

Колбаса полукопченая «Краковская» ГОСТ 31785-2012



Сырьё и материалы:

30,- кг	говядина первый сорт
40,- кг	свинина н/ж (80/20)
30,- кг	грудинка свиная
100,- кг	итого

Специи «Рапс» и добавки на 1 кг массы:

5 г	Краковская Премиаль	арт. 31858
6 г	Рафос Цитрат	арт. 31823
2 г	чеснок	
1 г	сахар	
18 г	поваренная соль с нитритом натрия	

Оболочка:

Оболочка: черевы говяжьи и свиные диаметром не менее 34 мм.

Краткое описание технологического процесса:

1. Говядину измельчить на волчке с диаметром отверстий решетки 3 мм
2. Свинину п/ж измельчить на волчке с диаметром отверстий решетки 8-12 мм.
3. Грудинку измельчить на шпигорезке. Кубик 6x8 мм.
4. На первом этапе вымешать говядину со свиной с добавлением всех специй.
5. На втором этапе ввести грудинку, поваренную соль с нитритом натрия и тщательно вымешать под вакуумом.
6. Конечная температура фарша 6-8°C.
7. Заполнить оболочки, направить на термообработку.