

Alpenkräuter Kochschinken

R-Nr: 01.520-6

Material: Oberschale, Unterschale schier

Injektion: 20-22 %

Lake:		Artikel-Nr.
82,000	kg Wasser / Eis	
12,000	kg Nitritpökelsalz	
<u>6,000</u>	kg Schinken Quick Liquid Optimal P	20.2661300
100,000	kg Gesamt	

Dekorwürzung:

Rosmarin geschnitten	64.4100000
HeimatKräuter - Blüten	52.6129527

Verarbeitung / Fertigungshinweise:

Auf optimale Fleischqualität, sowie Reifegrad (mind. 3 Tage nach Schlachtung) achten. Injektion genau einhalten und überprüfen.

Nach der Injektion sofort in den Tumbler geben und nach optimal eingestellten Programmen arbeiten.

Tumbler: Gesamtlaufzeit: 12-14 Std. 10 Min. Arbeit // 20 Min. Pause // 10 R/Min // volles Vak.

Anschließend die Schinken von Hand mit *Heimatkräuter - Blüten* und *Rosmarin geschnitten* bestreuen und leicht andrücken. Die Stücke kompakt in Folie wickeln und in passende Schinkennetze einziehen.

Kochschinken bei 78-80°C brühen, bis eine Kerntemperatur von 68-70°C erreicht ist.

Notiz: Dieses Rezept basiert auf praktischen Erfahrungen und Laboruntersuchungen. Die richtige Anwendung liegt jedoch außerhalb unserer Verantwortung