METODY WĘDZENIA PRODUKTÓW MIĘSNYCH

ARCHIWALNE 16  
Dokument / norma

OPRACOWANIE EDUKACYJNE AKADEMII WĘDZARNIKA

DODAJ OBRAZEK WYRÓŻNIAJĄCY

## PARAMETRY RECEPTURY

Surowiec  
Nie dotyczy

Waga partii  
5 kg

Wydajność  
—

Trudność  
★☆☆☆☆

Wgrzewanie  
Bez

Osuszanie  
—

Wędzenie  
— / —

Temp. wewnątrz  
—

## RECEPTURA PRODUKCJI ZASADNICZEJ

### A. SUROWIEC

| Surowiec    | Ilość | Uwagi           |
|-------------|-------|-----------------|
| Nie dotyczy | 5 kg  | surowiec główny |

### B. PRZYPRAWY I MATERIAŁY

| Składnik                 | Dawka | Uwagi |
|--------------------------|-------|-------|
| Brak wpisanych przypraw. |       |       |

## PRZEBIEG PROCESU

1

DOKUMENT ŹRÓDŁOWY

Brak programu sterownika. Materiał normatywny/technologiczny, nie receptura.



### WSKAZÓWKI

• Brak danych.



### NAJCZĘSTSZE BŁĘDY

• Brak danych.



### POLECANE LEKCJE

• Brak danych.

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