



DOMÁCÍ VÝROBA

TURISTICKÝ SALÁM

(10kg)

Suroviny:

2,0kg předního hovězího masa
4,0kg libového vepřového masa
4,0kg tučného vepřového masa

Přísady:

200g Řeznické soli
135g Koření ŘEZ-Turistický salám

Obal:

Technologický obal na salámy 65 – 75mm, provázek

Výroba:

Všechno maso hrubě pokrájíme a smícháme se solí. Necháme 4 dny uležet v chladu při teplotě 3-5 °C. Potom promícháme s kořením a jemně umeleme. Tento polotovar necháme 2 dny uležet v chladu při teplotě 3-5 °C. Pak promícháme, plníme do obalů, konce povážeme.

Opracování:

Udíme vlažným kouřem do hněda asi 6 hodin, dováříme 2 hodiny ve vodě teplé 70 °C. Dosušíme 14 dnů v místnosti, kde dobře proudí vzduch, volně zavěšené. Během této doby minimálně 3 -5 zakouříme vždy 1hodinu studeným kouřem-prevence proti vzniku plísň.

Použitá literatura: Zabijačkový receptář, Jitka Höflerová, rok vydání 1999

DOPORUČENÁ RECEPTURA