Traditionskochschinken 20% mit Bein natur

Leitsatz: 2.3.1.2
Rezepturnummer: REZ2016000555

Ausgangsmaterial:
100.00 kg Ober/ Unterschale

Gewürze & Hilfsmittel:
20.00 kg Kochschinkenlake 20% AVO Gold Art. Nr. 658100

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

Mit Bindekordel den Röhrenknochen anbinden.

(3 x quer Bindung und 2 x längs Bindung)

Den fertig gebundenen Schinken in Avo Profi Garfolie Art. 99053 einschlagen und in Avo Kochschrumpfbeutel 400 x 600 Vakuum ziehen.

Anschließend im Wasserbad (+95 °C) 3 Sekunden schrumpfen.

Kochprogramm : Kessel oder Kochschrank

Kammertemperatur : +78 °C

Kerntemperatur : +72 °C

AVO Schrumpfbeutel:

Schrumpfbeutel Groß 400x600: Art.Nr. 990550

Zutaten:

Schweinefleisch, Trinkwasser, Speisesalz, Glucosesirup, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Aroma, Trennmittel: E 535 Natriumferrocyanid

Nährwerte:

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

Brennwert 129 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