



MaNikol Kft.

Cím: 2098. Pilisszentkereszt, Forrás u. 47.

Telefon / Fax: 06 26 347 104

Mobil: 06 30 584 50 40

www.manikol.hu

húsipari segédanyagok

eszközök

természetes -és műbelek

fűszerek

fűszerkeverékek

Cserkészkolbász

Alapanyag	Mennyiség	tömeg
Hűtött sovány marhahús (első)	25	Kg
50%-os sertéshús	55	Kg
Bőremulzió	7	Kg
Jég	17	Kg
ADITÍVA		
Cserkészkolbász fűszerkeverék	1	Kg
Burgonyakeményítő	3	Kg
Pácsó	2	Kg
Bél		

Emészthető kollagén

270

m

Technológiai leírás

A marhahúst kutterbe tesszük, hozzáadjuk a fűszerkeveréket, bőremulziót, jeget, burgonyakeményítőt, pácsót és max. 10°C-ig kutterezzük. Hozzáadjuk a 6mm-re darált sertéshúst. A töltelékét bélbe töltjük és füstölőbe tesszük. Aranybarnára füstöljük. Hőkezeljük úgy hogy a maghó 10 percen keresztül 70 °C-os legyen. Hőkezelés után addig zuhanyozzuk, amíg a maghőbőrséklet eléri a 25 °C-ot. Ezután a terméket hűtőkamrában 4°C-ig hűtjük.