

# KOCHPÖKELWARE

Kochschinken, reich an Eiweiß und arm an Fett, dominiert derzeit den allgemeinen Wunsch der Konsumenten bezüglich bewusster Ernährung als High-Protein-Lebensmittel. Neben anderen mageren Fleischprodukten stellt der Kochschinken eine einfache ernährungsphysiologische Proteinquelle dar und um sicherzustellen, dass der Kochschinken perfekt gelingt und den Geschmack der Kunden trifft, bietet MOGUNTIA verschiedene Pökelfolgen an.

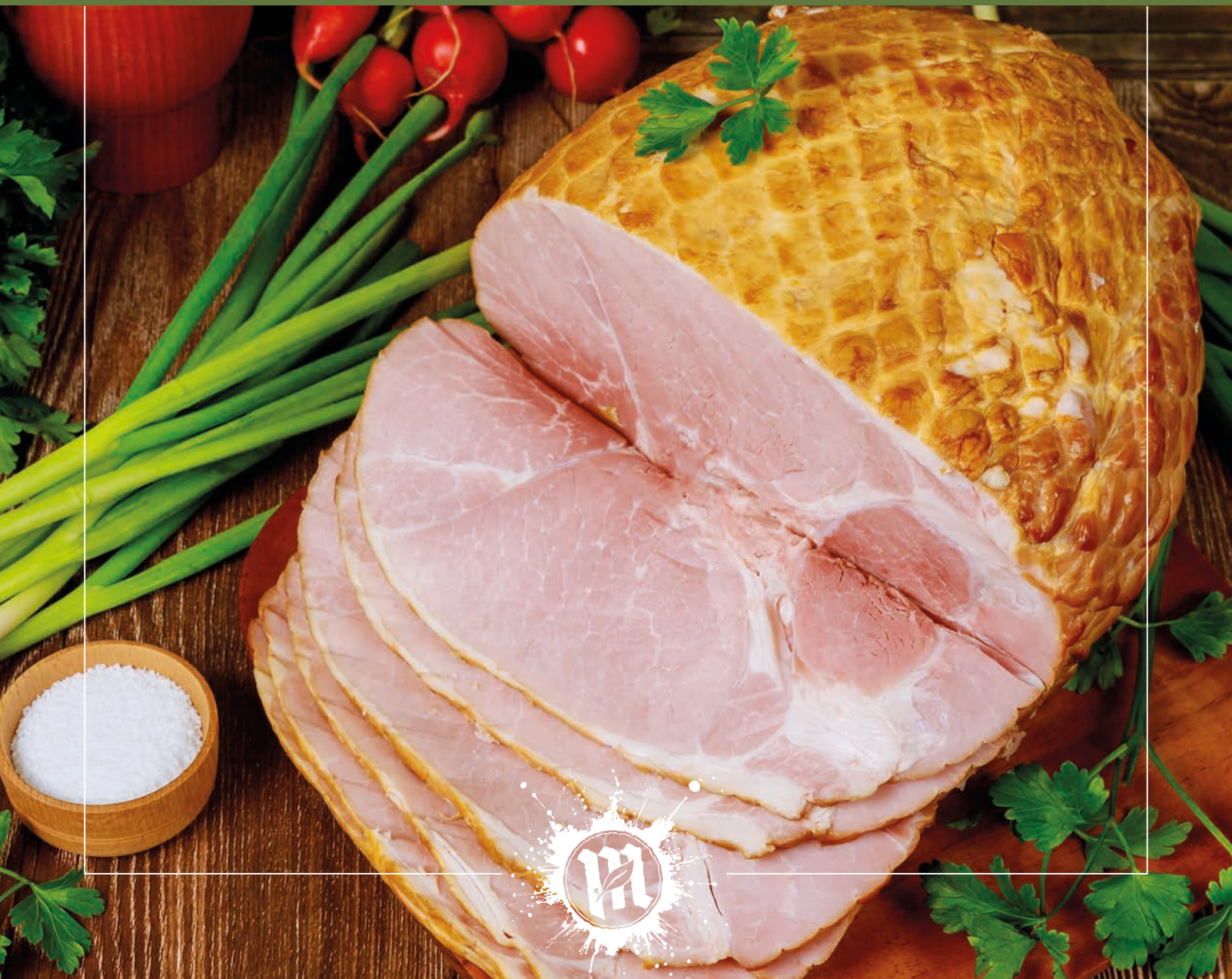
**PÖKELFIT® P DUO GOLD | M7805 35**

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

**PÖKELFIT® P DUO BRILLANT | M7828 35**

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

**PRODUKT DES MONATS**



# GRIDMASTER® KOCHSCHINKEN

## ZUTATEN:

100 kg Ober- und Unterschale vom Schwein  
19 g Wasser  
1,8 g **PÖKELFIT® P duo brillant | M7828**  
3,6 kg Nitrit-Pökelsalz  
5,6 kg Eis

## HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Entfernen Sie die Bindegewebsauflage zwischen Ober- und Unterschale und ritzen Sie die bindegewebsfreien Flächen ein. Lösen Sie PÖKELFIT® P duo brillant für die Lake im Wasser auf, fügen Sie Nitrit-Pökelsalz und Eis hinzu. Injizieren Sie das Fleisch zweimal mit insgesamt 25 % Lake und überprüfen Sie das Gewicht. Tumbeln Sie unter 0,8 bar Vakuum für 45 Min. im Dauerlauf und 12-14 Stunden im Intervall. Vor dem Einformen erneut 30 Min. tumbeln.

Legen Sie die Motivschablone in die GRIDMASTER® Form, fügen Sie die GRIDMASTER®-Folie ein und setzen Sie den Schinken ein. Ziehen Sie mit 0,8 bar Vakuum und verschließen Sie die Folie mit dem Deckel.

Anschließend 30 Min. bei +60 °C trocknen, 30-45 Min. bei +6 °C räuchern, 30 Min. bei 78 °C garen und zuletzt mit 76 °C auf eine Kerntemperatur von 68 °C brühen. An der Luft ohne Duschen abkühlen und dann im Kühlhaus auf +2 °C Kerntemperatur durchkühlen lassen.



# ALTEDEUTSCHER MEISTERSCHINKEN

## ZUTATEN:

100 kg Ober- und Unterschale vom Schwein  
16 kg Wasser  
4,75 kg Eis  
3 kg Nitrit-Pökelsalz  
1,25 kg **PÖKELFIT® P duo gold | M7805**  
250 g Gewürzpökelmix Gewürzmischung | M4140

## HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Entfernen Sie Bindegewebsauflage und ritzen Sie freie Flächen ein. Lösen Sie PÖKELFIT® P duo Gold in Wasser auf, fügen Sie Nitrit-Pökelsalz und Eis hinzu. Injizieren Sie das Fleisch auf zweimal mit insgesamt 25 % Lake und überprüfen Sie das Gewicht. Behandeln Sie das Fleisch 13 Stunden mechanisch unter Kühlung und 0,8 bar Vakuum (ca. 3000-3800 Umdrehungen). z.B. 45 Min. im Dauerlauf (ca. 10 U/Min) danach 10 Min. Arbeit, 15 Min. Pause bei 8 U/Min tumbeln. Vor dem Einformen den Schinken für 15 Min. im Dauerlauf nochmals aufpoltern. Bestreuen Sie die Fettseite der Unterschale leicht mit dem Gewürzpökelmix. Legen Sie die GRIDMASTER® Folie aus, setzen Sie Unterschale und Oberschale darauf. Fügen Sie gewolfte Material zwischen Unter- und Oberschale hinzu. Schlagen Sie die Folie straff zusammen und verpacken Sie das Fleisch. Ziehen Sie das Fleischpaket in ein Strumpfnetz, klippen Sie die Enden ab und vakuumieren Sie es auf 0,8 bar. Binden Sie die Schinken mit Gummi für eine rustikale Optik. Erst 40 Min. bei 60 °C trocknen, dann 15 Min. bei 65 °C räuchern, wieder 5 Min bei 65 °C trocknen und nochmal 10 Min bei 65 °C räuchern. Anschließend bei 80 °C bis KT 70 °C und 60 % r.L. Backen/Trocknen. Zuletzt an der Luft abkühlen und danach im Kühlhaus auf KT +4 °C kühlen lassen.

Mehr  
Informationen  
gibt es hier:

