



DOPORUČENÁ RECEPTURA

POLSKÝ SALÁM

(10kg)

Suroviny:

4,0kg Hovězí maso (zbavené šlach, tvrdých částí)
3,4kg VL (vepřové libové)
2,6kg V.tučnější bok nebo lalok bez kůže
0,5-07l Led nebo ledová voda

Přísady:

100g Řeznické soli
100g Jedlé soli
100g Koření ŘEZ-Polský salám

Obal:

Technologický plastový obal na salámy 55mm
Silnější vepřová střívka
Motouz

Výroba:

Vepřové a hovězí maso rozmělníme na řezací desce o průměru 2mm. Po rozmělnění přidáme soli+koření a řádně promícháme. Máme-li k dispozici mixér, tak se snažíme směs hovězího a vepřového masa více rozmělnit. V bok, lalok nebo malou část libové suroviny si nakrájíme na kostičky o velikosti 0,5x0,5cm a nasolíme. Poté řádně vmícháme do připravené spojky. Dílo narážíme do silnějších vepřových střev nebo do salámových střev o průměru 55mm.

Opracování:

Naražený výrobek rozvěsíme na čisté udírenské hole a vložíme do předem vyhřáté udírny oschnout. Následně udíme (vepř.střívko) do zlatohnědé tmavší barvy. Tepelnému opracování docílíme tak, že ve středu výrobku dosáhneme teploty 72°C po dobu 10minut. Polský salám můžeme v případě použití salámových střev dovařit a následně nechat oschnout v udírně.