

PRODUKT DES MONATS

KOCHPÖKELWARE

Kochpökelformen erfreuen sich großer Beliebtheit. Ob es ein saftiger Kochschinken, ein mageres Kasseler, ein würziges Karreerenkerl, ein deftiges Eisbein, eine edles Kaiserfleisch oder eine feine Pökelform sein darf, entscheiden ganz Ihre Kunden. Mit den MOGUNTIA Pökelformen gelingt es in jedem Fall.

- | | |
|-----------------|--|
| M7805 35 | PÖKELFIT® P DUO GOLD PÖKELHILFE FLÜSSIG MIT PHOSPHAT
Zugabe: 40-50 g/l 13 kg im Kanister |
| M7010 15 | FILLFIT® SCHINKENSPRITZMITTEL
Zugabe: 30-40 g/l 2 kg im Beutel |
| M7828 35 | PÖKELFIT® P DUO BRILLANT FLÜSSIGE PÖKELHILFE MIT PHOSPHAT
Zugabe: 60-70 g/l Wasser 12,5 kg im Kanister |
| M7856 35 | PÖKELFIT® P DUO SUPER LIQUID
Zugabe: 50-70 g/l Wasser 13 kg im Kanister |
| M7853 16 | PÖKELFIT® P DUO HAUSSCHINKEN, -GESELTCHT. PÖKEL
Zugabe: 60-70 g/l 12 kg im Karton (20 x 0,6 kg Btl.) |



Die passenden
Gridmaster
Formen finden
Sie hier:



KOCHSCHINKEN MIT FILLFIT®

GRIDMASTER®-HERSTELLUNG

ZUTATEN:

100 kg	Ober- und Unterschale vom Schwein
15 kg	Wasser kalt
3 kg	Eis
2 kg	Nitrit-Pökelsalz
800 g	FILLFIT® Schinkenspritzmittel M7010

HERSTELLUNG:

INFO: Die Lakemenge wurde exakt auf die Einspritzmenge berechnet. Sie muss noch um die benötigte Vorlaufmenge des verwendeten Injektors erweitert werden.

Schweineschinken (Ober- und Unterschale): Die Bindegewebsauflage zwischen Ober- und Unterschale muss gut entfernt werden, um einen guten Scheibenzusammenhalt zu gewährleisten. Die Auflageflächen der Schinkenteile am besten leicht einritzen. Die Schinken um 20 % aufspritzen und tumbeln. Das Tumbeln sollte unter 0,8 bar Vakuum und unter Kühlung stattfinden. Die Tumbelzeit beträgt, je nach Gerät, ca. 12-14 Std. und sollte im Intervall durchgeführt werden. Gesamtumdrehungen ca. 3800. Den GRIDMASTER® mit der MASTER-Folie so auslegen, dass der Rand etwas übersteht. Der Schinken wird wie gewöhnlich in den GRIDMASTER® eingelegt und mit der MASTER-Folie eingeschlagen. Den GRIDMASTER® mit normalem Anpressdruck verschließen. Dann 30 Min. bei 65°C trocknen, bei 65°C 20-30 Min. bis zur gewünschten Farbe räuchern und mit 72°C und 65 % Feuchte auf eine KT von 68°C garen. Wurde eine Dekorwürzung angebracht oder soll der Schinken vakuumiert werden, nach ca. 30-45 Min. die MASTER Folie entfernen. Vor dem Anschneiden oder Verpacken gut durchkühlen.



SAUNASCHINKEN / KOCHSCHINKEN

ZUTATEN:

100 kg	Ober- und Unterschale vom Schwein
18 kg	Wasser kalt
1,75 kg	PÖKELFIT® P duo Hausschinken, -geselcht. Pökel M7853
2,25 kg	Nitritpökelsalz
3 kg	Scherbeneis

HERSTELLUNG:

In Österreich zählt der Saunaschinken mit zu den beliebtesten Kochpökelerzeugnissen.

Aus dem Wasser, der Pökelfilfe, dem Pökelsalz und dem Eis eine Lake herstellen. Die gut zurecht geschnittenen Schlegel (mindestens 3-4 Tage nach der Schlachtung) mit der Lake um 25 % aufspritzen. Erst 45 Min. mit 8 U/min im Dauerlauf tumbeln. Anschließend im Intervall 15 Min. Arbeit (bei 8 U/min) und 15 Min. Pause für 14 Std unter Kühlung und Vakuum poltern. Die Wegstrecke sollte ca. 4500 Meter betragen. Die Kochschinkenformen mit Folie auslegen und die Fleischstücke einlegen. Die Folie umschließen und die Formen mit dem Deckel so gut es geht fest andrücken. Bei 78°C auf eine KT von 72°C brühen. Kurz duschen und auskühlen lassen (+2°C). Den Schinken auspacken und wenn gewünscht kurz mit Wasser abspülen und kalt bei 18°C trocknen und räuchern. Alternativ kann der Schinken unter Zuhilfenahme einer GridMASTER-Form schon vor dem Brühprozess geräuchert werden. Dadurch entfällt das Herunterkühlen vor dem Räucherprozess, was zum einen Energie spart und zum anderen die Ausbeute verbessert.