

Kie³basy

to takie proste !
Zrób to sam

Kielbasa wiejska

- w dzona a potem pieczona w dymie

surowiec

- mi so chude z szynki (topatki, karczku, biodrówki) 1,500 kg zmielone - sitko r. oczek 16 mm
- podgardle wieprzowe (bez skóry i gruczołów.) 2,000 kg zmielone - sitko r. oczek 5 mm
- boczek wieprzowy (bez eberek i skóry) 1,500 kg zmielone - sitko r. oczek 8 mm

przyprawy i dodatki

- woda 0,100 litra
- peklosmaczek K 0,080 kg
- majeranek (ok. 10 ty. oczek płaskich) 0,007 kg
- "Kielbasa wiejska" (Turbo Smak En) 0,050 kg

osłonki

- jelita wieprzowe cienkie - 9 metrów

Przewidywana ilo
gotowego wyrobu: 4,0 kg

Kielbasa swojska

- w dzona a potem pieczona w dymie

surowiec

- mi so chude z szynki (topatki, karczku, biodrówki) 2,500 kg zmielone - sitko r. oczek 20 mm
- podgardle wieprzowe (bez skóry i gruczołów.) 1,000 kg zmielone - sitko r. oczek 5 mm
- boczek wieprzowy (bez eberek i skóry) 1,500 kg zmielone - sitko r. oczek 8 mm

przyprawy i dodatki

- woda 0,100 litra
- peklosmaczek K 0,080 kg
- kolendra (ok. 3 ty. oczek płaskich) 0,004 kg
- "Kielbasa swojska" (Turbo Smak En) 0,050 kg

osłonki

- jelita wieprzowe cienkie - 9 metrów

Przewidywana ilo
gotowego wyrobu: 4,0 kg

Kielbasa czosnkowa

- w dzona a potem pieczona w dymie

surowiec

- mi so chude z szynki (topatki, karczku, biodrówki) 1,000 kg zmielone - sitko r. oczek 10 mm
- podgardle wieprzowe (bez skóry i tłuszczu.) 1,000 kg zmielone - sitko r. oczek 5 mm
- boczek wieprzowy (bez eberek i skóry) 3,000 kg zmielone - sitko r. oczek 8 mm

przyprawy i dodatki

- woda 0,100 litra
- sól kuchenna (lub peklosmaczek K) 0,080 kg
- czosnek wie y (ok. 10 z. bków) 0,030 kg
- "Kielbasa czosnkowa" (Turbo Smak En) 0,050 kg

osłonki

- jelita wieprzowe cienkie - 9 metrów

Przewidywana ilo
gotowego wyrobu: 4,0 kg

Kielbasa szynkowa

- w dzona a potem parzona w wodzie

surowiec

- mi so chude z szynki 4,200 kg zmielone - sitko szarpak (40 mm)
- mi so chude z golonki (bez skóry i tłuszczu) 0,800 kg zmielone - sitko r. oczek 2 mm

przyprawy i dodatki

- woda 0,300 litra
- peklosmaczek K 0,095 kg
- cukier (ok. 2 ty. oczek płaskich) 0,009 kg
- "Kielbasa szynkowa" (Turbo Smak Dn) 0,040 kg

osłonki

- jelita sztuczne (biakowe r. 65 mm) - 2,8 metra

Przewidywana ilo
gotowego wyrobu: 5,0 kg

Kielbasa I ska

- w dzona a potem pieczona w dymie

surowiec

- mi so chude z szynki (topatki, karczku, biodrówki) 2,700 kg zmielone - sitko r. oczek 16 mm
- mi so chude z golonki (bez skóry i tłuszczu.) 0,800 kg zmielone - sitko r. oczek 2 mm
- podgardle wieprzowe (bez skóry i gruczołów.) 1,500 kg zmielone - sitko r. oczek 5 mm

przyprawy i dodatki

- woda 0,200 litra
- peklosmaczek K 0,080 kg
- kolendra (ok. 2 ty. oczek płaskich) 0,002 kg
- "Kielbasa I ska" (Turbo Smak Bn) 0,050 kg

osłonki

- jelita wieprzowe cienkie - 9 metrów

Przewidywana ilo
gotowego wyrobu: 4,0 kg

Kielbasa parówkowa / parówki

- w dzona a potem parzona w wodzie

surowiec

- mi so chude z szynki (topatki, karczku, biodrówki) 1,500 kg 3 x zmielone - sitko r. oczek 2 mm
- podgardle wieprzowe (bez skóry i tłuszczu.) 1,000 kg 3 x zmielone - sitko r. oczek 2 mm
- mi so chude z golonki (bez skóry) 2,500 kg 3 x zmielone - sitko r. oczek 2 mm

przyprawy i dodatki

- woda 0,600 litra
- peklosmaczek K 0,100 kg
- magij (ok. 3 ty. oczek płaskich) 0,002 kg
- "Kielbasa parówkowa" (Turbo Smak An) 0,040 kg

osłonki

- jelita wieprzowe cienkie - 10 metrów
lub jelita baranie cienkie - 20 metrów

Przewidywana ilo
gotowego wyrobu: 5,4 kg

Franfurterki - kielbasa surowa

- w dzona w dymie zimnym ok. 30 st. C

surowiec

- mi so chude z karczku (topatki, szynki, biodrówki) 1,500 kg zmielone - sitko r. oczek 8 mm
- boczek wieprzowy chudy (bez eberek i skóry) 3,500 kg zmielone - sitko r. oczek 8 mm

przyprawy i dodatki

- woda 0,100 litra
- peklosmaczek K 0,080 kg
- cukier (ok. 2 ty. oczek płaskich) 0,010 kg
- "Frankfurterki" (Turbo Smak An) 0,040 kg

osłonki

- jelita baranie cienkie - 18 metrów

Przewidywana ilo
gotowego wyrobu: 4,5 kg

Kielbasa biała parzona

- parzona w wodzie

surowiec

- mi so chude z szynki (topatki, karczku, biodrówki) 2,000 kg zmielone - sitko r. oczek 16 mm
- mi so chude z golonki (bez skór i tłuszczu) 0,600 kg zmielone - sitko r. oczek 2 mm
- podgardle wieprzowe (bez skóry i gruczołów.) 0,500 kg zmielone - sitko r. oczek 5 mm
- boczek wieprzowy (bez eberek i skóry) 1,900 kg zmielone - sitko r. oczek 8 mm

przyprawy i dodatki

- woda 0,300 litra
- peklosmaczek K 0,095 kg
- kolendra (ok. 3 ty. oczek płaskich) 0,004 kg
- "Kielbasa biała parzona" (Turbo Smak An) 0,040 kg

osłonki

- jelita wieprzowe cienkie - 10 metrów

Przewidywana ilo
gotowego wyrobu: 5,0 kg

Kabanosy - kielbasa sucha

- w dzona a potem pieczona w dymie

surowiec

- mi so chude z szynki (topatki, karczku, biodrówki) 1,500 kg zmielone - sitko r. oczek 10 mm
- boczek wieprzowy chudy (bez eberek i skóry) 3,500 kg zmielone - sitko r. oczek 8 mm

przyprawy i dodatki

- woda 0,100 litra
- peklosmaczek K 0,080 kg
- kminek ziarno (ok. 2 ty. oczek płaskich) 0,004 kg
- "Kabanosy" (Turbo Smak An) 0,040 kg

osłonki

- jelita baranie cienkie - 18 metrów

Przewidywana ilo
gotowego wyrobu: 3,7 kg

Kielbasa my liwska sucha

- w dzona a potem pieczona w dymie

surowiec

- mi so chude z szynki (topatki, karczku, biodrówki) 2,000 kg zmielone - sitko r. oczek 20 mm
- mi so chude z golonki (bez skóry i tłuszczu) 0,500 kg zmielone - sitko r. oczek 2 mm
- boczek wieprzowy (bez eberek i skóry) 2,500 kg zmielone - sitko r. oczek 8 mm

przyprawy i dodatki

- woda 0,100 litra
- peklosmaczek K 0,080 kg
- jalo wiec mielony (ok. 3 ty. oczek płaskich) 0,005 kg
- "Kielbasa my liwska" (Turbo Smak An) 0,040 kg

osłonki

- jelita wieprzowe cienkie - 9 metrów

Przewidywana ilo
gotowego wyrobu: 3,9 kg



Masz problem ? zadzwoń

0 - prefix -32 - 4152136

