Grupa 2

Ćwiczenie 4

1. **Szynka wołowa z szynkowaru**

**Przygotowanie zalewy peklującej do nastrzyku (ilość wystarcza dla wszystkich grup)**

Zagotować 0,6L wody z dodatkiem:

- 6 liści laurowych

- 8 ziaren ziela angielskiego

- 8 ziaren pieprzu

- 1 łyżeczka cukru

- 30g peklosoli

Gotować przez ok 5 min. Następnie ostudzić do temp. pokojowej.

**Przygotowanie mięsa**

Odważyć ok. 0,5kg udźca wołowego.

**Nastrzyk**

Za pomocą nastrzykiwarki równomiernie w całej porcji mięsa rozprowadzić 125ml wystudzonej zalewy. Nakłuwać co ok 1cm w poprzek włókien. Czynność trzeba będzie kilkukrotnie powtórzyć.

Następnie przekładamy mięso do garnka z pokrywką i „podrzucamy/wytrząsamy” mięso znajdujące się wewnątrz, przytrzymując dobrze pokrywkę, jest to tzw. masowanie. Masować porcję mięsa przez ok 10 min. Zamiast garnka można użyć pudełka plastikowego z pokrywką.

Wymasowane mięso umieścić na ok 0,5godz. w lodówce.

Po wyciągnięciu z lodówki można ewentualnie posmarować z zewnątrz miodem i obtoczyć w płatkach czosnku lub innej mieszance przypraw.

**Parzenie**

Przygotowane i wychłodzone mięso włożyć do woreczka i umieścić w szynkowarze. Docisnąć sprężyną. Do dużego, wysokiego garnka wlać wodę i wstawić szynkowar (woda powinna sięgać poziomu mięsa). Parzyć szynkę przez 2,0 godz. w temperaturze 75–80°C. Po tym czasie wyjąć szynkowar i włożyć pod zimną wodę. Następnie odstawić do ostudzenia. Gdy przestygnie, wstawić do lodówki (nie wyjmując z niego szynki) na kilka godzin.

1. **Kiełbasa wiejska**

**Odmierzyć 4m jelit wieprzowych, namaczamy je przez 20 minut w letniej wodzie, po czym delikatnie płuczemy małym strumieniem bieżącej wody zarówno na zewnątrz, jak i w środku (ilość wystarczająca dla wszystkich grup)**

**Przygotowanie mięsa**

Mielenie mięsa :

Łopatkę i szynkę zmielić na największych oczkach a karczek i boczek na średnich.

Odważyć zmielone wcześniej poszczególne gatunki mięsa:

- 250g łopatki wieprzowej

- 250g karczku

- 250g szynki wieprzowej

- 250g boczku

**Przygotowanie mieszanki przypraw**

22 g soli

10 g granulowanego czosnku

5 g mielonego czarnego pieprzu

1 łyżeczka cukru

1/4 łyżeczki mielonej gorczycy

1,5 łyżki suszonego majeranku

1/2 szklanki wody

**Wyrabianie masy mięsnej**

Do zmielonego mięsa dodać przygotowaną mieszankę przypraw. Mięso wyrabiamy ręcznie przez 30 minut do momentu, aż przestanie przyklejać się do dłoni. Co jakiś czas dolewamy trochę wody.

**Nadziewanie**

Do maszynki przytwierdzamy podłużną końcówkę i smarujemy ją tłuszczem, aby łatwiej było nałożyć na nią całe jelito.

Na końcu jelita robimy supeł, do maszynki wkładamy pierwszą porcję mięsa i ustawiamy robota Kenwood na najniższych obrotach. Warto robić to we dwójkę tak, aby jedna osoba obsługiwała maszynkę, a druga pilnowała, by mięso rozkładało się równomiernie w jelicie.

Należy uważać, aby pomiędzy kawałkami mięsa nie powstawały dziury z powietrzem.

Gdy nadziejemy ok. 10-15 cm kiełbasy, możemy zawinąć ją kilkukrotnie wokół własnej osi. Dzięki temu powstaną batony kiełbaski. Kawałki mogą być dłuższe. Gdy dojdziemy do końca jelita, zawiązujemy na nim supeł.

Parzenie kiełbasy

Otrzymane pęta kiełbasy wkładamy do wody o temperaturze 75 stopni Celsjusza na 20-30 minut.

1. **Przeprowadzić ocenę organoleptyczną punktową przygotowanych wędlin**