



Schweinebauch -Symphonie gewürzt u. gegart

Rezept-Nr.:

Kennziffer

Druck:

Material

Magere Schweinebäuche
ausgelöst ohne Knorpel
ohne Schwarte
grob entfettet und entseht

Zutaten pro 100 kg Lake

Artnr:

79	kg	Wasser	
5	kg	Eis	
16	kg	Nitritpökelsalz	
9,2	kg	Kochschinken Komplett	10429
,2	kg	Garlic	3015955
,4	kg	SuperSpice Smoke II	5600717

Dekorwürzungen

**Haxenwürzer, Pfefferino, Steakpfeffer,
Grill Arriva, Grill Rodeo, Meditteran**

Produktionshinweise:

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

Anlage: Röten: 30 Min. bei 60 ° Cel.
Trocknen: 30 Min. bei 68 ° Cel.
Räuchern: 30 Min. bei 68 ° Cel.
Garen: 30 Min bei 78 ° Cel.
Rest mit 84 ° Cel. und einer Luftfeuchte von 60 % auf
Kerntemperatur: 68 ° Cel.

Verarbeitungshinweise:

Lake herstellen:

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

Schweinebauch mit obiger Lake spritzen; Einspritzmenge 12 - 15 %

Ca. 6 Std. (je nach Anlage) unter Vakuum im Intervall tumbeln
Anschließend die Bäuche in Portionen von 300 bis 400 g schneiden
mit den verschiedenen Würzungen einreiben und mit Aufhänger versehen auf Rauchwagen hängen
Weiter behandel: wie oben beschrieben