



Unser - Ding

Rezept - Dienst

Gewürzschinken		Rezept-Nr.:	
Kennziffer		Druck:	
Material Oberschale, Unterschale, Nuss, Hüfte, Kotelett, Hals, Alles entfettet und entseht		Zutaten pro 100 kg Lake	Artnr:
		84 kg Wasser	
		5 kg Eis	
		11 kg Nitritpökelsalz	
		9,2 kg Kochschinken Komplett	10429
		Haxenwürzer, Pfefferino, Steakpfeffer, Grill Arriva, Grill Rodeo, Meditteran	
Analysenwerte:		Beurteilung laut Leitsätze:	
BEFFE	ca.	BEFFE	nicht unter
BEFFE im FE chem.	ca.	BEFFE im FE chem	nicht unter
		hist.	nicht unter
Produktionshinweise:			
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			
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			
Mit den Gewürzen die verschiedenen Fleischteile einreiben, in eine Cellofolie einrollen, durch ein Rohr in ein Netz ziehen und abbinden Weiter Behandeln: wie oben beschrieben			
		 Unser Ding	