



Verkehrsbezeichnung

Tiroler Kochsalami

Kategorie

sonstige Rezepturen



Materialien

18,0 kg	R III Rindfleisch, mager, leicht...
8,0 kg	Eis
24,0 kg	R II Rindfleisch, mager
50,0 kg	S IV magere Schweinebauchabschni...
<u>100,00 kg</u>	

Gewürze

6 g/kg #M1965	RUSTI® Alpenländer Gewürzpräpara...
2 g/kg #M3060	KNOBLAN® Knoblauch Aroma CL ...
5 g/kg #M7175	WURSTQUICK® P stabil Kombi-Khm o...
18 g/kg	Nitrit-Pökelsalz

Herstellungsempfehlung

1. Das Fleisch für die grobe Einlage mit dem anteiligen Nitrit-Pökelsalz einige Stunden vorsalzen, das Rindfleisch durch die 12 mm-Scheibe schroten, S IV einfrieren.
2. Das Rindfleisch für das feine Brät in den Kutter geben und mit MEISTERMIX® PE Power und Nitrit-Pökelsalz kuttern.
3. Eis zugeben und bis zur Temperatur von 6 °C auskuttern.
4. Das Feinbrät aus dem Kutter nehmen.
5. Das gefrorene S IV in den Kutter geben und auf eine Körnung von 4 mm kuttern.
6. Das Grundbrät im Mischgang untermischen.
7. Das vorgesalzene Rindfleisch beifügen und bis zur 5 mm-Körnung zerkleinern.
8. Bei den letzten Umdrehungen Gewürz und KNOBLAN® einarbeiten.
8. Füllen, trocknen, räuchern, brühen und kühlen wie gewohnt.

Därme und Hüllen

Rauchdurchlässige Faserdärme (Kaliber 60-75)

unverbindliche Deklarationsempfehlung

Fleisch 92% (Schweinefleisch, Rindfleisch), Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff E250), Gewürze, Dextrose, Geschmacksverstärker E621, Zucker, Stabilisator E450, E451, Maltodextrin, Emulgator E471, Antioxidationsmittel E300, E301, Aroma

Hinweis

Bemerkung: 18 kg R III und Eis ergeben das Feinbrät.