Kochschinken Schiadit Optimum

MATERIAL

Schweineschinken, ausgelöst und entsehnt, ohne Fett

ZUSAMMENSETZUNG LAKE

83,50 kg	Trinkwasser	
6,00 kg	Schiadit Optimum	**278043**
9,00 kg	Nitritpökelsalz 0,4%	
1,50 kg	Meersalz Fein	**258134**
0,09 kg	BITEC® INJECT SAFE	**259641**

WURSTHÜLLE

Einlegefolie für Kochpökelware gestippt Format 55 x 60 cm TRANSPARENT	**540602**
Tomate Basilikum Zuschnitt 420 x 500 mm DECO QUICK®	**546961**
Tomate Basilikum Rolle (20 Meter) Flachbreite 420 mm DECO QUICK®	**546910**

VERARBEITUNG

1. Schiadit Optimum und die BITEC® INJECT SAFE, im kalten Wasser auflösen
2. Das gesamte Salz in die Lake geben und komplett auflösen
3. 10 % des Wassers zurücklassen und am Schluss in Form von Eis zugeben und auflösen; Lake-Endtemperatur -2 – 0 °C
4. Fleischteile mit der Lake injektieren; Einspritzmenge 20 %; Fleisch wiegen
5. Ca. 12–14 Stunden (je nach Massieranlage) im Intervall tumbeln
6. Anschließend in eine mit Schinkenfolie und Deco Quick® ausgelegte Schinkenform einlegen und pressen
7. Ca. 1 Stunde bei 60 °C brühen; eine weitere Stunde bei 70 °C; restliche Zeit bei 76 °C bis Kerntemperatur 72 °C (20 Minuten halten)
8. 10 Minuten kalt duschen oder im Wasserbad kühlen – anschließend im Kühlhaus gut durchkühlen

Ohne Verbindlichkeit. Dieses Rezept ist das Ergebnis praktischer Erfahrungen und Versuche. Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr.
Die Vorschriften des betreffenden Landes sind zu beachten. Jegliche Haftung ist ausdrücklich ausgeschlossen.

Produkte der folgenden Marken wurden verwendet: WIBERG Gewürzmüller

NovaTaste