

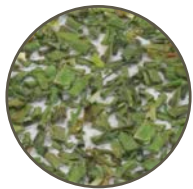
MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903



PERFEKT
FÜR DEN
Frühling

Würzfolien



M85584/80

**GRIDMASTER® Spice F
Schnittlauch**

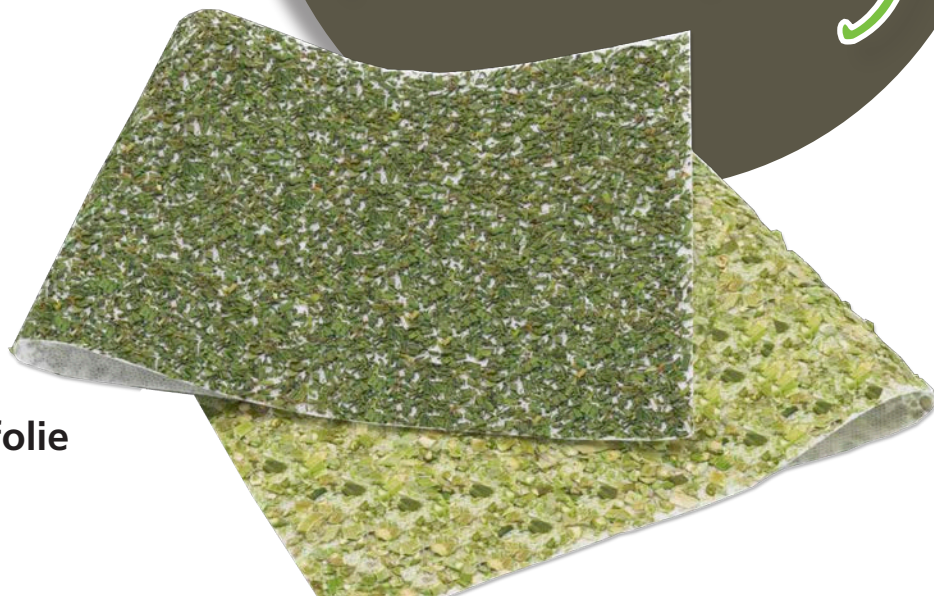
10 Stück • 44 x 20 cm



M86652/80

**GRIDMASTER® Spice F
Spargel grün Gewürzfolie**

10 Stück • 45,3 x 22 cm



Kochschinken mit Schnittlauch

PÖKELFIT® P duo Gold



ZUTATEN

100 kg	Ober- und Unterschale vom Schwein
16 kg	Wasser
4,75 kg	Eis
3 kg	Nitrit-Pökelsalz
1,25 kg	M7805 PÖKELFIT® P duo Gold Pökelfilfe flüssig m.Phosphat
125 kg	
20 Stk.	M85584 GRIDMASTER® Spice F Schnittlauch 10St.

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

- 1.) Die Bindegewebsauflage zwischen Ober- und Unterschale entfernen. Die bindegewebsfreien Flächen einritzen, um einen besseren Zusammenhalt zu gewährleisten.
- 2.) Lakeherstellung: Zuerst das PÖKELFIT® P duo Gold im Wasser lösen, anschließend Nitritpökelsalz zugeben und gut umrühren. Zum Schluss das Eis zugeben und vor dem Spritzen restlos auflösen. Die ideale Laketemperatur liegt bei +2°C.
- 3.) Rohes Fleischmaterial vor dem Injizieren wiegen und auf festgelegte Einspritzmenge (z.B 25%) mit dem Injektor spritzen. Zur besseren Lakeaufnahme empfiehlt es sich das Fleisch 2x bei einem Einspritzdruck von 1,8-2 bar zu injizieren. WICHTIG! Im Anschluss das Gewicht überprüfen.
- 4.) Im Intervall von 13 Stunden das Fleisch mechanisch unter Kühlung und 0,8 bar Vakuum für ca. 3000- 3800 Umdrehungen (6,0 - 8,0 Kilometer) behandeln. z.B. 45 Minuten Dauerlauf (ca. 10 U/ Min), danach 15 Minuten Arbeit, 15 Minuten Pause bei 8 U/Min. Vor dem Einformen den Schinken nochmals für 15 Minuten im Dauerlauf aufpoltern.
- 5.) Schnittlauchfolie in die GRIDMASTER® Form einlegen und die injizierten Schinkenteilstücke einsetzen. Den eingeformten Schinken im Vakuumgerät bei 0,8 bar vakuumieren.
- 6.) Folie zuschlagen und mit dem Deckel verschließen.
- 7.) Eingeformte Schinken bei einer Kammertemperatur von 76 °C auf KT 68°C brühen. Für eine längere Haltbarkeit empfiehlt es sich auf eine KT von 72°C zu garen.
- 8.) Kalt duschen, an der Luft auskühlen lassen und im Kühlhaus auf KT +4° C kühlen.

Rezept-ideen

Kochschinken mit Spargel

PÖKELFIT® P duo Gold

ZUTATEN

100 kg	Ober- und Unterschale vom Schwein
16 kg	Wasser
4,75 kg	Eis
3 kg	Nitrit-Pökelsalz
1,25 kg	M7805 PÖKELFIT® P duo Gold Pökelfilfe flüssig m.Phosphat
125 kg	
20 Stk.	M86652 GRIDMASTER® Spice F Spargel grün Gewürzfolie 10St.



HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG

- 1.) Die Bindegewebsauflage zwischen Ober- und Unterschale entfernen. Die bindegewebsfreien Flächen einritzen, um einen besseren Zusammenhalt zu gewährleisten.
- 2.) Lakeherstellung: Zuerst das PÖKELFIT® P duo Gold im Wasser lösen, anschließend Nitritpökelsalz zugeben und gut umrühren. Zum Schluss das Eis zugeben und vor dem Spritzen restlos auflösen. Die ideale Laketemperatur liegt bei +2°C.
- 3.) Rohes Fleischmaterial vor dem Injizieren wiegen und auf festgelegte Einspritzmenge (z.B 25%) mit dem Injektor spritzen. Zur besseren Lakeaufnahme empfiehlt es sich das Fleisch 2x bei einem Einspritzdruck von 1,8-2 bar zu injizieren. WICHTIG! Im Anschluss das Gewicht überprüfen.
- 4.) Im Intervall von 13 Stunden das Fleisch mechanisch unter Kühlung und 0,8 bar Vakuum für ca. 3000- 3800 Umdrehungen (6,0 - 8,0 Kilometer) behandeln. z.B. 45 Minuten Dauerlauf (ca. 10 U/ Min), danach 15 Minuten Arbeit, 15 Minuten Pause bei 8 U/Min. Vor dem Einformen den Schinken nochmals für 15 Minuten im Dauerlauf aufpoltern.
- 5.) Spargelfolie in die GRIDMASTER® Form einlegen und die injizierten Schinkenteilstücke einsetzen. Den eingeformten Schinken im Vakuumgerät bei 0,8 bar vakuumieren.
- 6.) Folie zuschlagen und mit dem Deckel verschließen.
- 7.) Eingeformte Schinken bei einer Kammertemperatur von 76 °C auf KT 68°C brühen. Für eine längere Haltbarkeit empfiehlt es sich auf eine KT von 72°C zu garen.
- 8.) Kalt duschen, an der Luft auskühlen lassen und im Kühlhaus auf KT +4° C kühlen.

