



Unser - Ding

Rezept - Dienst

Wiener Würstchen

Kennziffer:

Rezept-Nr.:

Druck:

Material

30	kg	Schweinefleisch	III
15	kg	Rindfleisch	III
15	kg	Speck	
15	kg	Backe	
<u>25</u>	kg	Eis	
100	kg		

Zutaten pro kg:

Artnr:

20	g	NPS	
4	g	Kutterhilfsmittel PC	10749
6	g	Wiener Würstchen	10425
		Ruperti-Gewürzzubereitung	
1,5	g	Geschmacksabrunder	10385

Analysenwerte:

BEFFE
BEFFE im FE chem.

Beurteilung laut Leitsätze:

BEFFE	nicht unter	8 %
BEFFE im FE chem	nicht unter	75 %
histr.	nicht unter	70%

Produktionshinweise:

Wolfeinsatz: doppelter Satz 3 mm Endscheibe

Kuttermesser: 6

Röten ; Trocknen: bei 65 °C

Räuchern: bei 65 °C

Brühen: bei 74 °C - Kerntemperatur 72 °C

Kühlen: kalt duschen

Besonderheiten

Verarbeitungshinweise:

- Fleisch mit Backen, Speck separat wolfen
- Fleisch und Backen mit Kutterhilfsmittel 3 Runden trocken laufen lassen
- etwa 1/6 Eis und Salz zugeben bis ca. 6 °C Kuttern, Speck zusetzen und auf ca. 12°C Kuttern
- Rest vom Eis auf zweimal der Masse zugeben
- im langsamen Gang Gewürz ein Kuttern
- Endtemperatur 12 - 14 °C
- füllen und weiterbehandeln wie oben angegeben