



Kochsalami

Kennziffer:

Rezept-Nr.:

Druck:

Material

20 kg Rindfleisch III gewolft 3 mm
5 kg Eis
50 kg Schweinebauch
25 kg SII gesalzen 8 mm geschrotet

Zutaten pro kg:

		Artnr:
24	g	Nitritpökelsalz
9	g	Kochsalami Artn.:10540
4	g	Kutterhilfsmittel PC Artn.:10749
1	g	Geschmacksabrunder Artn.:10385
0,25	g	Garlic

Analysenwerte:

BEFFE ca
BEFFE im FE chem. ca

Beurteilung laut Leitsätze:

BEFFE
BEFFE im FE chem
histr.

Produktionshinweise:

Wolfeinsatz: ^ 3 ; 5 und 8 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 sowie allen Zusätzen im Polterer oder Kutter cir. 20 Min. mischen 12 Std umröten
- Schweinefleisch II ansalzen 8 mm wölfen mit 5 % Wasser anmischen 12 Std umröten
-
- am nächsten Tag R III mit Schweinebauch über Wolf 4 oder 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

