


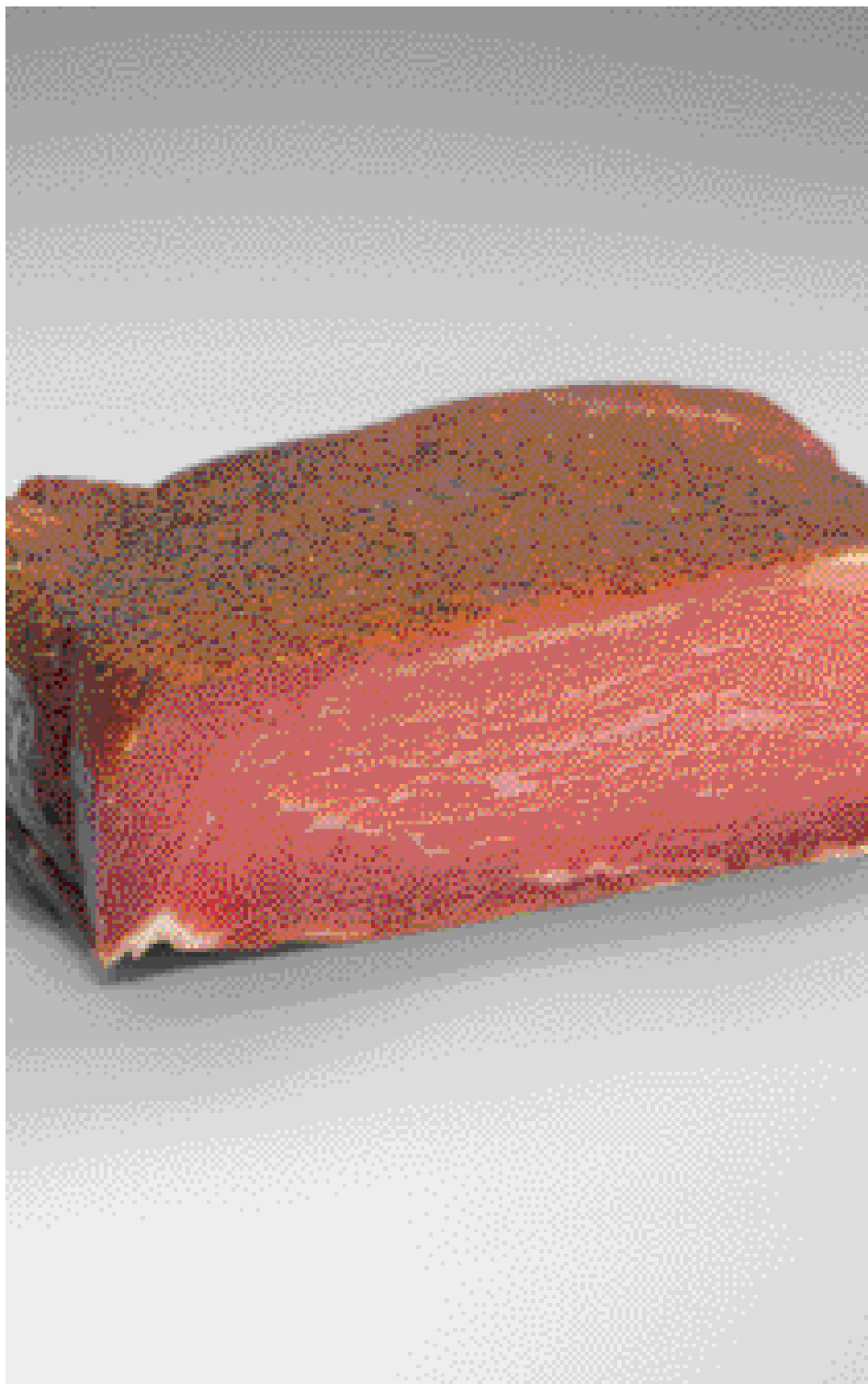
СУРОВО ОСОЛЕНИ МЕСНИ ПРОДУКТИ / ШУНКИ

СТАРТЕРНИ КУЛТУРИ

Име на продукта	Описание на продукта	Дозиране/ кг Маса	Арт.-№ съдържа	Символ
БИОБАК Пе Стартерна и зрееща култура	положително повлиява на цвета, вкуса и трайността подходяща за сухо и мокро осоляване за работа с : готварска сол и селитра или с нитритна сол	50 г за 100 кг месо	122899 5 x 0,05 кг	

РЕЦЕПТА

ДЕКО КУИК® ЗА СУРОВИ ШУНКИ



МАТЕРИАЛ

Месо от свински бут без мазнина

ВИБЕРТ ДОБАВКИ ЗА КГ

10 г Прокуро Бауерншинкен
Арт.№: 135146
0,5 г БИОБАК Пе, Арт.№:122899
35 г Нитритна сол

ОБВИВКИ „ПОДПРАВЪЧНО ФОЛИО“

ДЕКО КУИК® Фолио с подправки
Постилъчно фолио: Формат 55 см x 60 см,
издържа горещо 100 °С, надупчено
Арт.№:1540602

ОБРАБОТКА:

Приготвяме осоляваща смес

Грижливо осоляваме целите парчета
месо и те престояват около 2 седмици
сухоосолени, при около 4 °С. Един път
седмични се обръщат и пренареждат

Накрая в прес-форма се поставя
фолио за шунки. След това се скроява
и налага на дъното ѝ - парче фолио с
подправки Декo Куик®

Шунката се нарежда плътно в кутията,
загъва се с фолиото и се затваря-
притиска, с пружинения капак. Така
стои около 3 - 4 дни при същата 4 °С /в
хладилника/, пресована във формата.

После, внимателно се изважда от
формата . Събличат се фолиата
и се полага върху Гитер/мрежа/, с
подправките нагоре .

Върху Гитера лежи около 5 дни в същото
помещение , за да „се изпече“ т.е. да се
осоли до центъра на месото.

При 25 - 30 °С се зачервява и подсушава
от сока - до стабилен червен цвят

По желание се припушва , внимателно
на няколко пъти , със слаб пушек, по 2-3
часа на стъпка

В Климатична сушилна при 14 - 16 °С и
65 - 75 % относителна влажност до
желаното сушене и зрееене.