



Nazwa produktu
Nr receptury

PARÓWKI WIEPRZOWO-WOŁOWE
KD-Apis-04

Opis produktu

Wyrób drobnorozdrobniony, nietrwały, wędzony i parzony, wyglądem i wielkością podobne do kiełbasek, o delikatnym smaku.

SUROWIEC	masa (kg)	rozdrob.
Wołowina kl. II	43	5
Tłuszcz drobny wp.	42	5
Skórki wp.	15	5
Razem	100	

DODATKI	masa (kg)
Pekło Mistrz	4,00
Przyprawa Parówki Extra	0,50
ew. Prokon 2000	2,00
Pekłosól	2,30
Woda/lód	40,00
Razem	48,80

MAT. POMOCNICZE

osłonki wiskozowe kaliber 23 mm



Proces produkcyjny

1. Emulsja ze skór wp. surowych, moczonych około dobę w roztworze F-plus. Rozdrobnione na siatce 5 mm. Kutrowane z lodem 1:1.
2. 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.
3. 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.