



Kiełbasa biała parzona

Przykładowa receptura

Receptura na 10 kg surowca:

I Surowiec:

- | | |
|-------------------------|--------|
| 1. Wieprzowina kl. II A | 4,0 kg |
| 2. Wieprzowina kl. II B | 5,0 kg |
| 3. Wieprzowina kl. III | 1,0 kg |

II Przyprawy i materiały pomocnicze:

- 1) Sól 0,2kg
- 2) **Przyprawa Kiełbasa biała z majerankiem** 0,1kg lub według uznania
- 3) Zimna woda 0,25 l.
- 4) Jelita wieprzowe kaliber 26 - 28 mm

Sposób przygotowania

1. Rozdrabnianie:

- | | |
|----------------------|--------------------------------|
| wieprzowina kl. II A | rozdrobniona na siatce 10 mm |
| wieprzowina kl. II B | na siatce 5-6 mm |
| wieprzowina kl. III | rozdrobniona na siatce 2- 3 mm |

2. Mieszanie:

Mięso wieprzowe kl. III wyrabiamy ręcznie na jednolitą masę dodając stopniowo wodę. Następnie wszystko razem mieszamy dodając sól oraz przyprawę kiełbasa biała z majerankiem.

3. Nadziewanie

Nadziewać w jelita wieprzowe 26 - 28 mm

4. Parzenie:

W temp. 75 °C do osiągnięcia wewnątrz kiełbasy temp. 70-72 °C.

5. Studzenie:

Studzenie zimną wodą.