



Kern - Schinken ohne Fett und Schwarte

Rezept-Nr.:

Kennziffer

Druck:

Material

Unter- und Oberschale,
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
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

Unter- und Oberschale in eine Cellofolie einrollen durch ein Rohr in ein Netz ziehen und abbinden

Weiter Behandeln: wie oben beschrieben