



Unser - Ding

Rezept - Dienst

Putenaufschnitt - Grundbrät mit Pflanzenöl

Rezept-Nr.:

Kennziffer:

Druck:

Material

56 kg Putenoberkeule
19 kg Pflanzenöl
25 kg Eis
100 kg
Für Putenlyoner 7 g Fleischwurstwürzung

Zutaten pro kg:

22 g NPS
4 g Kutterhilfsmittel 10749
6 g Aufschnittwürzung 10832
1 g Geschmacksabrunder 10385
1 g Knoblauch
1 g Zwiebel

Därme: Geflügellyoner

Analysenwerte:

BEFFE
BEFFE im FE chem.

Beurteilung laut Leitsätze:

BEFFE
BEFFE im FE chem
histr. nicht unter

Produktionshinweise:

Wolfeinsatz: 3 mm
Kuttermesser: 6
Brühen: 72 ° Kern
Besonderheiten

Verarbeitungshinweise:

- Putenoberkeule wolfen
- Magerfleisch im Kutter mit 1/3 Eis und Zutaten ankuttern
- Bei Ca. 4 ° C Pflanzenöl langsam einlaufen lassen und emulgieren bis ca. 12 ° C
- restliches Eis auf zweimal zugeben
- Fertig kuttern bis Endtemperatur ca. 8 - 10° C
- In Wursthüllen füllen und bei 78 ° C