



<b>Gewürzschinken</b>		<b>Rezept-Nr.:</b>	
<b>Kennziffer</b>		<b>Druck:</b>	
<b>Material</b>		<b>Zutaten pro 100 kg Lake</b>	<b>Artnr:</b>
Oberschale, Unterschale, Nuss, Hüfte, Kotelett, Hals, Alles entfettet und entseht		84 kg Wasser	
		5 kg Eis	
		11 kg Nitritpökelsalz	
		9,2 kg Kochschinken Komplett	10429
		<b>Haxenwürzer, Pfefferino, Steakpfeffer, Grill Arriva, Grill Rodeo, Meditteran</b>	
<b>Analysenwerte:</b>		<b>Beurteilung laut Leitsätze:</b>	
BEFFE	ca.	BEFFE	nicht unter
BEFFE im FE chem.	ca.	BEFFE im FE chem	nicht unter
		hist.	nicht unter
<b>Produktionshinweise:</b>			
Poltermaschine: je nach Fabrikat Füllmenge und Geschwindigkeit 12 bis 24 Std Tumbeln			
Anlage:	Röten:	60 Min. bei 60 ° Cel.	
	Trocknen:	30 Min. bei 68 ° Cel.	
	Räuchern:	30 Min. bei 68 ° Cel.	
	Garen:	2 Std. bei 78 ° Cel.	
	Rest	mit 84 ° Cel. und einer Luftfeuchte von 60 % auf	
	Kerntemperatur:	68 ° Cel.	
Kurz abduschen und erkalten lassen			
<b>Verarbeitungshinweise:</b>			
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			
Mit den <b>Gewürzen</b> die verschiedenen Fleischteile einreiben, in eine Cellofolie einrollen, durch ein Rohr in ein Netz ziehen und abbinden Weiter Behandeln: wie oben beschrieben			
		 <b>Unser Ding</b>	