



DOMÁCÍ VÝROBA

ČABAJSKÝ SALÁM

(10kg)

Suroviny:

8,0kg vepřové kýty
6,0kg tučného vepřového masa

Přísady:

400g kuchyňské soli
160g Koření ŘEZ-Čabajský salám

Obal:

Technologický plastový obal na salámy 55mm
Provázek

Výroba:

Vepřové pokrájíme na kostky o hraně cca 5cm a v nízké vrstvě necháme 2 dny předsušit v chladu při teplotě 3-5 °C. Poté maso jemně umeleme a smícháme s vodou, solí a kořením. V nízké vrstvě necháme 24 hodin odpočinout v chladu při teplotě 3-5 °C. Po této době promícháme a plníme do obalů.

Opracování:

Salámy zavěsíme na hole, vložíme do předem vyhřáté udírny a studeným kouřem 2 dny. Zavěšené salámy dosoušíme 3 týdny ve tmě při max.teplotě 15 °C. Po celou dobu nepřetržitě zakuřujeme studeným kouřem.

Návrh na recept.

DOPORUČENÁ RECEPTURA