

Kochschinken-Produkte:

Hinterschinken

Material:

Schinkenfleischstücke entfettet und entseht

Zutaten für 100l Lake:

57,00 Wasser kalt

20,00 Nitritpökelsalz

10,00 Eis

13,00 Class super gewürzt Art.-Nr.: 5740 Einlegefolie Art.-Nr.: E60017

100,00 kg Total

Verarbeitung

- Fleisch mit obiger Lake 12% spritzen
- Über Nach massieren
- Schwarte auf die Grösse der Schinkenform zuschneiden und mitmassieren
- Den massierten Schinken einlegen(ev. Vakuum ziehen)
- Deckel fest aufpressen

Brühen: Delta-T

- Brühen 90 Min. bei 65°C und dann auf 72°C erhöhen, bis eine Kerntemperatur von 68°C erreicht ist
- Diese 20 Min. halten
- Im Kühlschrank lassen

OHNE VERBINDLICHKEIT

Gewürzschinken

Material:

Schinkenfleisch entfettet und entsehnt

Zutaten für 100l Lake:

72,00 Wasser kalt

13,00 Nitritpökelsalz

7,50 Frappant K 15,00 Eis Aromix Dekor

107,50 kg Total

Verarbeitung

- Fleisch mit obiger Lake 15% spritzen
- Über Nacht massieren
- In Aromix-Dekorwürzung wenden
- Mit Einlegefolie umwickeln, in Formen geben, Deckel fest aufpressen und kochen
- Brühen: Delta-T oder brühen 90min. bei 65°C und dann auf 72°C erhöhen, bis eine Kerntemperatur von 68°C erreicht ist
- Im Kühlschrank auskühlen lassen

OHNE VERBINDLICHKEIT

Rohschinken

Material:

Schweinefleisch entseht

Zutaten pro kg:

Vakuumpökellung Rohschinken

30,00 Nitritpökelsalz

12,00 PROCURO Rohschinken/Schinkenspeck Art.-Nr.: 2-53973

0,50 Biobak P Art.-Nr.: 6840

Verarbeitung

- Fleisch kalt max. 2°C mit Zutaten im Tumbler gut mischen, auf optimale Verteilung achten.
- Pökeldauer 5-7 Tag im VAC-Programm, je nach Fleischgrösse.
- Fleischstücke im Strumpf, Netz oder Darm füllen.
- Aufhängen und Durchbrennen, das im Salzraum bei 5° - 7°C 2 bis 4 Tage.
- Schwitzen: 36 – 48 Std. bei ca. 22° - 26°C.
- Trocknen bei 32° - 36°C bis die Farbe stabil ist.
- Räuchern: bei ca. 36°C je nach Geschmack. Reichen: ca. 1 Woche bei 16° - 18°C.
- Danach lagern bei 11° - 13°C bis Trockenverlust erreicht wird.
- VAC-Programm nach Absprache

OHNE VERBINDLICHKEIT

Vorderschinken Palermo

Material:

Schweineschulter entfettet

Zutaten für 100l Lake:

74,00 Wasser kalt
7,00 Palermo Pizzaschinken P-HW Art.-Nr.: 2-05232
11,00 Nitritpökelsalz
15,00 Eis Einlegefolie 60x80 Art.-Nr.: E60013

107,00 kg Total

Verarbeitung

- Fleisch mit obiger Lake 20 bis 23% spritzen
- Über Nacht massieren
- Schwarte auf die Grösse der Schinkenform zuschneiden und mitmassieren
- Den massierten Schinken mit Einlegefolie in Formen einlegen und Deckel fest aufpressen
- Brühen: Delta-T oder 90 min. bei 65°C und dann bei 72°C erhöhen bis Kerntemperatur von 68°C erreicht ist.
- Im Kühlraum auskühlen lassen.
- Eventuell nachräuchern (40°C)

OHNE VERBINDLICHKEIT