



DOPORUČENÁ RECEPTURA

TRADIČNÍ TURISTICKÝ SALÁM

(10kg)

Suroviny:

- 2,5kg HPV (hovězí přední výrobní)
- 2,5kg HPV (hovězí přední výrobní) na vložku
- 0,5kg VL (vepřové libové) vložka 6mm
- 3,8kg VVbk (vepřové výrobní bez kůže) na vložku
- 0,7Kg Vepřové kůže na jemno
- 0,5kg Led nebo ledová voda

Přísady:

- 200g Řeznické soli
- 100g Tradiční Turistický salám

Obal:

Technologický obal na salámy 65 – 75mm

Výroba:

Polovinu hovězího masa použijeme jako spojku a pomeleme na řezací desce 2,5mm („šajba/deska“). Do takto semletého hovězího masa zamícháme s kořením. Ostatní zbylé hovězí maso společně s vepřovým nakrájíme na kostičky o velikosti cca 5cm. Takto upravené maso řádně promícháme v. kůžemi a s připravenou spojkou s přísadami. Poté promíchané dílo semeleme na řezací desce o velikosti 5mm. Takto dokončené dílo narazíme do obalu o průměru 65 – 75mm. Důsledně dbáme, aby při plnění technologického obalu nevznikly vzduchové dutiny.

Opracování:

Připravené salámy pozvolna udíme 2 -3 hodiny. Po tomto zauzení přistoupíme k tepelnému opracování salámů ve vodě při teplotě 72 – 75 °C, tak abychom ve středu výrobku docílili minimálně 72 °C po dobu deseti minut. Po tepelném opracování můžeme za účelem osušení salámy vložit krátce do udírny. Sušící proces je nejlépe zajišťovat nemáme-li klimatizovanou sušárnu ve větraném prostoru při teplotách okolo 18 stup. C z relativní vlhkosti okolo 75 – 80 %.