



## ZIGANSCHINKEN 10%

### Ausgangsmaterial

Schweineschulter, dressiert

### Lakezusammensetzung bei 10 % Aufgusslake

|                   |                               |               |
|-------------------|-------------------------------|---------------|
| 65.000 kg         | Wasser                        |               |
| 16.000 kg         | Viandasol PA 20 flüssig ..... | Art.-Nr. 1927 |
| 19.000 kg         | Nitritpökelsalz               |               |
| <b>100.000 kg</b> | <b>Gesamtmasse</b>            |               |

### Arbeitsanleitung

1. Wasser in einem Behälter vorlegen, Viandasol PA 20 flüssig einrühren, dann das Nitritpökelsalz zugeben und gut auflösen.
2. Die Fleischstücke in Würfel schneiden (ca. 5x5 cm, je nach Füller) oder über den Wolf quetschen (nur über die Schnecke).
3. Fleisch mit der Lake in den Tumbler geben und bei 50 min Arbeit mit 8–12 U/min und 10 min Pause für 4 Stunden unter Vakuum tumbeln (Angaben sind vom Maschinentyp abhängig).
4. Das getumbelte Fleisch in rauchdurchlässige Faserdärme stossen und in die Rauch- / Kochanlage stellen.
5. Vorschlag für Kaliber 100:  
Produkt bei 50 °C für 30 min antrocknen,  
Räuchern bei 55 °C,  
Kochen bei 76 °C auf 72 °C Kerntemperatur;  
Eventuell nochmal einen Rauchprozess nach einer kurzen Trocknungsphase wiederholen.
6. Produkt abkühlen.