Traditionskochschinken 20% mit Bein geräuchert

Leitsatz: 2.3.1.2
Rezepturnummer: REZ2016000557

Ausgangsmaterial:
100.00 kg Ober/ Unterschale

Gewürze & Hilfsmittel:
20.00 kg Kochschinkenlake 20% AVO Gold P Art. Nr. 600300

Därme:

AVO Schrumpfbeutel:

Schrumpfbeutel Groß 400x600: Art.Nr. 990550

Schrumpfbeutel Klein 250x450 Art.Nr. 990551

Ablauf der Verarbeitung:

Verarbeitung:

20 % der Lake injektieren.

Röhrenknochen über Nacht in Lake legen.

Anschließend das Material wie gewohnt tumbeln.

1 Std. Dauerlauf, 14 Std. Intervall = 15 Min Arbeit, 15 Min Pause

Verarbeitung:

Miit Bindekordel den Röhrenknochen anbinden

(3 x quer Bindung und 2 x längs Bindung)

1. Phase Röten +50 °C 30 Minuten

2. Phase Trocknen +60 °C 45 Minuten

3. Phase Rauch +60 °C 20 Minuten

4. Phase Rauch evakuieren

5. Phase Trocknen +60 °C 5 Minuten

6. Phase Abkühlen

7. Die geräucherten Schinken in Avo Schrumpfbeutel 400 x 600

Vakuum verpacken und bei.

+ 95 ° C Wasserbad 3 Sekunden schrumpfen.

8. Kochen (Kochschrank oder Kessel) bei +78 °C

auf +72 °C Kerntemperatur.

AVO Schrumpfbeutel:

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.

Geschmack & Technologie

Schrumpfbeutel Groß 400x600: Art.Nr. 990550

Zutaten:

Schweinefleisch, Trinkwasser (Trinkwasser), Speisesalz, Glucosesirup, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Würze, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, natürliches Aroma, SELLERIEKNOLLE

Nährwerte:

Brennwert 128 Kcal
Brennwert 540 KJ
Eiweiß 19.6 g
Kohlenhydrate 1.5 g
Zucker 1.2 g
Fett 4.9 g
gesättigte Fettsäuren 2 g
Salz 2.4 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.

www.avo.de . info@avo.de

Industriestraße 7 . D-49191 Belm / Postfach 1151 . D-49187 Belm
Telefon +49 (0) 5406 5080 . Telefax +49 (0) 5406 4126