

КОЛБАС С ПРАЗ / ПЕЧЕН ЛУК

МАТЕРИАЛ

20 кг Свинско месо II
 20 кг Говеждо месо II
 20 кг Свинско месо бузи
 20 кг Сланина
 20 кг Лед/Вода
 100 кг

ВИБЕРГ ДОБАВКИ ЗА КГ

7,5 г Сенатор Комби 186Z ,Арт.№: 147467

1 г **Вюрцомат А**, Арт.№: 136253
 8 г Праз-парченца сухи, Арт.№: 107893
 15 г Печен лук-парч. сухи, Арт.№: 119135 или
 5 г Печен лук-прах, Арт.№: 107901
 18 г Нитритна сол

ОБВИВКИ „Ауфшнит“

Сейф-Фазер кал. 90/50без печат, Арт.№.: 502823

ОБРАБОТКА:

Червеното месо със **Сенатор Комби** се нарязва , на няколко оборота

Половината лед/вода и нитритната сол се добавят

Масата се кутира на бърз ход (до припл. 2 - 4 °С)

Добавя се мазния материал и масата се емулгира (припл. 12 - 14 °С)

Останалият лед/вода и **Вюрцомата** се прибавят. Ледът се изчислява , според температурата на масата и скоростта на машината. Дългото кутиране, поради студена маса, разрушава спойката и отхапката. Посочените температури за кутиране са нормативни

Готово кутиране до крайна температура, припл. 8 - 10 °С

Празът и лукът се объркват внимателно

Пълнене в обвивки на ВИБЕРГ

Варене при 78 °С до в центъра 70 - 72 °С

Сейф-Фазер се обливат с вода до добро охлаждане на колбаса отвътре.

