



Unser - Ding

Rezept - Dienst

Bayerische Bierwurst		Rezept-Nr.:	
Kennziffer:		Druck:	
Material		Zutaten pro kg:	
20 kg	Rindfleisch III	24 g	NPS
5 kg	Eis / Wasser	4 g	Kutterhilfsmittel
40 kg	Schweinebauch	7 g	Bierwurst
35 kg	Schweinefleisch II	1 g	Super Spice Smok II
		0,25 g	Garlic Granulat
		1 g	Würzer mit Gluta.
		0,6 g	Fermento AC 20
Analysenwerte:		Beurteilung laut Leitsätze:	
BEFFE	ca	BEFFE	
BEFFE im FE chem.	ca	BEFFE im FE chem	
		histr.	
Produktionshinweise:			
Wolfeinsatz:	3 mm 12 mm		
Kuttermesser:	6 Stück		
Räuchern:	bei 66 ° C		
Brühen oder Garen:	bei 78 ° C		
Kerntemperatur:	72 °		
Besonderheiten:	evt. bei Raumtemperatur auskühlen		
Verarbeitungshinweise:			
➤ gewolfte R III mit Schweinebauch und Eis im Polterer mit allen Zusätzen 20 Min. mischen			
➤ 12 Std umröten			
➤ Schweinefleisch II ansalzen 12 mm wölfen mit 5 % Wasser anmischen 12 Std umröten			
➤			
➤ am nächsten Tag R III mit Schweinebauch über Wolf 5 mm wölfen			
➤ im Kutter zusammen mit S II mischen evt. einige Runden schneiden			
➤			
➤ sofort füllen, abwaschen			
➤ In der Kammer auf Temperatur bringen			
➤ Trocknen , Räucher, Brühen oder Garen auf Kerntemperatur 72 ° C.			
➤			
➤ im Intervall abwaschen			

