



Unser - Ding

Rezept - Dienst

Schinkenkrakauer

Kennziffer:

Rezept-Nr.:

Druck:

Material

20	kg	Rindfleisch	III
5	kg	Eis / Wasser	
20	kg	Schweinebauch	
55	kg	Schweinefleisch	II

Zutaten pro kg:

24	g	NPS	Artnr:
4	g	Kutterhilfsmittel	
9	g	Kochsalami	
1	g	Super Spice Smok II	
0,25	g	Garlic Granulat	
1	g	Würzer mit Gluta.	
0,6	g	Fermento AC 20	
4	g	Fermentic Booster	

Analysenwerte:

BEFFE	ca
BEFFE im FE chem.	ca

Beurteilung laut Leitsätze:

BEFFE
BEFFE im FE chem
histr.

Produktionshinweise:

Wolfeinsatz:	3 mm 13 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 in der Poltermaschine mit allen Zusätzen 20 Min. mischen
- 12 Std umröten
- Schweinefleisch II ansalzen 13 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, ab duschen
- In der Kammer auf Temperatur bringen
- Trocknen , Räucher, Brühen oder Garen auf Kerntemperatur 72 ° C.
-
- im Intervall ab duschen

