



## BURGUNDERSCHINKEN 20%

Ausgangsmaterial

Schweineschinken

Lakezusammensetzung für 20 % Einspritzung

46.000 kg	Wasser	
16.000 kg	Rötwein	
8.000 kg	Viandasol PA 20 flüssig .....	Art.-Nr. 1927
10.000 kg	Nitritpökelsalz	
20.000 kg	Eis	
<b>100.000 kg</b>	<b>Gesamtmasse</b>	

Arbeitsanleitung

1. Wasser und Rotwein in einem Behälter vorlegen und Viandasol PA 20 flüssig einrühren.
2. Nitritpökelsalz rückstandslos auflösen.
3. Die Lake nun mit dem Eis kühlen, ideale Laketemperatur ca. 2–4 °C.
4. Die Fleischstücke in zwei Durchgängen injektieren.
5. Im Tumbler nach Herstellerangaben tumbeln.
6. Einformen und im Delta-T verfahren kochen bis Kerntemperatur 72 °C.
7. Auskühlen, ausformen und eventuell nachräuchern.