

РЕЦЕПТУРА



Колбаса варено-копченая «Сервелат» ГОСТ Р 55455-2013



Сырьё и материалы:

25,- кг	говядина высший сорт
25,- кг	свинина н/ж
50,- кг	свинина жирная или грудинка
100,- кг	итого

Специи «Рапс» и добавки на 1 кг массы:

5 г	Сервелат Премиаль	арт. 31857
6 г	Рафос Цитрат	арт. 31823
1 г	Экстракт мускатного ореха	арт. 33586
1 г	сахар	
18 г	поваренная соль с нитритом натрия	

Оболочка:

Оболочка искусственная или натуральная

Краткое описание технологического процесса:

1. Говядину измельчить на волчке с диаметром отверстий решетки 3 мм
2. Свинину н/ж и грудинку в кусках 100-200 г подморозить до температуры -4-6°C.
3. На первом этапе раскутеровать замороженную грудинку в куттере до размера зерна 10-15 мм. Затем внести свинину н/ж и измельчить до 6-8 мм. Добавить специи. Далее измельчить до конечного зерна 3-4 мм.
4. На последнем этапе ввести говядину, поваренную соль с нитритом натрия и тщательно вымесить под вакуумом.
5. Конечная температура фарша 0-2°C.
6. Заполнить оболочки, направить на осадку.

ООО «А. СПАЙС»

115516 Россия, Москва, ул. Промышленная, дом 11 А, телефон / факс: (495) 730-35-40,
e-mail: raps@auspice.ru