



## VORDERSCHINKEN 15%

### Ausgangsmaterial

Schweineschulterstücke, dressiert

### Gewürze und Zutaten pro Kilogramm Lake

für Geschmacksvariationen

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

### Lakezusammensetzung bei 15 % Einspritzung

77.000 kg Wasser

10.000 kg Viandasol PA 20 flüssig ..... Art.-Nr. 1927

13.000 kg Nitritpökelsalz

**100.000 kg Gesamtlake**

### Arbeitsanleitung

1. Wasser in einem Behälter vorlegen, Viandasol PA 20 flüssig 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 Model eingefüllt werden.
6. Model auf 72 °C Kerntemperatur kochen.