



Fachberatung – Rezeptdienst

Hinterschinken 18% Einspritzm. - CH

Material:	Zutaten/ Kg: Lake	Art. Nr.
100.00 kg Schweinestotzen dressiert	66.50 kg Wasser kalt	
18.00 kg Lake	7.50 kg Schinkencombi CH AF	222093
	12.00 kg Nitritpökelsalz	
	14.00 kg Flockeneis	
<hr/>		
118.00 kg Schinkenmasse	100 kg Lake	

Verarbeitung:

- Lake in der angegebenen Reihenfolge anrühren und alle Komponenten gut auflösen.
Das Flockeneis erst dann begeben, wenn alles gut aufgelöst ist.
- Fleisch kalt (2°C) mit der kalten Lake spritzen (18%) und im Tumbler bei Dauervakuum schonend über Nacht massieren.
- Entsprechende Formen mit Christl Einlegefolie Art.299252 auslegen
- Massierte Schinkenstücke luftfrei einlegen, schonend Vakuum ziehen, Folie einschlagen und mit Deckel gut pressen.
- Kochen bei 66°C auf KT 48°C und weiter bei 74°C auf KT 69°C ca. 30 Min. halten.
- Danach die Formen abdschen und im Kühlraum auskühlen lassen.

160305 TR

Ohne Verbindlichkeit. Dieses Rezept ist das Ergebnis praktischer Erfahrungen und Versuche. Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr. Die Vorschriften des betreffenden Landes sind zu beachten; jegliche Haftung unsererseits muss deshalb ausgeschlossen werden.