



Tehnoloogiline teenistus

Saksavorst.ee

RETSEPTILEHT

09.09.2025 a.

Veisesink, Seasink (COOKED HAM COMBI FIBRE)

Suitsu-keedusink

1. RETSEPT

10

Materjali hind	Komponendid	100 kg	100 kg	
		toorainele	kg	kg
	<u>Tooraine</u>			
	Veiseliha või Sealiha 90/10	100,000	80,000	8,000
	Soolvesi	25,000	20,000	2,000
		125,000	100,000	10,000
	<u>Soolvesi</u>			
	Vesi/jää	88,000	17,600	1,760
	Nitritsool	7,000	1,400	0,140
1091402	COOKED HAM COMBI FIBRE	5,000	1,000	0,100
		100,000	20,000	2,000

Tehnoloogia juhend:

Tooraine peenesta lihahundis resti avaga 12 mm.

Valmista soolvesi etteantud komponentidest alljärgnevalt:

Lahusta vees fosfaadisegu, segada kuni täieliku lahustumiseni.

Lisa ülejäänud komponendid, lõpus nitritsool.

Komponendid peavad olema soolvees täielikult lahustunud, vastasel korral võivad toote sisse jääda "klimbid".

Optimaalne soolvee temperatuur on + 2 C.

Vajadusel lisa vee asemel jääd. Valmis soolvees ei tohi olla jäätükke.

Laadi peenestatunud liha segajasse.

Vala soolvesi segajasse.

Sega singimassi pidevalt 3 tundi aeglase pöörete juures.

Lõpuks sega sisse tärkliis / modifitseeritud tärkliis.

Peale segamise lõppu peab singimass seisma ("puhkama"), optimaalne aeg 12 tundi.

Virgo Loide

rakendustehnoloog

09. september 2025 a.

