

Cigánysonka

Alapanyag	Mennyiség	Mennyiségi egység
Sertéscomb	56	Kg
Bőremulzió	5	Kg
Ivóvíz	25	Kg
jég	6	Kg
Adalékanyagok		
Cigánysonka fűszerkeverék	2,5	Kg
Burgonyakeményítő	4	Kg
Nitrites pácso	2	Kg

Technológiai munkamenet

A sertéscomb 20 mm-re daráljuk és tumblerbe tesszük. A vízből, jégből, fűszerkeverékből és pácsoból, páclét készítünk, és hozzáöntjük a húshoz. A végén hozzáadjuk a finomra darált bőremulziót. 6 órán keresztül tumblerizzük 6fordulat/perc sebességgel, 20 perc munka-10 perc pihenés. Tumblerezés után a masszát a következő napig pihentetjük. Másnap poliamid bélbe töltjük, és hőkezeljük úgy, hogy a maghőmérséklet 10 percen keresztül 70 °C legyen. Főzés után a terméket zuhanyozzuk, hogy a maghőmérséklet 25 °C alá süllyedjen. 4 °C fokon hűtőben tároljuk.