Pastrami New York Style

Leitsatz: 2.3.8
Rezepturnummer: ER1700543

Ausgangsmaterial:
100.00 kg Rindfleisch R II - Rinderbrust

Gewürze & Hilfsmittel:
20.00 kg Spritzpökellake für Pastrami
1.00 kg Pastrami New York Style halal1642200

Därme:

nach dem abkühlen verpacken bzw. vakuumieren

Ablauf der Verarbeitung:

Pastrami - New York Style -

Die Rinderbrust in Form schneiden und vom Rindertalg befreien.

Das Teilstück mit 20 % Spritzpökellake injektieren.

Für 3,5 Std. gekühlt unter Vakuum tumbeln.

20 min. Massage, 10 min. Pause bei 8 U/min.

Anschließend das Teilstück mit 8-10 g/kg Würzung für Pastrami bestreuen oder im Tumbler zugeben und aufmassieren lassen.

Auffädeln und hängend- oder auf Roste gelegt in die Kammer geben.

Bei einer Kammertemperatur von +80 °C für ca. 1 Std. trocknen.

Anschließend bei einer Kammertemperatur von +80 °C auf die gewünschte Farbe heißräuchern.

Abschließend bei einer Kammertemperatur von +100 °C und

30 % rF, auf eine Kerntemperatur von +84 °C garen.

Abkühlen lassen und im Kühlraum gut durchkühlen lassen.

Nach dem abkühlen verpacken bzw. vakuumieren

Zutaten:

Rindfleisch 103,0 %, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze, Wasser, Dextrose, Glucosesirup, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, Würze, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Antioxidationsmittel: E 301

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.

Natriumascorbat, Aroma, Säureregulator: E 325
Natriumlactat, Maltodextrin, Konservierungsstoff: E 250
Natriumnitrit, Zitronensaftpulver, SELLERIEKNOLLE

Nährwerte:
Brennwert 246 Kcal
Brennwert 1024 KJ
Eiweiß 19.8 g
Kohlenhydrate 1.8 g
Zucker 0.4 g
Fett 20.7 g
gesättigte Fettsäuren 5 g
Salz 2.7 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.