



Geschmack & Technologie

Geflügelbratwurst Curry Madras

Leitsatz: 2.4.2.1.10

Rezepturnummer: ER2501150

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewegseiweißfreies Fleischeiweiß $\geq 8.5\%$

Bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß $\geq 75.0\%$

Ausgangsmaterial:

90.00 kg Hähnchenkeulenfleisch o. Haut, 5 mm

10.00 kg Eiswasser

Gewürze & Hilfsmittel:

1.80 kg Siedesalz fein halal VLOG062600

0.50 kg Bratwurst-Gold P 5 für weiße Ware066500

0.20 kg Liq-Würz Curcuma505600

0.50 kg MEISTERCLUB Curry Bratwurst (Currywurst)
023400

0.30 kg Currypulver MADRAS071200

Därme:

Saitling Kal. 22/24 oder 24/26

Ablauf der Verarbeitung:

Kuttermethode:

Das gesamte Fleischmaterial 5 mm wolfen.

Im Kutter mit allen Zutaten auf Bindung bringen.

In die betreffenden Därme abfüllen.

Kutterendtemperatur:

+12 °C - +14 °C bei AVO Bratwurst-Gold P

Brühen bei +78 °C bis zu einer Kerntemperatur von +74 °C und anschließend unter fließend kaltem Wasser abkühlen.

Zutaten:

Hühnerfleisch 94,7 %, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Rapsöl, Glucosesirup, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Dextrose

Nährwerte:

Brennwert 171 Kcal

Brennwert 712 KJ

Eiweiß 17.3 g

Kohlenhydrate 0.6 g

Zucker 0.1 g

Fett 11 g

gesättigte Fettsäuren 3.6 g

Salz 2.1 g

Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.