



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

Debreceni

Alapanyag	Mennyiség	Mértékegység
Marhahús (25%-os) (ilehet váltani sertéshússal)	18	Kg
Sertéshús sovány (30%-os)	50	Kg
Sertéshús sovány (50%-os)	50	Kg
Jég	7	Kg
Adalékanyagok		
Fűszerkeverék	1,3	Kg
Burgonyakeményítő	1	Kg
Fokhagymaszírom	0,1	Kg
Pácsó	2	Kg

Technológiai munkamenet

A marhahúst kutterbe tesszük, hozzáadjuk jeget, a fűszerkeveréket, a fokhagymaszíromot, a burgonyakeményítőt, a pácsót és 10 °C-ig kutterezzük. Hozzáadjuk a sertéshúst, amelyet 5-6mm-esre daráltunk. A masszát bélbe töltjük, pározzuk és a füstölőbe visszük. Aranybarnára füstöljük, hőkezeljük úgy, hogy a maghőmérséklet 10 percen keresztül 70 °C-os legyen. Hőkezelés után addig zuhanyozzunk, míg a maghőmérséklet eléri a 25 °C-ot. Ezután a terméket hűtőkamrában 4°C-ig hűtjük.