



Oriental Rinds-Currywurst

Leitsatz:

2.4.2.1.4

Rezepturnummer:

ER1605830
10.1.0.006

Ablauf der Verarbeitung:

Kuttermethode:

1. Rindfleischmaterial 3 mm wolfen.
2. Das Material mit AVO-Brühwurst Gold und Salz trocken vorkuttern. Anschließend 1/2 Eis zugeben und bei 3.600 Umdrehungen eine Emulsion erstellen.
3. Bei 2°C das restliche Eis zugeben und hochkuttern.
3. Bei + 2°C die Pflanzencreme und Gewürze hinzugeben und bis + 10°C emulgieren.

Anforderung laut Leitsatz:

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß >= 7.5

(QUID Deklaration)

Bindegewebeisweißfreies Fleischeiweiß im
Fleischeiweiß >= 75.0

Ausgangsmaterial:

37,00 kg	Rindfleisch R III
25,00 kg	Rindfleisch R II
18,00 kg	Eis/Wasser
<hr/>	
80,00 kg	

Röten bei 50°C.

Ca. 60 Minuten bei + 68°C bis + 70°C räuchern, brühen bei + 78°C im Wasserbad oder Kochschrank bis zu einer Kerntemperatur von mindestens + 72°C. Anschließend im Wasser langsam abkühlen.

Gewürze & Hilfsmittel:

1,90 kg	Nitritpökelsalz E250	25 kg	062503
1,20 kg	Döner Kebab (CL)		575900
0,50 kg	+ BRÜHWURST GOLD P-5		064400
20,00 kg	Liq-Pflanzencreme		1480300

Zutaten:

Rindfleisch 66,2 %, Rapsöl, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze, Stabilisator: E 450 Diphosphate, Bindegewebe vom Rind, Zucker, Würze, Rapsöl (ganz gehärtet), Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Antioxidationsmittel: (E 300 Ascorbinsäure, E 301 Natriumascorbat), Glucosesirup, Konservierungsstoff: E 250 Natriumnitrit, Gewürzextrakte

Därme:

Schäldärme oder Saitlinge

Nährwerte:

Brennwert KJ	1.387KJ
Zucker	0,4g
Brennwert Kcal	335Kcal
Eiweiß	12,7g
Fett	31,2g
Natrium	0,9g
Gesättigte Fettsäuren	6,2g
Salz	2,3g
Kohlenhydrate	0,8g

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.