



## ZIGANSCHINKEN 15%

### Ausgangsmaterial

Schweineschulter, dressiert

### Lakezusammensetzung bei 15 % Aufgusslake

75.000 kg	Wasser	
12.000 kg	Viandasol PA 20 flüssig .....	Art.-Nr. 1927
13.000 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 auf eine 5 x 5 cm bis Faustgrösse (je nach Füller) zuschneiden.
3. Eventuell können die zugeschnittenen Fleischstücke für den späteren besseren Eiweissaustritt über den Wolf gequetscht werden (nur über die Welle).
4. 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).
5. Das getumbelte Fleisch in rauchdurchlässige Faserdärme stossen und in die Rauch-/Kochanlage stellen.
6. Vorschlag für Kaliber 100 mm:  
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.
7. Produkt abkühlen.