

Kiełbaski - szaszłyki

Kiełbaski białe:

Surowiec:

| | |
|---------|----------------------|
| 20,00kg | Wieprzowina III O5mm |
| 80,00kg | Wieprzowina IIA O5mm |

Przyprawy i dodatki na 100kg surowca:

| | |
|---------|------------|
| 10,00kg | Woda / lód |
| 0,50kg | Bombal |
| 1,70kg | Sól |
| 0,40kg | Aroma 22 |
| 0,50kg | Wiejska |
| 0,10kg | BratStabil |

Technologia produkcji:

Rozdrobnić surowiec.

Wymieszać BratStabil z pozostałymi przyprawami.

Wymieszać rozdrobniony surowiec z przyprawami i wodą.

Kiełbaski czerwone:

Surowiec:

| | |
|----------|------------------|
| 100,00kg | Wołowina II O3mm |
|----------|------------------|

Przyprawy i dodatki na 100 kg surowca:

| | |
|---------|--------------------------|
| 10,00kg | Woda/lód |
| 5,80kg | Compleat merguez 1093 |

Technologia produkcji:

Rozdrobniony surowiec wymieszać z przyprawami i wodą.

Nadziewać w jelita baranie, odkręcać w batony ok. 12 cm.

Nadziewać na zmianę białe i czerwone kiełbaski na patyczki do szaszłyków.

