



Kochcervelat		Rezept-Nr.:	
Kennziffer:		Druck:	
Material		Zutaten pro kg:	
35 kg	Rindfleisch III	24 g	NPS
15 kg	Eis / Wasser	4 g	Kutterhilfsmittel
50 kg	Kutterbauch gefr.	9 g	Bierwurst
		1 g	Super Spice Smok II
		0,25 g	Garlic Granulat
		1 g	Würzer mit Gluta.
		0,6 g	Fermento AC 20
		2 g	Senfkörner
		Därme: Cello Blasen	
Analysenwerte:		Beurteilung laut Leitsätze:	
BEFFE	ca	BEFFE	
BEFFE im FE chem.	ca	BEFFE im FE chem	
		histr.	
Produktionshinweise:			
Wolfeinsatz:	3 mm		
Kuttermesser:	6 Stück		
Räuchern:	bei 66 ° C		
Brühen oder Garen:	bei 78 ° C		
Kerntemperatur:	72 °		
Besonderheiten:	evt. bei Raumtemperatur auskühlen		
Verarbeitungshinweise:			
➤ Kutterbauch ansalzen und gefrieren			
➤			
➤ gewolfte R III mit Eis und allen Zutaten Brät erzeugen			
➤ Brät aus Kutter entnehmen			
➤ Schweinebauch körnen auf 1 mm Brät unterziehen Senfkörner einmischen			
➤ sofort füllen, abduschen			
➤ In der Kammer auf Temperatur bringen			
➤ Trocknen , Räucher, Brühen oder Garen auf Kerntemperatur 72 ° C.			
➤			
➤ im Intervall abduschen			