

KOCHPÖKELWARE

Kochpökelwaren erfreuen sich großer Beliebtheit. Ob es ein saftiger Kochschinken, ein mageres Kasseler, ein würziges Karreerenkerl, ein deftiges Eisbein, eine edles Kaiserfleisch oder eine feine Pökelzunge sein darf, entscheiden ganz Ihre Kunden. Mit den MOGUNTIA Pökelhilfen gelingt es in iedem Fall.

> PÖKELFIT® P DUO GOLD PÖKELHILFE FLÜSSIG MIT PHOSPHAT M780535

> > Zugabe: 40-50 g/l | 13 kg im Kanister

M7010 15 FILLFIT® SCHINKENSPRITZMITTEL

Zugabe: 30-40 g/l | 2 kg im Beutel

PÖKELFIT® P DUO BRILLANT FLÜSSIGE PÖKELHILFE MIT PHOSPHAT M782835

Zugabe: 60-70 g/l Wasser | 12,5 kg im Kanister

M785635 PÖKELFIT® P DUO SUPER LIQUID

Zugabe: 50-70 g/l Wasser | 13 kg im Kanister

PÖKELFIT® P DUO HAUSSCHINKEN, -GESELCHT. PÖKEL M7853 16

Zugabe: 60-70 g/l | 12 kg im Karton (20 x 0,6 kg Btl.)



Die passenden Gridmaster Formen finden Sie hier:



KOCHSCHINKEN MIT FILLFIT®

GRIDMASTER®-HERSTELLUNG

7UTΔTFN·

100 kg Ober- und Unterschale vom Schwein

15 kg Wasser kalt

3 kg Eis

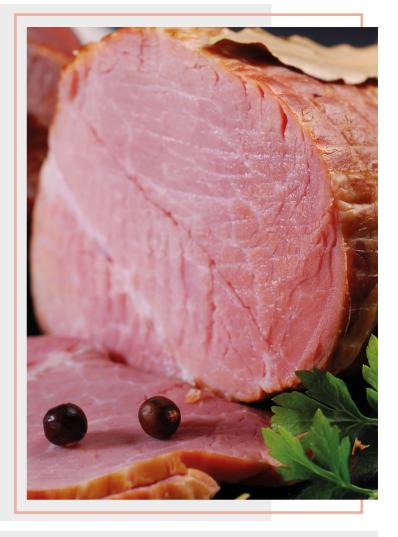
2 kg Nitrit-Pökelsalz

800 g FILLFIT® Schinkenspritzmittel | M7010

HERSTELLUNG:

INFO: Die Lakemenge wurde exakt auf die Einspritzmenge berechnet. Sie muss noch um die benötigte Vorlaufmenge des verwendeten Injektors erweitert werden.

Schweineschinken (Ober- und Unterschale): Die Bindegewebsauflage zwischen Ober- und Unterschale muss gut entfernt werden, um einen guten Scheibenzusammenhalt zu gewährleisten. Die Auflageflächen der Schinkenteile am besten leicht einritzen. Die Schinken um 20 % aufspritzen und tumbeln. Das Tumbeln sollte unter 0,8 bar Vakuum und unter Kühlung stattfinden. Die Tumbelzeit beträgt, je nach Gerät, ca. 12-14 Std. und sollte im Intervall durchgeführt werden. Gesamtumdrehungen ca. 3800. Den GRIDMASTER® mit der MASTER-Folie so auslegen, dass der Rand etwas übersteht. Der Schinken wird wie gewöhnlich in den GRIDMASTER® eingelegt und mit der MASTER-Folie eingeschlagen. Den GRIDMASTER® mit normalem Anpressdruck verschließen. Dann 30 Min. bei 65°C trocknen, bei 65°C 20-30 Min. bis zur gewünschten Farbe räuchern und mit 72°C und 65 % Feuchte auf eine KT von 68°C garen. Wurde eine Dekorwürzung angebracht oder soll der Schinken vakuumiert werden, nach ca. 30-45 Min. die MASTER Folie entfernen. Vor dem Anschneiden oder Verpacken gut durchkühlen.





SAUNASCHINKEN / KOCHSCHINKEN

ZUTATEN:

100 kg Ober- und Unterschale vom Schwein

18 kg Wasser kalt

1,75 kg **PÖKELFIT® P duo Hausschinken, -geselcht.**

Pökel | M7853

2,25 kg Nitritpökelsalz

3 kg Scherbeneis

HERSTELLUNG:

In Österreich zählt der Saunaschinken mit zu den beliebtesten Kochpökelerzeugnissen.

Aus dem Wasser, der Pökelhilfe, dem Pökelsalz und dem Eis eine Lake herstellen. Die gut zurecht geschnittenen Schlegel (mindestens 3-4 Tage nach der Schlachtung) mit der Lake um 25 % aufspritzen. Erst 45 Min. mit 8 U/min im Dauerlauf tumbeln. Anschließend im Intervall 15 Min. Arbeit (bei 8 U/min) und 15 Min. Pause für 14 Std unter Kühlung und Vakuum poltern. Die Wegstrecke sollte ca. 4500 Meter betragen. Die Kochschinkenformen mit Folie auslegen und die Fleischstücke einlegen. Die Folie umschließen und die Formen mit dem Deckel so gut es geht fest andrücken. Bei 78°C auf eine KT von 72°C brühen. Kurz duschen und auskühlen lassen (+2°C). Den Schinken auspacken und wenn gewünscht kurz mit Wasser abspülen und kalt bei 18°C trocknen und räuchern. Alternativ kann der Schinken unter Zuhilfenahme einer GridMAS-TER-Form schon vor dem Brühprozess geräuchert werden. Dadurch entfällt das Herunterkühlen vor dem Räucherprozess, was zum einen Energie spart und zum anderen die Ausbeute verbessert.