



HINTERSCHINKEN 20%

Ausgangsmaterial

Schweineschinken dressiert

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm Lake

für Geschmacksvariationen

1–2 g Knoblauch flüssig Art.-Nr. 9125

Lakezusammensetzung bei 15 % Einspritzung

83.000 kg Wasser

5.000 kg Vianda Modellschinken Art.-Nr. 8828

12.000 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 injektiert werden.
3. Das injektierte 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.