



DOMÁCÍ VÝROBA

PÁRTY KLOBÁSKY

(10kg)

Suroviny:

5,0kg HPV (hovězí ořez)
5,0kg VVbk (vepřový bok a lalok bez kůže)

Přísady:

200 – 220g Řeznické soli
100g Koření ŘEZ-PÁRTY KLOBÁSKA
4g Startovací kultura SafePro® B-LC-007

Obal:

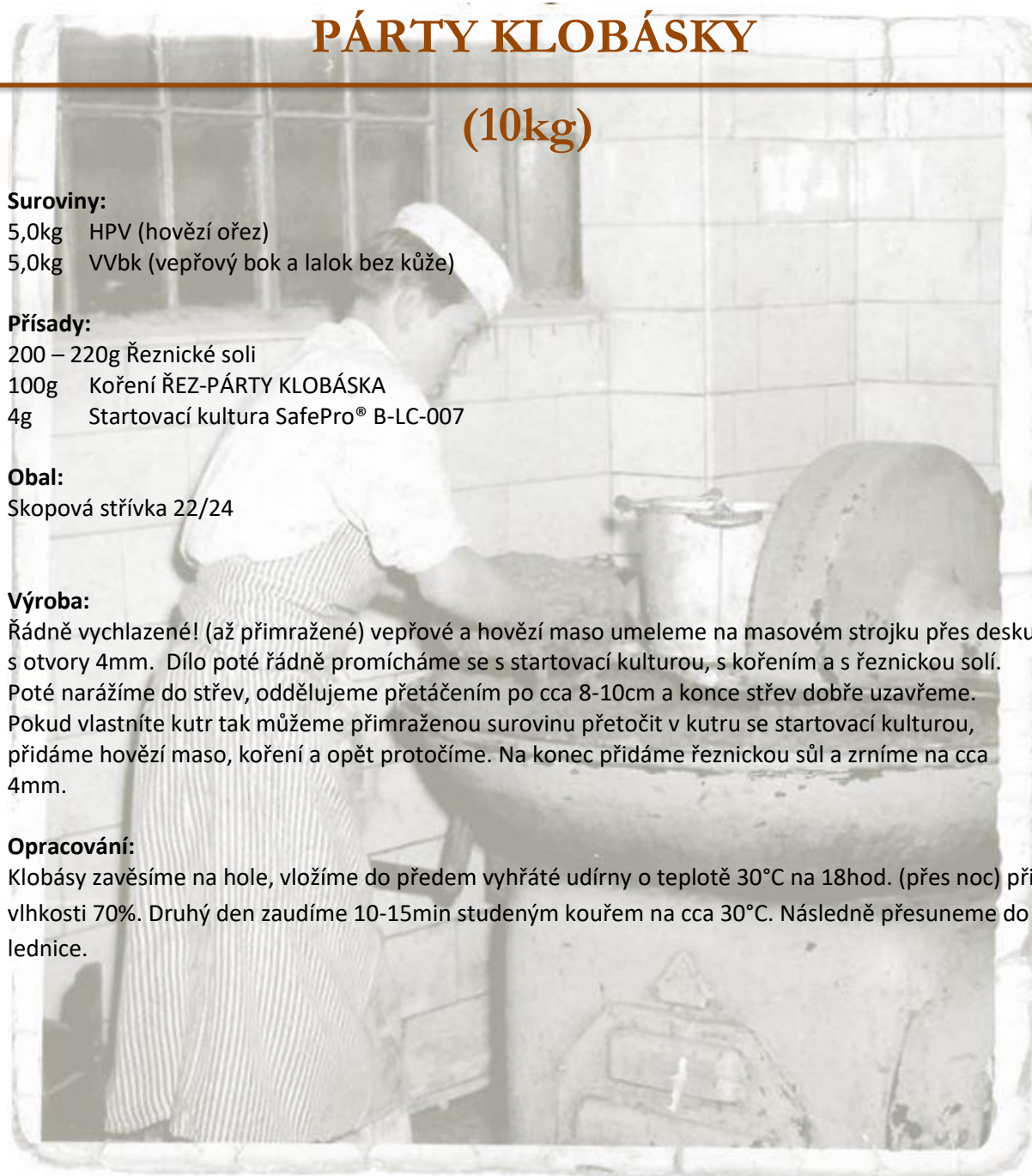
Skopová střívka 22/24

Výroba:

Řádně vychlazené! (až přimražené) vepřové a hovězí maso umeleme na masovém strojků přes desku s otvory 4mm. Dílo poté řádně promícháme se s startovací kulturou, s kořením a s řeznickou solí. Poté narážíme do střev, oddělujeme přetáčením po cca 8-10cm a konce střev dobře uzavřeme. Pokud vlastníte kutr tak můžeme přimraženou surovinu přetočit v kутru se startovací kulturou, přidáme hovězí maso, koření a opět protočíme. Na konec přidáme řeznickou sůl a zrníme na cca 4mm.

Opracování:

Klobásky zavěšíme na hole, vložíme do předem vyhřáté udírny o teplotě 30°C na 18hod. (přes noc) při vlhkosti 70%. Druhý den zaudíme 10-15min studeným kouřem na cca 30°C. Následně přesuneme do lednice.



DOPORUČENÁ RECEPTURA