



Nazwa produktu
Nr receptury

SZYNKA TYROLSKA
KB-Apis-05

Opis produktu

Wyrób szynkopodobny, forma bloku 50x100x500, w osłonce barierowej. Przekrój zwarty, średniorozdrobniony. Smak charakterystyczny dla konserwy wieprzowej.

SUROWIEC	masa (kg)	rozdrob.
Wieprzowina II a	50 kg	5
Wieprzowina II b	40 kg	5
Wieprzowina III	10 kg	kuter
Emulsja ze skór wp.	10 kg	kuter
Razem	110	

DODATKI	masa (kg)
Mąka ziemniaczana	3,40
Solanka	60
Razem	63,40

SOLANKA 100 kgI	masa (kg)
PEKLO MISTRZ	10
ew. Prokon	2,0
Peklosól	5,0
Woda	45
Lód	38
Razem	100

MAT. POMOCNICZE
Osłonka barierowa, termokurczliwa, 150/90 clear



Proces produkcyjny

1. Masujemy wp.II 30min, przy 8obr./min. Dodajemy wykutrowaną w stosunku 1:1 z solanką wp.III i emulsją, masujemy jeszcze przez 30 min, przy 8 obr./min.
2. Po 12-16 h leżakowania mieszamy z mąką do wyrównania farszu.
3. Po napełnieniu farszu w osłonki i w kolumnę do bloków, całość parzymy w temp. 75-78 °C do osiągnięcia 68-69 °C w śr. termicznym. Studzenie wodą.