



Debrecziner

Kennziffer:

Rezept-Nr.:

Druck:

Material

| | | | |
|----|----|-------------------|---------|
| 30 | kg | Rindfleisch | III |
| 15 | kg | Eis | |
| 5 | kg | Rinderfleischfett | gefror. |
| 50 | kg | Kutterbauch | |

Zutaten pro kg:

| | | Artnr: |
|------|---|-----------------------------|
| 20 | g | NPS |
| 4 | g | Kutterhilfsmittel PC 10749 |
| 12 | g | Debrecziner 11292 |
| 1 | g | Geschmacksabrunder 10385 |
| 0,25 | g | Garlic 3015955 |
| 1 | g | Super Spice Smoke II5600717 |

Därme: Schafsaitling 18/20; 20/22, 22/24

Analysenwerte:

| | |
|-------------------|-----|
| BEFFE | ca. |
| BEFFE im FE chem. | ca. |

Beurteilung laut Leitsätze:

| | |
|------------------|-------------|
| BEFFE | nicht unter |
| BEFFE im FE chem | nicht unter |
| hist. | nicht unter |

Produktionshinweise:

Wolfeinsatz: 3 mm

Kuttermesser: 6

| | | |
|---------|----------|--------------------------|
| Anlage: | Röten | bei 60 ° Cel. 30 Minuten |
| | Trocknen | bei 68 ° Cel. 20 Minuten |
| | Räuchern | bei 68 ° Cel. 15 Minuten |
| | Brühen | bei 76 ° Cel. |

Kerntemperatur: 72 ° Celsius

Abkühlbecken oder Duschen

Verarbeitungshinweise:

- Schweinebäuche an salzen und 5 mm Wolfen 1 Std gefrieren
- aus Rindfleisch und Eis mit den gesamten Zusätzen ein Brät erzeugen
- gefrorenes Rindfleischfett ins Brät 1 -2 mm ein körnen
- gewolften Schweinebauch einmischen
- evtl. 2 Runden schneiden
- sofort Füllen
- Abduschen
- weiterbehandeln wie oben