



Nazwa produktu
Nr receptury

PARÓWKI TYROLSKIE
KD-Apis-02

Opis produktu

Parówki homogenizowane, wieprzowo-wołowe, wędzone, parzone, przeznaczone na zaopatrzenie rynku krajowego.

SUROWIEC	masa (kg)
Wołowina kl. II	36,00
Tłuszcz drobny	36,00
Emulsja	28,00
Razem	100

DODATKI	masa (kg)
Pekło Mistrz	3,60
Mąka ziemniaczana	4,00
Przyprawa Parówka	0,70
Pekłosól	ok.2,20
Lód	36,00
Razem	43,22

MAT. POMOCNICZE

osłonki wiskozowe kaliber 23 mm



Proces produkcyjny

Rozkutować emulsję, dodać wołowinę, Pekłosól, Provikon, lód, Pekło Mistrz, tłuszcz, mąkę. Kutrowanie zakończyć na lepszych kutrach na 12°C, na gorszych na 15°C.

Nadziewanie: ściśle i b. ściśle, okręcanie co ok. 15 cm. Osadzanie: 1-1,5 godz. w temp ok. 20°C lub w komorze wędzarniczej 30 minut w 40°C.

Obróbka termiczna: 20 minut 40°C, 20 minut 60°C (do osuszenia powierzchni), wędzenie 65°C ok. 20 minut, parzenie 18-20 minut 74-75°C.

Wędzenie można pominąć. Studzenie wodą. Ze względu na prognozowaną zawartość białka, ok. 8,2%, zaleca się dodatek 1,10 kg izolatu białka sojowego.