



Nazwa produktu  
Nr receptury

**SZYNKA TYROLSKA**  
KB-Apis-01

## Opis produktu

Wyrób w osłonce barierowej termokurczliwej, prasowany, wysokowydajny.

SUROWIEC	masa (kg)	rozdrob.
Wieprzowina II a (chuda)	45 kg	8
Wieprzowina II b (tłusta)	40 kg	5
Wieprzowina III	10 kg	3/kuter
Wotowina kl. IV lub II	5 kg	3/kuter
<b>Razem</b>	<b>100</b>	

DODATKI	masa (kg)
Mąka ziemniaczana	3,40
Solanka	60
<b>Razem</b>	<b>63,40</b>

SOLANKA 100 kg	masa (kg)
PEKLO MISTRZ	5,0
Peklosól	3,30
ew. Prokon 2000	2,0
Mąka ziemniaczana	2,0
Woda/Lód	50
<b>Razem</b>	<b>62,30</b>

**MAT. POMOCNICZE**  
Osłonka barierowa, termokurczliwa



## Proces produkcyjny

Wp. IIA + wp. IIB mieszać pod próżnią z 50 kg solanki przez ok. 30 minut. Wstawić do chłodni do następnego dnia. Pozostałą część solanki (10 kg) wykutrować z wp. III + woł. IV. Na drugi dzień wymieszać w/w składniki (z ewent. dodatkiem do 3% mąki ziemniaczanej, zależnie od zawartości tłuszczu w sur.). Nadziać osłonki termokurczliwe i wypełnić farszem. Parzyć w temp. 72-75 °C do temp. wewnątrz batonu 68 °C. Farsz rozładować po wychłodzeniu co najmniej do temp. ok. 10 °C.