

ДОМАШНЯ КОВБАСА — це смачно, а з рецептурами фірми "ВТР" - це смачно та вигідно!

(ІНФОРМАЦІЙНИЙ БЮЛЕТЕНЬ, Випуск № 18)

Шановні Клієнти!

Напередодні Великодня великим попитом користується ковбаса типу «Домашня», тому пропонуємо Вам **декілька рецептур**, які себе вигідно зарекомендували, добре відпрацьовані та знайшли схвальні відгуки у технологів.

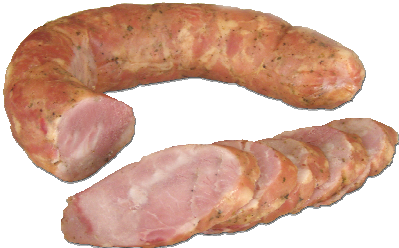
**Запропонуйте Вашим покупцям «Домашню на дровах»,
«Гетьманську смажену» чи «Домашню з бочки»
та будьте впевнені, що цей асортимент стане ХІТОМ сезону!**



Ковбаса напівкопчена «Домашня на дровах» 1с ТУ У 15.1-20146604-002:2003

Назва сировини, прянощів і матеріалів	кг	
Основна сировина		
Свинина напівжирна 70/30 Ø 25 мм	80,0	
ММД	10,0	
Емульсія шкіри	10,0	
Всього сировини	100	
Допоміжні		
Сіль кухонна	2,4	
Нітрит натрію	0,008	
Функціональна харчова суміш “ПЕКЛОС ППК 40” («Дора Фуд», Польща)	1,5	
Білковий стабілізатор “Сканпро Т 90/100” («ВНІ», Данія)	0,6	Склад пряно-ароматичної суміші «Приправа Хлопська»: часник, перець чорний, гірчиця, мальтодекстрин, Е 621, Е 6315ii, екстракти чорного перцю, часнику. Дозування: до 8 г/кг маси фаршу.
Крохмаль	1,5	
Пряно-ароматична суміш “Приправа Хлопська” («Фляйш Манншафт», Польща)	1,1	
Аромат “Арома Топ “Гетьманський” («Дора Фуд», Польща)	0,3	
Вода	30,0	
Всього маса фаршу	137,4	
Оболонка	черева	Склад харчової добавки Аромат «Арома Топ “Гетьманський”: гідролізат соєвого білка (не ГМО), натуральні приправи: цибуля, перець чорний, Е 621, екстракти приправ:перцю чорного, паприки; ароматизатори: м'яса, диму; носії: сіль кухонна, мальтодекстрин, мука рисова, Е 551. Дозування: 2-4 г/кг маси фаршу.

Ковбаса напівкопчена «Гетьманська смажена» 1с ТУ У 15.1-20146604-002:2003

Назва сировини, прянощів і матеріалів	Кг	
Основна сировина		
Філе куряче Ø16	30	
Філе куряче або яловичина 2с Ø5	5	
Тазо-стегова частина (свинина) Ø25	30	
Сало	20	
Емульсія шкіри	15	
Всього сировини	100	
Допоміжні		
Сіль харчова	1,8	
Харчова добавка «Консервант 25»	0,045	Склад «СМОЛЛ-АРОМА «Аромат М'ясний»: ароматичні речовини (смак і аромат м'яса), мальтодекстрин, сіль кухонна (до 1 %). Дозування: в ковбасні вироби - 1,5-2 г на 1 кг маси фаршу, в напівфабрикати - 1-1,5 г на 1 кг маси фаршу. Склад харчової добавки «Приправа Ковбаса Українська»: мальтодекстрин, білковий гідролізат, Е 621, екстракти чорного та білого перцю, часнику. Дозування: до 5 г/кг маси фаршу. Склад харчової добавки «Приправа Ковбаса Краківська»: мальтодекстрин, гідролізат білка (гідролізат білка соєвого не ГМО, гідролізат дріжджовий), Е 621, екстракти чорного перцю, часнику, любистку та коріандру. Дозування: до 5 г/кг маси фаршу.
Функціональна харчова суміш «ПЕКЛОС ППК 40» («Дора Фуд», Польща)	1,5	
Білковий стабілізатор «Сканпро Т92/СФ» («ВНІ», Данія)	0,5	
Харчова добавка «Приправа Ковбаса Українська» («Фляйш Манншафт», Польща)	0,4	
Харчова добавка «Приправа Ковбаса Краківська» («Фляйш Манншафт», Польща)	0,4	
Добавка комплексна смакова «СМОЛЛ-АРОМА «Аромат М'ясний»	0,15	
Вода	15	
Всього маса фаршу	119,8	
Оболонка	черева	

ДОМАШНЯ КОВБАСА — це смачно, а з рецептурами фірми "ВТР" - це смачно та вигідно!

Ковбаса напівкопчена "Домашня з бочки" 1 с
ТУ У 15.1-20146604-002-2003

Назва сировини, прянощів і матеріалів	кг	
Основна сировина		
Свинина нежирна 90/10 Ø 25 мм	70	
М'ясо птиці Ø 3 мм	10	
Сало морожене (кутер)	20	
Всього сировини	100	
Допоміжні		
Сіль кухонна	2,1	
Нітрит натрію	0,008 гр.	
Функціональна харчова суміш "ПЕКЛОС ППК 40" («Дора Фуд», Польща)	1,5	
Харчова добавка "Вюрстхен Тойфлі" («НУБАССА», Німеччина)	2	
Часник свіжий	0,4	
Цукор	0,2	
Волога	20	
Всього маса фаршу	126,2	
Оболонка	черева	

Склад харчової добавки «Вюрстхен Тойфлі»: спеції (перець чилі, паприка, перець чорний), екстракти спецій (паприка, перець чилі), декстроза, прянощі (селера), рослинне масло. Дозування: до 30 г/кг маси фаршу.

Шановні Клієнти, три вищевказані рецептури мають в своєму складі функціональну харчову суміш **«ПЕКЛОС ППК 40»** («Дора Фуд, Польща»), яка представляє собою фосфатомісткий препарат, що містить у своєму складі **3-х фракційні тваринні білки**, цукри та антиоксиданти.

Використовується для:

- для виробництва варено-копчених рулетів, варено-запечених та запечених: грудинки, щоковини, балика, буженини, а також для виготовлення продуктів типу **«домашні»** з ін'єктуванням на 155-170%;
- виготовлення варено-копчених м'ясних делікатесів з ін'єктуванням до 170%;
- виготовлення варено-копчених грудинки, щоковини з ін'єктуванням до 155%;
- виготовлення варено-копчених делікатесів із м'яса птиці з ін'єктуванням: грудки, стегна - на 155-160%, крил - на 140-150%;
- для виробництва високовихідних і жиромістких варених і напівкопчених ковбас.

При виробництві напівкопчених жиромістких ковбас "ПЕКЛОС ППК 40" діє як емульгатор, який зв'яже 12-15 кг води та 8-10 кг жиру.

При виробництві варених ковбас "ПЕКЛОС ППК 40" діє як емульгатор і як сильний кутер-мікс (дозування - від 1,4 до 2 кг на 100 кг фаршу).

Склад: тваринні білки, стабілізатори: "пентанатрію трифосфат" (E 451i), "поліфосфат натрію" (E 452i), підсилювач смаку та аромату "глутамат натрію" (E 621), антиоксиданти: "аскорбат натрію" (E 301), "ізоаскорбінат натрію" (E 316), екстракт розмарину, носії: мальтодекстрин, глюкоза.

Дозування: сухого препарату 12-14 г/кг маси фаршу; 5,0 кг/100кг розсолу при 155-170% ін'єктуванні.

ПЕРЕВАГИ використання «ПЕКЛОС ППК 40» при виробництві напівкопчених ковбас:

- «ПЕКЛОС ППК 40» - функціональна суміш на основі тваринних білків, що не містить у своєму складі білків рослинного походження та гідроколоїдів;
- має нейтральний смак, без неприємного присмаку чи гіркоти;
- вдале поєднання фосфатів у складі **«ПЕКЛОС ППК 40»**, що сприяє активізації білків м'яса до зв'язування та утримування води;
- має хорошу здатність до емульгування та текстурування, діє як сильний емульгатор, що є важливим для виробництва якісних високовихідних, жиромістких та напівкопчених ковбас;
- стабілізує фарш;
- сприяє кольороутворенню та стабілізації кольору;
- збільшує вихід;
- надає кусаємість готовому продукту.

Шановні Клієнти, якщо у Вас виникнуть питання, будь ласка, звертайтеся до представників фірми «ВТР» у Вашому регіоні або задавайте питання в рубриці «Питання технологу» на нашому сайті www.vtr.com.ua.