

Peklowanie surowców na wędzonki

Peklowanie wbrew powszechnym przekonaniom służy przede wszystkim przedłużeniu trwałości mięsa, a nie zachowaniu ładnej jego barwy. Zachowanie barwy to pozytywny, lecz dodatkowy skutek stosowania peklosoli. Należy mieć świadomość, że peklosól nie zabija bakterii, a jedynie hamuje ich rozwój. Jednak, aby tak się stało, peklowanie należy przeprowadzić poprawnie. Nie ma tu miejsca na "wydaje mi się" i "na oko". Od poprawnego zabezpieczenia mięsa może zależeć Twoje zdrowie, a nawet i życie.

1. Tabele do peklowania istniejące w sieci i w literaturze.

Istnieje wiele opracowań pomocy służących peklowaniu, wiele tabel różnych autorów, zawsze nieznacznie różniących się od siebie. Niektóre z nich, są ogólnie uważane za "słone", czyli, że wyroby wykonane w oparciu o daną tabelę będą cechowały się wysoką słonością.

Nie byłoby w tym nic złego, ponieważ każdy ma nieco inną tolerancję na smak słony, gdyby nie fakt, że mimo korzystania z tabeli, może nam wyjść finalnie różna słoność wyrobu od zamierzonego w zależności od tego, jaki wyrób wykonujemy. Dlaczego tak się dzieje, skoro korzystamy z tabel o niezmiennych wartościach i postępujemy precyzyjnie wg. nich odważając dokładnie peklosól i wodę? Dzieje się tak, ponieważ każda z tabel powinna uwzględniać sposób obróbki termicznej danego wyrobu. Tego niestety nie robi.

PRZYKŁAD:

Przyjmijmy, że korzystając z tabeli używamy do peklowania 80 gramów peklosoli na 1 litr wody. Wrzucamy do zalewy peklującej 1 kg boczku, który uwędzimy, a po wędzeniu podpieczemy w wędzarni oraz 1 kg boczku, który uwędzimy, a po wędzeniu sparzymy w wodzie. Co stanie się z zawartością soli w każdym z tych boczków?

- Boczek podpiekany po wędzeniu - podczas podpiekania, z boczku "ucieka" woda, przez co kondensuje się smak mięsa.

To jest główny powód, przez który większość ludzi bardziej lubi wyroby wędzone i podpiekane - smak jest bardziej treściwy. Jednak wraz ze smakiem wzrasta też odczuwalność soli - poprzez wyparowanie części wody podczas podpiekania, zmniejsza się waga surowca, a ilość soli się nie zmienia, przez co więcej soli przypada na daną ilość mięsa.

- Boczek parzony po wędzeniu - podczas parzenia, z boczku "ucieka" sól do wody. Przez to finalnie wyrób jest mniej słony.

To jest główny powód, przez który większość ludzi uważa, że parzenie wypłukuje smak wędzonek. Nie o smak wędzonek chodzi, a o sól, która jest wzmacniaczem smaku i jeśli zestawimy ze sobą boczek podpiekany i parzony po wędzeniu, naturalnym jest, że więcej smaku będzie miał ten podpiekany, a nie parzony.

W efekcie peklowania boczków na finalnie różne wyroby (boczek wędzony pieczony i boczek wędzony parzony) w tej samej zalewy peklującej uzyskamy różną słoność wyrobu.

Każda tabela, każdy kalkulator, każde opracowanie, które ma pomóc w peklowaniu, powinno uwzględniać metodę obróbki termicznej (lub jej brak) po wędzeniu. Niestety większość tabel i opracowań możemy uznać za niekompletne, ze względu na brak uwzględniania powyższego. Dawne metody peklowania.

2. Dawne metody peklowania.

Peklowanie to proces, w którym powinniśmy zachować powtarzalność, jeśli zależy nam na świadomym wykonywaniu wędlin. Brak powtarzalności przy peklowaniu będzie skutkowało za każdym razem różne smakującymi wyrobami oraz braku pewności, że dany wyrób jest bezpieczny pod względem bakteriologicznym. Istnieją dwie metody, które stosowano dawno temu z racji braku posiadania wagi do odmierzenia składników zalewy peklującej. Niestety metody do dziś są stosowane, mimo ogólnego dostępu do urządzeń pomiarowych.

- a. Metoda na jajko. Polega na włożeniu kurzego jajka do wody i dosypywaniu takiej ilości peklosoli, aż jajko zacznie się unosić. Metoda tak bardzo nieprecyzyjna i powodująca brak powtarzalności, jak bardzo niepowtarzalne (mimo podobieństw) są kurze jajka - jedno większe, drugie mniejsze. Nawet używając zawsze jajka bardzo świeżego, od własnej kury, musimy mieć świadomość, że przestrzeń powietrzna pod skorupką jajka za każdym razem jest nieco inna, podobnie z wielkością jajka i masą jego wnętrza. Z tego powodu nie da się uzyskać powtarzalności w wykonaniu zalewy peklującej o stężeniu tym samym za każdym razem lub na tyle zbliżonym, aby różnica słoności była niewyczuwalna. Nie polecam tej metody.
- b. Metoda na ziemniaka. Polega na włożeniu całego (lub grubego plastra - w zależności od regionu) ziemniaka. Metoda jeszcze mniej precyzyjna i mniej pomagająca w powtarzalności, niż metoda na kurze jajko. Tak wiele zależy od ziemniaka - od zawartości w nim wody, skrobi, jego masy itd. Metody nie polecam.
- c. Trzecia metoda dotyczy peklowania suchego. Kto chciał nieco dłużej przechować mięso przed wędzeniem, nie używał metody zalewowej, która jak wiadomo zmuszała do wędzenia po 14-21 dniach peklowania. Chcąc odwlec wędzenie w czasie, zasypywano mięso mieszaniną soli i saletry na długie tygodnie. Później konieczny był proces odsalania - moczono mięso w wodzie przez bliżej nieokreśloną ilość czasu, jednak na tyle długo, aby mięso nadawało się do jedzenia. O powtarzalności i precyzji nie było mowy. Nie polecam tej metody.

Powyższe metody peklowania były sposobem na zabezpieczenia mięsa przed zepsuciem często jeszcze w czasach, gdy nie było powszechnego dostępu do chłodnictwa - o domowej lodówce można było tylko pomarzyć. Wówczas takim działaniom należało przyklaskiwać. Czasy się zmieniły, mamy dostęp do lodówek, dokładnych urządzeń wag, a mimo to, sporo adeptów domowego wędliniarstwa nadal próbuje odtwarzać zachowania swoich dziadków - jestem prawie pewien, że ci, gdyby tylko mogli, robiliby to znacznie dokładniej i precyzyjniej, bo i wówczas starali się to robić przy pomocy dostępnych im "urządzeń pomiarowych", za co służyły im choćby wspomniane kurze jajka.

3. Peklowanie mokre, czyli zalewowe.

Mając XXI wiek mamy ten przywilej, że możemy połączyć tradycję z dozą nowoczesności. Korzystamy z niej nadal wędząc mięso, uprzednio peklując, aby dłużej zachowało świeżość. Różnica jednego wieku polega na tym, że obecnie możemy robić to powtarzalnie i precyzyjnie biorąc pod uwagę gusta własne lub tych, których zamierzamy karmić. Jesteśmy też bogatsi o wiedzę pochodzącą z licznych laboratoriów. Wiemy czym jest jad kiełbasiany i jak bardzo niebezpieczna w skutkach (śmiertelna dla człowieka) jest toksyna botulinowa. Tym bardziej powinno być to wystarczającym argumentem, aby działać świadomie i wytwarzania wędlin nie traktować jak poligon doświadczalny - w tym przypadku zdecydowanie lepiej jest uczyć się na błędach cudzych, niż swoich.

3.1. Składniki i sprzęt potrzebny do wykonania zalewy peklującej:

- Woda - obecnie niemal każdy ma dostęp do wody pitnej z kranu. Jeśli wiesz, że nie jest nadmiernie chlorowana, nadaje się do spożycia bez przegotowania, to i możesz użyć jej bezpośrednio z kranu do wykonania zalewy peklującej. Woda powinna być zimna.
- Peklosól - tak, sama peklosól, a nie jej mieszanina z solą. Oczywiście od każdej reguły są wyjątki, jednak w większości wędzonek stosujemy 100% peklosoli. Peklosól to gotowa mieszanka peklująca, która składa się z soli (99,4%) i azotynu sodu (0,6%) i nie należy dodatkowo mieszać jej z solą. Wymieszanie jej z solą może spowodować, że zalewa peklująca będzie miała zbyt małą moc, aby zabezpieczyć Twoje wędzonki przed groźnymi dla zdrowia i życia bakteriami.
- Naczynie - im węższe, a wyższe, tym lepiej. W przeciwnym razie wykonanej zalewy peklującej może być zbyt mało, aby przykryć cały surowiec (w tym przypadku obok mięsa włóż zakreślony, napełniony wodą słoik lub woreczek, dzięki czemu lustro zalewy peklującej podniesie się i przykryje mięso w całości). Naczynie do peklowania może być wykonane ze szkła, ze stali nierdzewnej, z plastiku przeznaczonego do kontaktu z żywnością oraz emalii, o ile ta nie ma ubytków i pęknięć. Nie polecam glinianych i kamionkowych garnków ze względu na mikropęknięcia i gnieźdzące się w nich bakterie, które ciężko stamtąd wygonić.
- Mieszadło - trzepaczka/różga kuchenna idealnie nadaje się do rozmieszania peklosoli w wodzie. Spróbuj tej metody.
- Waga elektroniczna - konieczna do dokładnego odważenia ilości peklosoli. Osobiście ważę nawet wodę - dużo łatwiej jest ją zważyć, niż odmierzyć.

3.2. Stężenia zalew peklujących.

Różne są gusta i guściki. W związku z tym, nie ma jednej, uniwersalnej zalewy peklującej do każdego wyrobu i dla każdego, kto wykonuje wędzonki. Jeśli lubisz mniej słone wyroby, stosuj zalewy o nieco niższym stężeniu. Jeśli lubisz wyroby mocniej słone, stężenie powinno być wyższe. Słoności wyrobu nie powinniśmy regulować czasem peklowania, a stężeniem zalewy peklującej. Jakie stężenia stosować? Przede wszystkim należy wziąć pod uwagę obróbkę termiczną, a więc to, czy po wędzeniu będzie uciekała sól podczas parzenia w wodzie, czy może będzie się koncentrowała podczas parzenia (przeczytasz o tym w pkt. 1. - Tabele do peklowania istniejące w sieci i w literaturze). Możemy więc założyć pewne widełki stężeń zalewy peklującej w zależności od rodzaju obróbki termicznej po wędzeniu:

- do wyrobów podpiekanych: ~6,5-9% (70-100 gramów peklosoli na 1 litr wody)
- do wyrobów surowych: ~7,5-10% (80-110 gramów peklosoli na 1 litr wody)
- do wyrobów parzonych: ~8-11% (90-120 gramów peklosoli na 1 litr wody)

Jeśli lubisz mało słone wyroby, wybierz dolną granicę widełek. Jeśli umiarkowanie słone, wartość pomiędzy skrajnymi, a jeśli mocniej słone, najwyższą wartość.

 **Stworzyliśmy kalkulator**, dzięki któremy w łatwy sposób przyrządzisz odpowiednią zalewę peklującą. Nie jest to czysta tabela z ilością wody i peklosoli. Na stronie z kalkulatorem otrzymasz kilka wskazówek i porad - wystarczy, abyś się do nich zastosował i będziesz mógł peklować świadomie.

3.3. Dodatki smakowe do zalewy peklującej.

Z różnych powodów do peklowanych mięs dodawano "od zawsze" sporo przeróżnych roślin i przypraw. Jednak, czy znasz prawdziwy smak mięsa? Czy znasz smak wędzonej polędwicy, baleronu, szynki, boczku - bez przypraw? Pierwsze zderzenie z tą różnorodnością smaków jest ekscytujące. Wędzonki wykonane bez przypraw mocno różnią się smakiem, natomiast te z dodatkami podczas peklowania smakują bardzo podobnie. Stąd tak wielkie zaskoczenie smakujących, którzy pierwszy raz jedzą wędzonki saute - bez dodatków smakowych.

Dopiero poznając smak poszczególnych elementów półtuszy wieprzowej bez przypraw, warto rozpocząć subtelnie ich dodawanie podczas peklowania. Jednak nie jestem zwolennikiem wrzucania do zalewy wszystkiego, co wpadnie w rękę. Warto robiąc szynkę, użyć podczas peklowania np. samego liścia laurowego. Innym razem samego ziela angielskiego. Robiąc boczek, samego pieprzu, do baleronu użyć czosnku itd. Dzięki temu mimo dodatków smakowych, wędzonki nie będą smakowały zawsze tak samo. Fakt, wymaga to peklowania w różnych naczyniach, a nie w jednej zbiorczej. Jednak metoda wybranej obróbki termicznej do danej wędzonki i tak wymuszać będzie na Ciebie użycia kilku naczyń do peklowania, jeśli za jednym razem będziesz chciał uwędzić np. baleron (parzony po wędzeniu) i polędwiczkę surową (bez parzenia i podpiekania).

Jakkolwiek byś nie postępował, nie warto wrzucać ziół i przypraw bezpośrednio do zalewy peklującej. Powodów jest kilka:

- a. Przyprawy dodane do zalewy peklującej oddają z siebie bardzo mało smaku i aromatu, przez co trzeba wrzucić ich bardzo dużo. Dzieje się tak dlatego, ponieważ peklujemy w niskich temperaturach. Do gotowanej zupy wystarczy wrzucić kilka ziaren pieprzu, aby oddał on sporo smaku. Jednak w temperaturach chłodniczych ten efekt jest zdecydowanie mniejszy. Sposobem na dużo lepsze wykorzystanie niedużej porcji przypraw jest wykonanie z nich wywaru.
- b. Przyprawy i inne dodatki są częstą przyczyną zepsucia zalewy peklującej. Dlaczego? Na liściach laurowych często znajduje się błoto - na nich najlepiej widać, że przyprawy do czystych nie należą. Nikt ich nie czyści, nikt nie dezynfekuje i dlatego "pomagają" zalewie peklującej zrobić się brzydko pachnącą, oślizgłą itd. Tutaj ponownie - wykonanie wywaru z przypraw rozwiązuje problem - sprawia, że podczas gotowania bakterie giną i już na pewno nie one będą przyczyną zepsucia naszej zalewy i w konsekwencji całego peklowanego mięsa.

Jak wykonać wywar? Wrzuć określoną ilość przypraw do małego garnka, wlej 0,5 litra wody i po zagotowaniu gotuj 15-30 minut. Ostudź i przecedzając dodaj do zalewy peklującej. Twoja zalewa od razu otrzymuje smak, który zacznie przechodzić do mięsa. Jest jeszcze jeden sposób na wprowadzenie tego smaku, ale o tym w kolejnym punkcie.

3.4. Nastrzyk.

Kojący się negatywnie, jest nieodzowną czynnością podczas peklowania. Czy zatem nastrzykując mięso podczas wykonywania domowych wędzonek robisz coś złego? Nie. Ponieważ nie sama czynność - nastrzyk - jest zła, a to, czym nastrzykiwane jest mięso. Przemysłowy nastrzyk wykonuje się zalewą peklującą z domieszką przeróżnych dodatków chemicznych, funkcjonalnych, które m.in. zatrzymują wodę w mięsie. To m.in. ten zabieg pozwala "magicznie" sprawić, że z 1 kg mięsa finalnie wyrobu jest znacznie więcej.

Nastrzyk wykonywany w domu składa się wyłącznie z wody i peklosoli, czyli dokładnie z tej samej zalewy peklującej, w której po nastrzyku peklować się będzie mięso.

Powyższe zdanie zawiera w sobie ważną informację - nastrzyk wykonujemy na początku peklowania, a nie w jego trakcie lub na sam koniec, czyli już przed samym wędzeniem. Nastrzyk wykonujemy w celu zredukowania do minimum sytuacji, w której do wewnątrz surowca nie dotarłaby peklosól (efekt tzw. szarego oczka), co jest bardzo niebezpieczne - jest to miejsce nie tylko nie słone, ale i przez długi czas niezabezpieczone bakteriologicznie, przez co dość szybko rozpoczynają się w tym miejscu procesy gnilne i postępują do zewnątrz.

Szare oczko to błąd i wada wyrobu, a nie pozytywny wyznacznik domowego wyrobu!

Nastrzykujemy elementy, które są duże w przekroju: szynki, mięśnie łopatki, polędwice (schab bez kości), golonki, karkówki itp. Nie musimy nastrzykiwać boczków oraz polędwiczek. Jak prawidłowo wykonać nastrzyk?

- Potrzebujesz do tego igły wielodziurkowej. Nie ważne, czy na jej drugim końcu jest zwykła strzykawka, czy większy pojemnik pod ciśnieniem z zalewą peklującą. Ważna jest igła z wieloma dziurkami, która pomaga rozprowadzać zalewę peklującą wewnątrz surowca.
- Zalewa peklująca - ta sama, w której po nastrzyku będzie peklowane mięso.
- Ilość zalewy, którą należy wstrzyknąć do środka surowca oscyluje zazwyczaj w granicach 10% w stosunku do wagi surowca. Tak więc, jeśli nastrzykujesz szynkę, która waży 1 kg, wstrzykujesz do jej wnętrza 0,1 kg zalewy peklującej (1 kg x 10%), a więc 100 ml.
- Po wykonanym nastrzyku możesz lekko rozmasować kawałek mięsa, aby zalewa peklująca rozeszła się wewnątrz surowca. Jednak i bez tego peklosól wykona swoją pracę. Możesz zaobserwować, jak szybko wypływa z mięsa to, co w nie wstrzyknąłeś.

Nie obawiaj się, że nastrzykując - oszukujesz, zwiększając wagę wyrobu! Nawet gdybyś chciał, nie uda Ci się to bez dodatku chemii, która zatrzymałaby wstrzykniętą wodę (z peklosolą) w mięso.

3.5. Czas peklowania.

Dotychczasowe informacje, z którymi zapoznałeś się w tej broszurze dotyczą peklowania, które trwa 5-7 dni. Zawsze. Bez różnicy, czy chcesz wykonać wyrób mało słony, czy bardzo słony. Nie czas powinien powodować, że wyrób ma w sobie mniej lub więcej soli. Dlaczego? Mając kilka zmiennych, jak w przypadku wielu tabel peklowania (czas i ilość peklosoli oraz wody) bardzo trudno jest robić wyroby powtarzalne i dopracowywać je pod względem choćby słoności, zachowując przy tym bezpieczeństwo bakteriologiczne. Przyjmując natomiast, że zawsze peklujesz np. 5-7 dni (a nie czasem 4, czasem 8, a czasem 13), słoność regulujesz wyłącznie stężeniem zalewy peklującej. Jeśli do danego wyrobu zastosujesz np. 8% zalewę peklującą i uznasz, że wyrób jest za mało słony, następnym razem nie zmienisz nic, prócz podniesienia stężenia o 1% i tak do skutku, aż uzyskasz idealny dla siebie smak.

Skąd wzięto się 5-7 dni peklowania, skoro "dziadek" peklował 14-21 dni? Przede wszystkim ze zmiany substancji, którą peklujemy. Obecnie do peklowania używamy zalewy peklującej, która składa się z wody i peklosoli. Dziadek używał wody i mieszaniny soli z saletrą potasową. Efekt peklowania jest ten sam, jednak proces samego peklowania różni się od siebie. Dawna mieszanka potrzebuje znacznie więcej czasu na działanie, niż obecna peklosól. Dzięki użyciu peklosoli, już 5 dni peklowania wystarczy. Należy mieć też na

względnie stężenie zalewy peklującej - im niższe, tym peklowanie zachodzi dłużej, im wyższe, tym peklowanie jest szybsze. Dzieje się tak dlatego, ponieważ proces peklowania to nic innego, jak wyrównywanie się ciśnień pomiędzy zalewą peklującą, a surowcem. Jeśli więc nagle zaczniesz drastycznie zmieniać wartość stężenia zalewy peklującej (na niższą), może okazać się, że ilość dni peklowania, którą do tej pory stosowałeś, może okazać się niewystarczająca.

3.6. Temperatury peklowania.

W tym podpunkcie nie ma zbyt wiele do dyskusji. Temperatura peklowania najlepiej, aby zawsze była stała, a więc lodówkowa (4-6°C). Dzięki stabilnej temperaturze peklowania za każdym razem, łatwiej będzie Ci oszacować czas potrzebny do peklowania. Musisz wziąć pod uwagę, że powyższe rady dotyczą dokładnie takiej, stabilnej temperatury chłodniczej. W temperaturze wyższej niż 6°C peklowanie zachodzi znacznie szybciej - temperatury powyżej 8°C są granicą, której nie warto przekraczać, ponieważ to temperatury sprzyjające rozwojowi bakterii gnilnych. Natomiast poniżej 4°C peklowanie zachodzi znacznie wolniej od standardowego i nie jest łatwo oszacować ilości czasu na poprawne peklowanie surowców. W temperaturze poniżej 1°C peklowanie ustaje.

4. Peklowanie suche i mieszane.

4.1. Peklowanie suche surowców na wędzonki

Peklowanie suche stosowane jest również do surowców, z których mamy zamiar zrobić wędzonki i to te zarówno parzone po wędzeniu, jak i podpiekane. Z doświadczenia jednak nie polecam tej metody do peklowania grubych elementów, takich jak karkówki na baleron, dużych mięśni szynki, golonek itp., ponieważ peklosól ma zbyt trudną drogę do pokonania od zewnętrznej warstwy grubego elementu i często założona na początku ilość dni peklowania okazuje się być niewystarczającą.

Prócz wędzonek poddawanych obróbce termicznej, peklowanie suche świetnie sprawdza się do wędzonek, które mają pozostać surowe lub tych, które mamy zamiar dojrzewać. Peklosól w formie sypkiej wyciąga wodę z surowca, dzięki czemu środowisko tak potrzebne bakteriom zmniejsza się. To czyni nasz wyrób bardziej trwałym.

W tym przypadku również zaleca się stosować różną ilość peklosoli w zależności od rodzaju obróbki termicznej, jednak w każdym przypadku nie warto schodzić poniżej 2% w stosunku do wagi surowca, a więc 20 gramów peklosoli na 1 kilogram surowca, nawet w przypadku wędzonek podpiekanych. Mniejsza ilość peklosoli może spowodować trudności w odpowiednim zapeklowaniu surowca. Wędzonki i mięsa dojrzewające mogą być peklowane nawet ilością 2,5-3% w stosunku do swojej wagi zwłaszcza, że podczas dojrzewania zmienia się pH mięsa (rośnie) i choć soli nie ubywa, to odczucie słoności w tych wyrobach nie jest tak duże, jak w przypadku wędzonek poddawanych obróbce termicznej.

Czas peklowania suchego to w przypadku cienkich elementów (boczek, polędwiczka) 7-10 dni, w przypadku grubszych (polędwica, nieduże szynki itp.) 10-14 dni, a nawet 21 dni. W tym przypadku lepiej peklować o 1-3 dni za długo, niż o tyle samo za krótko. Dłuższe peklowanie nie wpłynie negatywnie na surowiec, a możliwość zepsucia się mięsa przez wydłużenie peklowania o kilka dni jest bliska zeru.

Peklowanie suche ma jedną, ważną zaletę, dla której niektórzy porzucili peklowanie zalewowe. Jest to oszczędność miejsca w lodówce. W dobie dostępności tanich, domowych, listwowych pakowarek/zgrzewarek próżniowych, peklowanie suche mięs na wędzonki stało się jeszcze łatwiejsze. Zasypane peklosolą mięso

wystarczy zapakować próżniowo i schować do lodówki. Można dzięki temu przekładać je z jednego miejsca w drugie w dowolnym momencie, dopasować do małej, pustej przestrzeni lodówki. W porównaniu do peklowania mokrego, do którego należy mieć ściśle określoną ilość miejsca w lodówce, peklowanie suche staje się przyjazne tym, którzy na nadmiar miejsca w lodówce raczej nie narzekają.

4.2. Peklowanie mieszane

Peklowanie mieszane ma zastosowanie wyłącznie dla surowców przeznaczonych na wędzonki. Nie jest skomplikowane, a otwiera furtkę do peklowania w workach próżniowych nawet dużych karkówek, szynek, golonek itp.

Peklowanie mieszane polega na użyciu zarówno peklosoli w formie sypkiej, jak i zalewy peklującej, którą dokonuje się wyłącznie nastrzyku do wewnątrz surowca. Tak, jak w przypadku peklowania mokrego i suchego, należy wziąć pod uwagę rodzaj obróbki termicznej, aby ustalić dawkę peklosoli zarówno tej, którą obsypujemy naszą przykładową szynkę, jak i stężenie zalewy peklującej, którą wykonamy by zrobić nastrzyk.

Peklowanie mieszane z racji tego, że pozbawia peklowania suchego konieczności dotarcia do wewnątrz szynki, cechuje się nieco mniejszymi dawkami peklosoli. Ilość użytej peklosoli to 1,6-2% w stosunku do wagi surowca, czyli 16-20 gramów peklosoli w formie sypkiej na każdy 1 kg szynki. Natomiast stężenie zalewy peklującej dobieramy standardowo biorąc pod uwagę, jaki finalnie wyrób chcemy uzyskać. Jak wykonać peklowanie mieszane?

PRZYKŁAD:

Chcąc wykonać szynkę wędzoną parzoną z elementu o wadze 2 kg, należy odważyć peklosól w formie sypkiej w ilości np. 1,8%, tj. 18 gramów na 1 kg, czyli 36 gramów na 2 kilogramową szynkę. Następnie należy sporządzić zalewę peklującą o stężeniu np 9%. Co dalej?

- Wykonujemy nastrzyk w ilości 10% w stosunku do wagi mięsa, a więc wstrzykujemy w szynkę 200 ml (2 kg x 10%) przygotowanej zalewy peklującej.
- Obsypujemy szynkę odważoną peklosolą w ilości 36 gramów, wcierając peklosól w mięso.
- Wkładamy szynkę do worka i zamykamy próżniowo.
- Wkładamy do lodówki (4-6°C) na 7-10 dni.

Ten sposób peklowania zapewnia nam działanie peklosoli na szynkę zarówno do zewnątrz, jak i od wewnątrz. Redukujemy tym samym do minimum ilość potrzebnego miejsca w lodówce oraz możliwość uzyskania szarego oczka wewnątrz gotowego wyrobu, co świadczyłoby o nieprawidłowym procesie peklowania.

Zapraszamy na nasze strony:

 www.fimple.tv

 www.blog.fimple.tv

 www.warsztaty.fimple.tv