



Nazwa produktu
Nr receptury

KIEŁBASA KRAKOWSKA PARZONA
OK-Apis-04

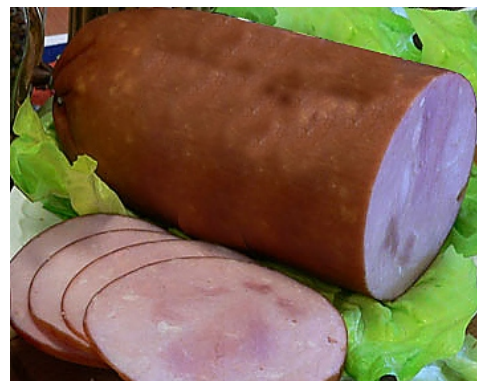
Opis produktu

Kiełbasa grubo rozdrobniona wieprzowo-wołowa w osłonce białkowej lub fibrusowej, wędzona i parzona

SUROWIEC	masa (kg)	rozdrob.
Wieprzowina kl.I	30,00	szarpak
Wołowina kl.I	20,00	20mm
Wieprzowina kl.II	20,00	13mm
Wołowina kl.II	20,00	3/kuter
Emulsja ze skórek wieprz. surowych	5,00	kuter
Wieprzowina kl.IV	5,00	kuter
Razem	100	
DODATKI	masa (kg)	
Peklosól	2,80	
Pekło Mistrz	3,50	
Prokon 2000	1,00	
Przyprawa Krakowska Parzona	1,00	
Mąka ziemniaczana	2,00	
Woda/lód	39,00	
Razem	49,30	

MAT. POMOCNICZE

O słonka białkowe lub cel. średnica 80 mm



Proces produkcyjny

1. Uwodnić na kutrze Pekło Mistrz, dodając odważoną ilość wody i lodu, Peklosól z Białkiem.
2. W mieszalce próżniowej mieszać rozdrobnione mięso wp. kl. I , woł. kl. I i wp.kl. II z 35 kg w/w solanki. Czas mieszania ok. 20 minut.
3. Pozostałe składniki kutrować z 10 kg solanki, wrzucić do mieszalce, dodać Aromix Z. Krakowska Parzona, Mieszać ok.10 minut. Odstawić do chłodni na 12-16 godz.
4. Wymieszać ok. 15 minut z mąką ziemniaczaną, nadziewać w osłonki (dł. batonów 35-40 cm).
5. Osadzanie ok. 2 godz. w temperaturze nie wyższej niż 30°C
6. Wędzenie - nadmuchi powietrzem o temp. 45-50°C do osuszenia powierzchni, wędzenie gorącym dymem 45-80°C do barwy ciemnobrazowej, parzenie do 68°C.