



Geschmack für Ihren Erfolg

Tehnoloogiline teenistus

Retsept SALAMI

Tooraine:

Veiseliha R-2 (90%tailiha) (jahutatud)	30,0
Sealiha S-2 (80% tailiha) (kergekülmutatud)	48,0
Sealiha S-8 (pekk kergkülmutatud)	22,0
Kokku:	100,0kg

Lisandid ja maitseained g/1kg liha kohta

NITRITSOOL	26 g
PURELINE SALAMI BASIC Art.Nr. 1091041	8g
BIOSTART PLUS Art.Nr 1038703 (starterkultuur)	0,5 g

VALMISTAMINE:

1. Lahustada starterkultuur väikeses koguses leiges vees
2. Peenestada sealiha ja veiseliha hakklihamasinas restiavaga 3mm
3. Lõigata pekist kuubikud suurusega 5x5x5mm
4. Lisada nitritsool, maitseained ja starterkultuur hakklihale
5. Segada kuni segunemiseni
6. Lisada pekikuubikud ja segada kuni ühtlase jaotumiseni
7. Pritsida kesta NALO FERM 45 clear ja riputada pulkadele laagerduma, selliselt, et batoonide vahele jääks piisavalt ruumi niiskuse eraldumiseks

Režiimid

	Temp °C	Õhuniiskus %
1päev	22°C	90
2päev	21	89
3päev	20	80
4päev	19	70
5päev	18	65
6päev	17	60
7päev	16	60
8päev	16	60
9päev	16	60
10-20 päev	14	60