



## HINTERSCHINKEN 15%

### Ausgangsmaterial

Schweineschinken, dressiert

### Gewürze und Zutaten pro Kilogramm Lake

für Geschmacksvariationen

1–2 g Knoblauch flüssig..... Art.-Nr. 9125

### Lakezusammensetzung bei 15 % Einspritzung

80.000 kg Wasser

6.000 kg Vianda Modellschinken..... Art.-Nr. 8828

14.000 kg Nitritpökelsalz

**100.000 kg Gesamtlake**

### Arbeitsanleitung

1. Wasser in einem Behälter vorlegen, Vianda Modellschinken kräftig einrühren, dann das Nitritpökelsalz zugeben und gut auflösen.
2. Die Fleischstücke können sofort mit der fertigen Lake injiziert werden.
3. Das injizierte Fleisch in den Tumbler geben und unter Vakuum tumbeln.
4. Tumblerprogramm je nach Hersteller.
5. Nach dem Tumbeln können die Fleischstücke in der Kombikammer getrocknet, geräuchert und auf 72 °C Kerntemperatur fertig gegart werden.