



Koch - Schinken ohne Fett und Schwarte

Rezept-Nr.:

Kennziffer

Druck:

Material

Teile von der Schweinekeule
(Hüfte, Unter- Oberschale, Nuß)
entfettet und entseht

Zutaten pro 100 kg Lake

Artnr:

84	kg	Wasser	
5	kg	Eis	
11	kg	Nitritpökelsalz	
9,2	kg	Kochschinken Komplett	10429

Analysenwerte:

BEFFE	ca.
BEFFE im FE chem.	ca

Beurteilung laut Leitsätze:

BEFFE	nicht unter
BEFFE im FE chem	nicht unter
histr.	nicht unter

Produktionshinweise:

Poltermaschine: je nach Fabrikat Füllmenge und Geschwindigkeit
12 bis 24 Std Tumbeln

in Kochformen

Kochen im Kessel:	2	Std. bei 64 ° Cel.
	2	Std. bei 72 ° Cel.
	Rest	78 ° Cel.

Kerntemperatur 68 ° C.

anschließend 10 min kalt duschen oder im Wasserbad kühlen –
im Kühlhaus 24 Std. gut durchkühlen

Nachräuchern:

nach dem Abkühlen Schinken aus den Formen nehmen,
auf Gitter liegend lauwarm abspülen, in der Anlage gut abtrocknen (Temperatur ca. 45 °C)
und anschließend bei ca. 45 °C bis zur gewünschten Farbe räuchern

Verarbeitungshinweise:

Lake herstellen:

im kalten Wasser Nitritpökelsalz auflösen
Unter Rühren Kochschinken Komplett zugeben
5 kg Eis zugeben und auflösen - Lake Endtemperatur -2 bis 0 °C

Fleischteile mit obiger Lake spritzen; Einspritzmenge 20 %

Ca. 12 – 24 Std. (je nach Anlage) unter Vakuum im Intervall tumbeln

Anschließend in eine mit Folie ausgelegte Schinkenform einlegen und pressen

Brühen: wie oben beschrieben