

РЕЦЕПТУРА



Колбаса вареная «Докторская» ГОСТ 23670-2019



Сырьё и материалы:

25,- кг	говядина высший сорт
25,- кг	свинина н/ж
45,- кг	свинина п/ж или колбасная
3,- кг	яйца куриные или меланж
2,- кг	молоко сухое
100,- кг	итого
вода/лед - 25-30%	

Специи «Рапс» и добавки на 1 кг массы:

- 3 г Докторская арт. 39118
- 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. Все мясное сырьё измельчить на волчке с диаметром отверстий решетки 3 мм
2. Свинину н/ж и говядину загрузить в куттер, сделать несколько оборотов чаши, внести **Рафос Цитрат**, добавить 1/3 часть льда, меланж и поваренную соль с нитритом натрия.
3. Куттеровать до температуры 0°C, добавить еще 1/3 льда и свинину п/ж.
4. Куттеровать до температуры +6°C, добавить оставшийся лёд, специи и молоко сухое. Продолжить куттерование под вакуумом.
5. Конечная температура куттерования 12-14°C.
6. Заполнить оболочки, направить на термообработку.

Примечание:

Добавление влаги зависит от применяемой оболочки.

ООО «А. СПАЙС»

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