



Nazwa produktu
Nr receptury

KIEŁBASA KRAKOWSKA PIECZONA
OK-Apis-02

Opis produktu

Kiełbasa wieprzowa, gruborozdrobniona, w osłonce białkowej lub fibrusowej 60 do 75 mm wędzona, parzona, z oznakami pieczenia na powierzchni, przeznaczona na rynek krajowy.

SUROWIEC	masa (kg)	rozdrob.
Mięso wp. kl. I	60	szarpak
Mięso wp. kl. II	30	szarpak
Mięso wp. kl. III	10	szarpak
Razem	100	

DODATKI	masa (kg)
Solanka na Pekło Mistrzu	45,00
ew. białko Prokon 2000	0,50
Przyprawa do kiełbasy Krakowskiej Suchej	0,75
Razem	46,25

SOLANKA 100 kg	masa (kg)
Pekło Mistrz	10,0
Pekłosól	5,00
Woda/Lód	85,00
Razem	100,00

MAT. POMOCNICZE
Osłonki fibrusowe lub białkowe fi 60 mm



Proces produkcyjny

1 dzień. 60 kg wp. kl. I nastryknąć 45 kg solanki, rozdrobnić na szarpaku i masować pod próżnią 80% 2 godziny bez przerw, 6 obr./min, odłożyć do leżakowania (min 6 godz.).
II dzień. Rozdrobnić wp. kl. II na 5, wp. kl. III na 3, wymieszać na mieszalce z wyleżakowaną wp. kl. I, dodając przyprawy i 0,5 kg białka sojowego do wyrównania składu. Skierować do masowania na 30 min j/w lub na 4 godz. do ponownego leżakowania. Gotowy farsz nadiewamy ściśle lub bardzo ściśle w osłonki białkowe lub fibrusowe fi 60mm dł batonu 15-17cm. Suszenie, wędzenie, parzenie jak zwykle, po ostudzeniu pieczenie w temp. 80°C do 68°C wewnątrz batonu. Celem zapobieżenia ubytkom przechowalniczym i nadmiernemu marszczeniu się wyrobu gotowego możemy zastosować preparat F-plus.
Ilość wyrobu gotowego: 126 kg