



DOPORUČENÁ RECEPTURA

FUET

(10kg)

Suroviny:

7,0kg VL (vepřové libové)
3,0kg V.sádlo

Přísady:

100g Startovací kultura Bic 007
200g Řeznické soli
100g Koření FUET

Obal:

Vepřová střívka 42-44mm

Výroba:

VL zasekneme se startovací kulturou a poté přidáme kořenící směs. Do takto zamíchaného díla následně přidáme vepřové hřbetní sádlo a řeznickou sůl.

Maso a sádlo musí být podchlazené ! Dále sekáme do velikosti zrna 5-10mm.

Dílo můžeme přetočit přes řezačku a následně zamíchat s přísadami v míchačce nebo přes zpětný chod v kutru.

Poté narážíme do vepřových střev.

Opracování:

1. Zavřít do teplé udírny cca 30°C na 18 hodin.
2. Druhý den zaudít 10 – 15 minut studeným kouřem cca 30°C
3. Dále každý druhý až třetí den zakuřovat cca 10.minut studeným kouřem cca 30°C
4. poté sušárna cca 14dnů 15-20°C

Po dostatečné usušení naneseeme plísňový povrch a dosušíme.