

# Saltblanding til spegede kødstykker i vacuum

Opskrift: 59-0000

<b>Råvarer:</b>		<b>Varenr.</b>
<u>Grundblanding:</u>		
0,500 kg.	Nitritsalt 25kg. Sæk	2007
0,750 kg.	Salt fint vacuum 25kg. sæk	2006
0,150 kg.	Druesukker dextrose 1kg. Pose	1020-1
<u>1,000 kg.</u>	"Spegepølse med løg""Profit" u/gdl	282087
2,400 kg.		

## **Arbejdsgang:**

Ingredienserne blandes godt sammen.

Pr. kg. Kød afvejes 48g + 15-20g krydderier efter eget valg. Salt-/krydderiblandningen gnides godt ind i kødet, som derefter vakuumpakkes med det tiloversblevne.

Derefter lægges kødet til modning i kølerum, hvor det vendes ca. hver 2.-3. dag under saltningstiden.

## **Forslag til krydderier pr. kg kød:**

1.		
0,048 kg.	Grundblanding	
<b>0,002 kg.</b>	<b>Enebær knust Luksus</b>	<b>338028</b>
<u>0,012 kg.</u>	<b>Gyros Hellas 650gr. Dåse</b>	<b>5756</b>
0,062 kg.		
2.		
0,048 kg.	Grundblanding	
<u>0,020 kg.</u>	<b>Porterhouse special 1kg. Pose</b>	<b>265403</b>
0,068 kg.		
3.		
0,048 kg.	Grundblanding	
<u>0,020 kg.</u>	<b>Bacon Rub 1kg Pose</b>	<b>9276</b>
0,068 kg.		

### **Vejledende saltningstider:**

1/1 skinker: 30 dage herefter 30 dages modning.

Lammekølle u/ben: 7 dage herefter 14 dage modning.

Rulleskinker: 21 dage herefter 21 dage modning.

Spaltskinker: 18 dage herefter 21 dage modning.

Skinkeespæk (toppen af skinkeyderlår): 10 dage herefter 14 dages modning.

Modning: Ingen udvanding

Kødet kold røges ved ca. 20°C til den ønskede smag og farve er opnået.

### **Lovgivning:**

$(\text{Vand i kødet} \times 100) / (100 \div \text{fedt}) = \text{max. } 65\%$

Regneeksempel på en hel skinke med 18% fedt:

$(63 \times 100) / (100 \div 18) = 94,8\%$

For at overholde loven skal der være et svind på min.

$65 \times (100 \div 82) / 100 = 53,363 \div 53,3 = 9,7\%$