



DOMÁCÍ VÝROBA

ŠPEKÁČEK

(10kg)

Suroviny:

3,0kg HPV (hovězí přední výrobní)
2,5kg VL (vepřové libové)
2,2kg V.sádlo
1,3kg Led nebo ledová voda

Přísady:

190g Řeznické soli
104g Koření ŘEZ-špekáčky

Obal:

Lze použít tři druhy obalů: Hovězí střeva 40/43, vepřová střívka 40-42, FINE-C Clear 40

Výroba:

Vychlazení a dobře odleželé hovězí maso umeleme přes 2mm desku. Ručně nebo na kutru vymícháme s vodou tak, aby dílo nebylo příliš řídké a dobře se pojilo. Do tohoto vymíchaného a pojivého díla vmícháme směs koření ŘEZPOF – Špekáček spolu s předem umletým vepřovým masem na desce 2mm. Mezitím si zvlášť připravíme vepřové hřbetní sádlo, které buď ručně nakrájíme na velikost 8mm nebo ho můžeme také umlít na řezací desce o velikosti 8mm. Sádlo by mělo být vychlazené, aby se nemazalo. Následně ho zamícháme do vymíchaného díla.

Takto připravené dílo narážíme do vybraného obalu a řeznickým provázkem vážeme špekáčky o hmotnosti 60 až 70g. Řeznický provázek doporučuje natočit si na umělohmotnou tyčku o velikosti 8cm a průměru 0,5cm (dříve řezníci používali dřevěnou). Poté ho namočíme do vody, aby nesklouzával a lépe se špekáček vázal. Řeznický provázek při oddělování jednotlivých kusů nepřerušujeme, ale po přetočení ho v místě oddělení přetáhneme podél a oddělujeme smyčkou další. Při tom dáváme pozor, aby byl špekáček pevně uvázán a obal napnut tak, aby nedošlo při tepelném opracování k tzv. podlití výrobku.

Tepelné opracování:

Opracování výrobku probíhá ve třech krocích.

1. Oschnutí – špekáčky rozvěsíme na hůlku a vkládáme do udírny o teplotě cca 50°C. Je-li osušen po celém povrchu, tak přecházíme k samotnému uzení.
2. Uzení – špekáčky pozvolna udíme teplým kouřem do zlatohnědé barvy
3. Douzení – praktikujeme tak, aby po získané barvě jsme docílili tepelného opracování, tj. docílit ve středu výrobku teplotu 72°C pod dobu min. 10minut.

Tepelného opracování můžeme zajistit i tak, že výrobek tzv. dovaříme. To znamená, že jej vaříme při teplotě 75°C po dobu 15-20minut. Opět na dosažení teploty ve středu výrobku 72°C po dobu min. 10minut. Po vyjmutí z vody je můžeme lehce osprchovat. Tím docílíme napnutí hotového výrobku.

DOPORUČENÁ RECEPTURA