



Nazwa produktu
Nr receptury

PARÓWKI WIEPRZOWO-WOŁOWE
KD-Apis-03

Opis produktu

Wyrób drobnorozdrobniony, nietrwały, wędzony i parzony, wyglądem i konsystencją zbliżony do tradycyjnego. Ostonka tradycyjna, celulozowa 23 mm średnicy. Baton długości około 15 cm.

SUROWIEC	masa (kg)	rozdrob.
Wołowina kl. II	20,00	5
Wieprzowina kl. IV	5,00	5
Podgardle	30,00	5
Tłuszcz drobny wp.	20,00	5
Emulsja ze skór wp.	25	kuter
Razem	100	

DODATKI	masa (kg)
Peklo Mistrz	2,00
Caran S	0,50
Przyprawa Parówki	0,50
Białko Prokon 2000	1,20
Peklosól	1,30
Lód	15,00
Razem	20,50

MAT. POMOCNICZE
ostonki wiskozowe kaliber 23 mm



Proces produkcyjny

- Emulsja ze skór wp. surowych, moczonych około dobę w roztworze F-plus. Rozdrobnione na siatce 5 mm. Kutrowane z lodem 1:1.
- Kolejno na kuter dodajemy: wołowinę, dodatki i przyprawy, część wody z lodem. Po uzyskaniu równomiernego farszu dodajemy składniki tłuszczowe i pozostałość lodu. Kutrujemy do wyrównania farszu. Przepuszczamy całość przez młynek koloidalny. Temp. końcowa około 8°C.
- Obróbka termiczna tradycyjna - suszenie 40-45°C, wędzenie 50-55°C, parzenie w 72-75°C do osiągnięcia 66°C w śr. term., chłodzenie wodą.