Grupa 4

Ćwiczenie 4

1. **Szynka drobiowa mielona z szynkowaru**

**Przygotowanie mięsa**

Odważyć ok. 0,4kg piersi z indyka oraz 0,2kg mięsa z udek z kurczaka (mięso oczyścić z kości i skóry). Piersi zmielić a następnie dodać 50ml zimnej wody oraz 0,5 łyżki mleka w proszku i zblendować całość na gładką masę. Mięso z udek pokroić na kawałki ok. 3-4 cm i połączyć ze zblendowaną masą. Doprawić 7g klasycznej mieszanki ziół Browin do szynkowaru oraz 11g soli i pieprzem czarnym mielonym do smaku, dokładnie wymieszać. Przygotowane mięso wstawić do lodówki na ok 0,5 godz.

**Parzenie**

Przygotowane uprzednio mięso, włożyć do woreczka i umieścić w szynkowarze. Docisnąć sprężyną i zamontować termometr. Do dużego, wysokiego garnka wlać wodę i wstawić szynkowar (woda powinna sięgać poziomu mięsa). Woda w garnku nie powinna się gotować, ale temperatura ma powoli wzrastać do 90st. C. Kiedy temperatura wewnątrz mięsa osiągnie wartość 69-70st. C należy zakończyć parzenie, a szynkowar umieścić w zimnej wodzie. Gdy przestygnie, wstawić do lodówki (nie wyjmując z niego melonki) 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 peklowej

 10 g gotowej mieszanki przypraw do kiełbasy

 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**