

Szynka z pasieki

Surowiec:

100kg Zespół mięśni szynkowych z okrywą tłuszczową

Solanka:

3,5kg Schinko 150P plus
5kg Sól peklująca
2kg Izolat białka sojowego
0,5kg Inwex Biogel
0,15kg Rose Quick
88,85kg Woda z lodem
03 - 0,5kg Honigaroma
0,3kg Smaczek

Postępowanie:

Przygotować solankę.

Mięśnie szynki nastrzyknąć w ilości 55%.

Mięśnie przełożyć do masownicy, dodać Honigaroma i Smaczek.

Masować w próżni 1 godzinę, przy 5 obrotach na minutę, a następnie 10 godzin w cyklu 20 minut praca 10 minut przerwa przy 4 obrotach na minutę.

Po uformowaniu szynkę można wykonać w wersji wędzonej i parzonej lub tylko parzonej

W celu przedłużenia trwałości produktu do solanki należy dodać 1kg Bombal fresh.

