

Weihnachtlicher Kochschinken mit Lebkuchenwürzung

RNr. 01.917

Material: Unterschale o. Schwarte, mit leichter Fettabdeckung

Injektion: 20-22%

Lake:	Artikel-Nr.
82,000 kg Wasser/Eis	
12,000 kg Nitritpökelsalz	
<u>6,000</u> kg Schinken Quick Liquid Gourmet oG	20.2661210
100,000 kg Gesamt	

Zugabe Tumbler je kg Frischfleisch:

5,0 g Cristalin M	70.9870061
3,0 g Lebkuchengewürz	52.2201000
5,0 g Bavaricus Taste of GinDer	52.2661301

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, es folgt die Zugabe von *Cristalin M*, *Lebkuchengewürz* und *Bavaricus Taste of GinDer*.

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

Anschließend die Unterschalen mit einem Aufhänger versehen und in eine kombinierte Anlage geben.

Fertigstellung / Parameter

Trocknen:	30 Min. bei 60°C
Trocken:	1 Std. bei 70°C
Räuchern:	20 Min. bei 65°C - 70°C (goldbraun)
Trocknen:	10 Min. bei 75°C
Garen:	80°C bis 68°C Kerntemperatur mit 70% rel. Feuchte

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