



DOMÁCÍ VÝROBA

TRADIČNÍ ŠPEKÁČKY

(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
100g Koření Tradiční 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 Tradiční Špekáčky spolu s předem umletým vepřovým masem na desce 2mm. Poté si zvlášť připravíme vepřové hřbetní sádlo, které buď ručně nakrájíme na 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 špekáčků nepřerušujeme, ale po přetočení ho v místě oddělení přetáhneme podél a oddělujeme smyčkou další. Při tom dáваме pozor, aby byl špekáček pevně uvázán a obal napnut tak, aby nedošlo k tzv. podlití výrobku.

Opracování:

Opracování výrobku probíhá ve třech krocích.

1. Oschnutí – špekáčky rozvěsíme na hůlku a vkládáme do udírny o teplotě 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 docílit i tak, že výrobek můžeme tzv. dovařit. 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.

DOPORUČENÁ RECEPTURA