



Frankfurterki wędzone, surowe

Przykładowa receptura

Receptura na 10 kg surowca:

I Surowiec:

1. Wieprzowina kl. I 6,0 kg
2. Wieprzowina kl. IIB 4,0kg

II Przyprawy i materiały pomocnicze:

- 1) Peklosól 200g
- 2) **Przyprawa Frankfurterki 100 g** lub według uznania

II. Materiały pomocnicze:

Jelita baranie o średnicy 22 - 24 mm

Sposób przygotowania

1. Peklowanie:

Poszczególne surowce pokrojone w kawałki mieszamy z peklosolą i zostawiamy na 1 dobę w chłodnym miejscu.

2. Rozdrabnianie:

wieprzowina kl. I rozdrobniona na siatce 8 mm
wieprzowina kl. IIB - na siatce 5-6 mm

3. Mieszanie:

Rozdrobnione mięso wieprzowe mieszamy dodając przyprawę.

4. Nadziewanie

Nadziewać w jelita baranie o średnicy 22 - 24 mm

5. Osadzanie:

Odstawiamy na 3h

6. Wędzenie:

Wędzimy zimnym dymem (ok. 30 st. C) do momentu uzyskania odpowiedniej barwy.