

СВИНСКА ЛУКАНКА

Обвивки. Говежди дебелі черва (чозове) с диаметър над 55 мм.

Качество на суровините. За производството на свинска луканка се използва охладено едносортно свинско месо от половинки с тегло 19—35 кг без сканината и без джулганните части. То трябва да бъде прегледано лабораторно. Не се допуска употребата на месо, добито от нерези и свине-майки.

Обработка на суровините. Обезкостеното обезжирено и сортирано свинско месо по специален начин се нарязва на късове с тегло 100—200 г, натрупа се на плас с дебелина от 50 до 60 см и се оставя за отпекдане върху наклонени рафтове в продължение на 24—48 часа при температура от 2 до 5°. След това то се смила във волфмашина през решетка с диаметър на отворите 16—25 мм и отново се разстила върху рафтове, обаче рехаво на плас с дебелина 2—4 см. Така то се оставя при температура от 0 до —5° да се охладва в продължение на 12—24 часа, докато се втвърди.

Охладеното месо се размества с осояващите материали и подправките и се смила във волфмашина през решетка с 3-милиметрови отвори или се нарязва в кутер, докато се раздроби на парченца с големината на оризови зърна. Когато месото се смила във волфмашина, необходимо е допълнително да се омеси, и то за предпочитане с ръка.

Смляното или нарязаното месо се прехвърля плътно в корита и се оставя в хладилник да престои 24—48 часа при температура 2—4° за осояване и зрене.

Плънене на обвивките. Чозовите, предварително нарязани на парчета с дължина 40—45 см, накинати и добре промити с вода и вързани в единия край, се плънят плътно с готовата кайма. След напълването те се надупчават с игла, за да се отстранят въздухът, който е допуснат при плъненето. При връзването на краищата се правят примки за окачване.

Отделните напълнени и вързани парчета се нанавят на бастуни и се оставят за отпекдане и посушаване в хладни и проветриви помещения, където престоят 5—6 дни. После те се сушат в сушилни помещения при температура 10—12° и относителна влажност на въздуха 80—85 % в продължение 90—120 дни.

В процеса на сушенето луканките се валят и пресоват 3—4 пъти. При пресването те се нарежат една до друга, за да получат правоъгълна форма. Готовият продукт се определя по консистенцията и влажността.

Добивът на готов продукт спрямо количеството на суровините е 60 % при водно съдържание 28—33 %.

Качествени показатели. Външна повърхност — чиста, гладка, без петна, повреди и необичайни грапавини, суха, без маслено запотвяване, без въздух под обвивката, обогатена равномерно със суха била плесен. Разрязана повърхност — розовочервена, с равномерен и еднообразен строеж. Не се допускат видими остатъци от съединителна тъкан.

Съхраняване и пласмент. В хладни, сухи, проветриви и тъмни складови помещения при температура, не по-висока от 15°, и относителна влажност на въздуха 80—85 % свинската луканка може да се съхранява окъчена до 6 месеца. В хладилни помещения при температура от 4 до —10° и относителна влажност на въздуха 80—85 % е възможно съхраняване до една година. Ако съхраняването продължи след определеното време, луканката трябва да се подложи на допълнителен преглед и окачествяване.

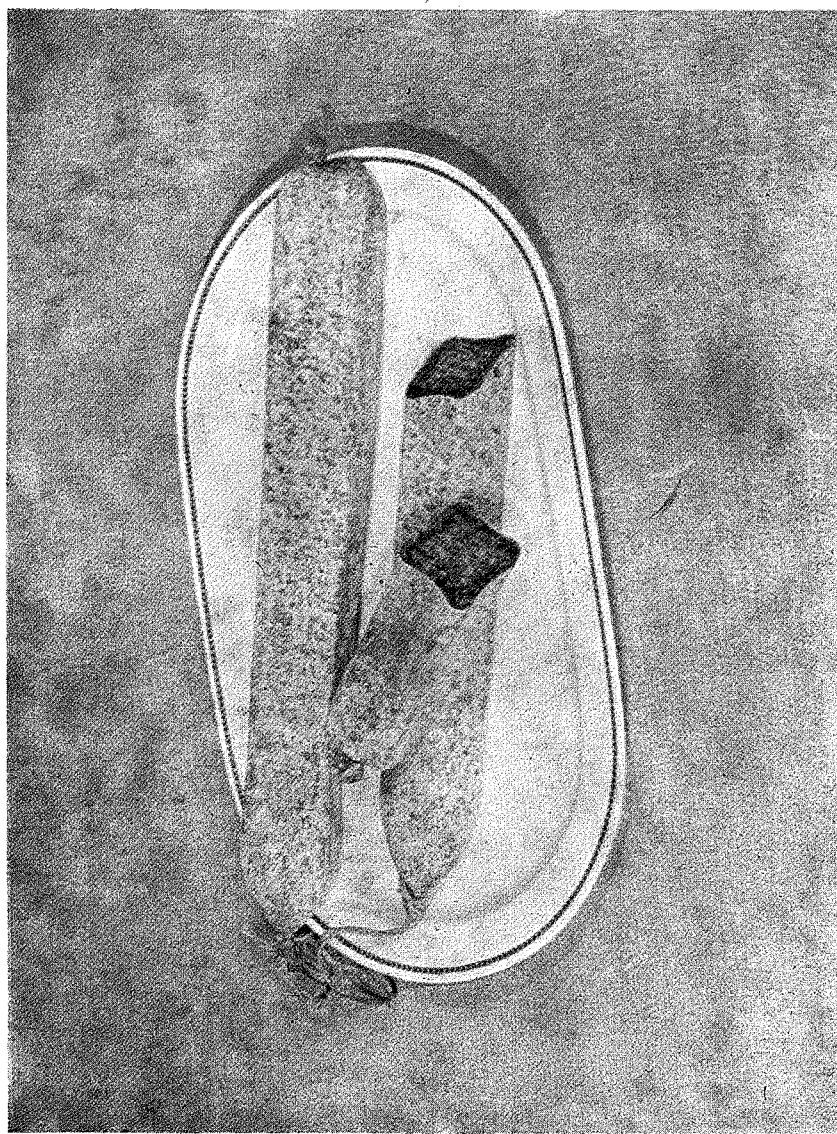
В магазините луканките се нарежат в порцеланови чинии или емалирани тавички. Пред тях се поставя етикет с данни за вида и цената и с името на месокOMBината-производител. На консулматорите се поднасят на цели парчета или нарязани на тънки филийки.

СУРОВИНИ

СВИНСКО МЕСО НЕТЕЛЪСТО	80 КГ
ТВЪРДА СЛАНИНА	20 "
ВСИЧКО	100 КГ

ОСОЛЯВАЩИ МАТЕРИАЛИ И ПОДПРАВКИ

СОЛ	2200 Г
СЕЛИТРА	50 "
ЗАХАР	100 "
БЯЛ ПИПЕР	100 "
КАРДАМОН	100 "



СМЕДОВСКА ДУКАНКА

Обивки. Говежди лебеди черва (чозове), овчи слепи черва или подолаци изкуствени черва с диаметър 45—60 мм.

Качество на суровините. Свинското месо трябва да бъде едносортно, охладено, без санина. Не се допуска употребата на месо, добието от свинейки или от кастрирани или некастрирани възрастни нерези, нито на месо от жлопаните части. Говеждото месо трябва да бъде добието от охранени животни и сортирано за първо качество. Не се допуска употребата на говеждо месо от били или стари говеда. И двата вида месо трябва да произхождат от здрави животни.

Обработка. Обезкостеното обезжирено и сортирано говеждо и свинско месо се нарязва на късове с тегло 100—200 г, които се натрупват на пласт с дебелина 50—60 см върху наклонени рафтове. Тук те се отпекжат в продължение на 24—48 часа при температура 2—50. След това късовете от говеждото и свинското месо се размесват и се смият във волфашина през решетка с диаметър на отворите 16—25 см. Смяното месо се натрупва на пласт с дебелина 70—80 см и се оставя за повторно отпекжане в продължение на 24—48 часа при същите условия. Отпеканото месо се разстила рехаво на пласт с дебелина 2—4 см за охлаждане върху рафтове при температура от 0 до —50. Охлаждането продължава 12—24 часа, докато се втвърди месото. Охладеното месо се омесва с осолващите материали и подправките, предвидени в рецептата, и се смия във волфашина през решетка с диаметър на отворите 3 мм или се нарязва в кутер на парченца със същата големина (3 мм). Ако месото е смяно във волф, то трябва да се омеси допълнително.

Смяното или нарязаното месо се нарежда пътено в корита и се оставя в хладилник при температура 50 за осолване и зреење в продължение на 24—48 часа.

Чозовете, които се използват като обивки, трябва да бъдат предварително подготвени, а именно нарязани на парчета с дължина 40—45 см, изкиснати добре във вода и вързани в единия край. Отделните парчета се натъп-

ват пътено с готовата кайма и се надупчват с игла, за да се отстранят въздухът, навлязъл в тях при пълненето. След това те се вързват откъм открития им край, където се прави примка за окачване, и се надупчват повторно. След тази подготовка парчетата се нанизват на бастуни и се оставят в проветрива помещениа за отпекжане и подсушаване в продължение на 5—6 дни, преди да се подложат на опушване.

Опушването се извършва при температура 10—120 в продължение на 4—8 денонощия. След това парчетата се подлагат на сушене в продължение на 45—75 дни при температура 10—120 и относителна влажност на въздуха 80—85%. В процеса на сушенето парчетата се валят и пресоват. При пресоването те не трябва да се опират едно в друго.

Добивът на готов продукт спрямо количеството на суровините е 60% при волно съдържание 28—33%.

Качествени показатели. Външна повърхност — чиста, гладка, без петна, повреди и неособичайни трапавини, суха, без маслено запотвяване, без въздух под обивката, равномерно обложена със суха бяла плесен. Разрязана повърхност — с еднороден строж и равномерно разпределение на тлъстината. Не се допускаат видими остатъци от съединителна тъкан.

Съхраняване и пласмент. В хладни, сухи, проветриви и тъмни складови помещения при температура, не по-висока от 150, и относителна влажност на въздуха 80—85% смедовската дуканка може да се съхранява окочена до 15 дни, а при хладилна обстановка и при температура от 4 до —10 и относителна влажност на въздуха 80—85% — до 2 месеца. При удължаване на определени срок за съхраняване дуканката трябва да се подложи на допълнителна проверка и оканествяване.

В магазините смедовските дуканки се нареждат в порцеланови чинии или емалирани тавички, а пред тях се поставя етикет с означение на вида и цената им и с името на месомомбинатна-производител. На консуматорите се предлагат на цели парчета или нарязани на много тънки филийки.

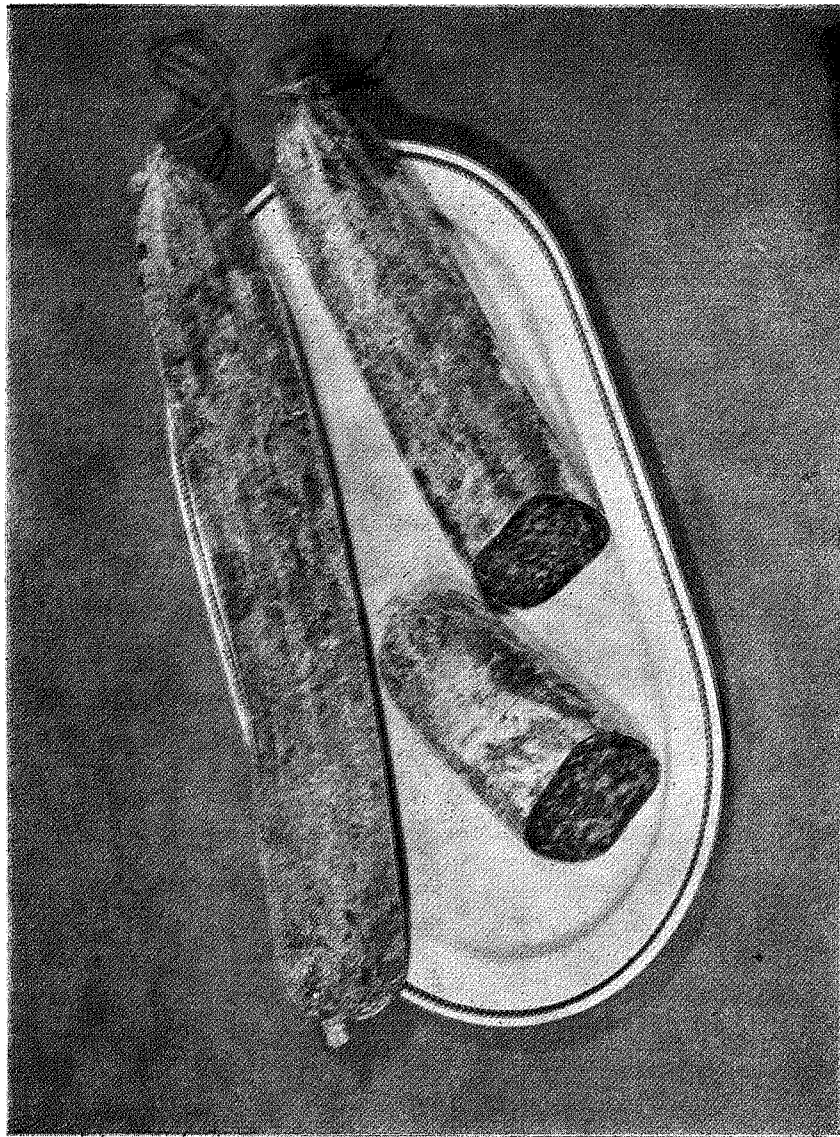
СУРОВИНИ

СВИНСКО МЕСО НЕГЪЛЪСТО	50 КГ
СЛАНИНА ТЪРДА	25 "
ГОВЕЖДО МЕСО ПЪРВО КАЧЕСТВО	25 "

ВСИЧКО 100 КГ

ОСОЛЯВАЩИ МАТЕРИАЛИ И ПОДПРАВКИ

СОЛ	2200 Г
СЕЛИТРА	80 "
ЗАХАР	200 "
ЧЕРЕН ПИПЕР	400 "



ПАНАГОРСКА ЛУКАНКА

Обвивки. Говежди дебели черва (чозове) с диаметър 45—50 мм.

Качество на суровините. Свинското месо, което се използва за произведението на панаторска луканка, трябва да бъде охлаждено, сортирано за първо качество, без жжогланните части и без съединителна тъкан, обезкостено и обезжилено. Не се допуска използването на месо, добито от свине-майки, от нерези или от кастрирани възрастни нерези.

Говеджото месо трябва да бъде добито от охранени животни, сортирано за първо качество, без съединителна тъкан и междумускулни и подкожни тъкани, охлаждено.

Сланната се отдели от първата част на трупа. Тя трябва да бъде прясна. Не се допуска употребата на сланина с промени в цвета и признаци на гниавост.

Обработка. Обезкостеното обезжилено и сортирано месо се нарежда на кръсове с тегло 100—200 г и се оставя за отпекдане върху наклонени рафтове в продължение на 24—48 часа при температура 2—5°, натрупано на пласт с дебелина 50—60 см. След това всячки предвидени в рецептата суровини се разбъркват и смият във волфамшина през решетка с диаметър на отворите 16—25 мм. Получената смес се разстига на тънък пласт (от 2 до 4 см) върху рафтове и се оставя при температура от 0 до —5° да се охлажда в продължение на 12—24 часа, докато се втвърди. Охладеното месо се смесва с подправките и се смия във волфамшина през тримиметрова решетка, след което се омесва 2—3 минути в бъркачка, като се следи да не се мачка. Така омесеното месо се слага в корита и се оставя да престои 24—48 часа, при температура до 5°.

В това време се подготвят за пълнене предвидените за обвивки черва. Те се нареждат на парчета с дължина 40—45 см, които се накисват добре във вода и се връзват в единия край. След пълнето им напъivanje с готовата кайма червата се надувчват с игла, за да се отстранят допуснатите при

пълненето въздух. После се връзват отворените краища на червата, като същевременно се правят примки за окачване. Окончателно готовите парчета се дупчат повторно, след което се нанавят на басуни и се оставят да се отпекат в хладни, сухи и проветриви помещения в продължение на 5—6 дни. Отпеканите парчета се сушат при температура 10—15° в продължение на 40—60 денонощия. В процеса на сушенето те се валят и пресоват. При пресоването парчетата се нареждат на разстояние едно от друго, за да не се опират.

Добивът на готов продукт спрямо количеството на вложените суровини е 60% при водно съдържание 30—35%.

Качествени показатели. Външна повърхност — чиста, гладка и суха, равномерно обложена със суха бяла плесен, без петна, повреди и необичайни гравитини, без маслено запотвяване и без въздух под обвивката. Разрязана повърхност — с еднообразен строеж, с равномерно разпределение на тлъстината. Цвят на разрязаната повърхност — керемиденочервен. Не се допускат видими остатъци от съединителна тъкан.

Съхраняване и писмент. В хладни, сухи, проветриви и тъмни складови помещения при температура, не по-висока от 15°, и относителна влажност на въздуха 80—85% панаторската луканка може да се съхранява охладена до 4 месеца, а в хладни помещения при температура от 4 до —10° и относителна влажност на въздуха 80—85% — до 6 месеца. При по-продължително съхраняване от определеното тя трябва да се подложи на допълнителна проверка и окачествяване.

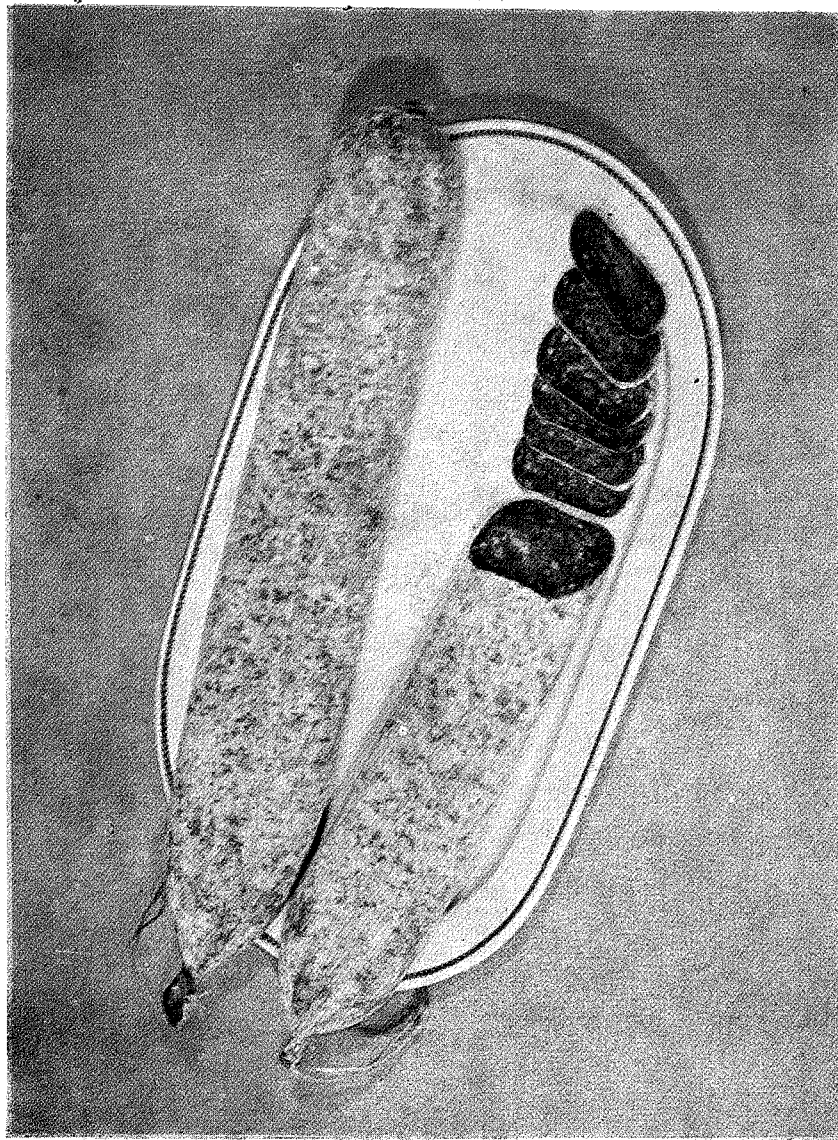
В магазините панаторските луканки се нареждат в порцеланови чинии или емайлирани тавички, а пред тях върху етикет се означават видът и цвят на засено с името на месоконбината-производител. На консуматорите се поднасят на цели парчета или нарязани на тънки филийки.

СУРОВИНИ

ГОВЕЖДО МЕСО ЕДНОСОРТНО	60 КГ
СВИНСКО МЕСО НЕТЪЛЪСТО	20 "
СЛАНИНА ТВЪРДА	20 "
ВСИЧКО	100 КГ

ОСОДЯВАЩИ МАТЕРИАЛИ И ПОДПРАВКИ

СОЛ	2200 Г
СЕЛИТРА	50 "
ЧЕРЕН ПИПЕР	300 "
ЗАХАР	100 "
КИМИОН	200 "



Обвивки. Тънки конски черва с диаметър над 55 мм.

Качество на месото. За производството на унгарски салам се използва охладено свинско месо без салинина, отлежено от половинки с тегло до 25—35 кг. Не се допуска използването на месо, добито от свине-майки, от нерези или от кастрирани възрастни нерези. Месото се обезкостява и сортира по специален начин за първо качество, като се отделят жоланите части и съединителната тъкан.

Обработка. Обезкостеното обезжеляно и сортирано свинско месо се нарязва на кръсове с тегло 100—200 г, които се натрупват върху наклонени рафтове на пласт с дебелина 50—60 см да се отпекат в продължение на 24—48 часа при температура 2—5°. След това месото се смила във вонфамшина през решетка с диаметър на отворите 16—25 мм и се разстила на пласт, дебел 70—80 см, за повторно отпекане при същите условия. След повторното отпекане месото се разстила на рехав тънък пласт (2—4 см) върху рафтове, където се охлажда при температура от 0 до —5° в продължение на 12—24 часа, докато се втвърди. После месото се омесва с предвидените в рецептата осолващи материали и подправки и се прехвърля в кутер, където се нарязва на парченца с големина 2—3 мм. Нарязаното месо се нарежда плътно в корита и се оставя в хладилник при температура 5° да престоя още 24—48 часа за осолване и зрене.

Предвидените за опаковане черва се подготвят за тъннене, като се нарязват на парчета с дължина 53—55 см, които се връзват в единия край. След плътното им напъване с готовата кайма отделните парчета се надувчват с игла, за да се отстранят останалите в тях въздух, и се връзват откъм другия им край. После те се превързват по дължина през 4—5 см и се дупчат повтарно. Примката за окачане се прави дълга почти колкото парчето. При опушването парчетата се окачват две по две.

Опушването на унгарски салам се извършва в студени пушници при плътно горене на огъня, като температурата при продуктите не е по-висока от 120°. След 3—4 дни се прави разместване на редовете (горният ред става долен и обратно). Пушенето продължава 6—8 денонощия, докато парчетата получат тъмнокафяви червен цвят на повърхността и добра плътност. След опушването саламите се сушат в подходящи сушилни помещения при температура 10—12° и относителна влажност на въздуха 80—85 % в продължение на 90—120 денонощия. Готовият продукт се определя по консистентията и влажността.

Добавят на готов продукт спрямо количеството на суровините е 60 % при водно съдържание 20—25 %.

Качествени показатели. Външна повърхност — гладка, суха, обложена равномерно със суха бяла плесен, без петна, повреди и необичайни грапини, без маслено запотвяване, без въздух под обвивката. Разрязана повърхност — розовочервена с равномерен и еднообразен строеж. Не се допускат видими частици от съединителна тъкан.

Съхраняване и пласмент. В обикновени хладни, сухи, проветриви и тъмни складови помещения при температура, не по-висока от 15°, и относителна влажност на въздуха 80—85 %, унгарският салам може да се съхранява окъчен в срок до една година. В хладилници при температура от 4 до —1° и относителна влажност на въздуха 80—85 % съхранението може да продължи до две години. При по-продължително съхраняване от определеното саламът трябва да се подложки на допълнителен престоя и окачествяване.

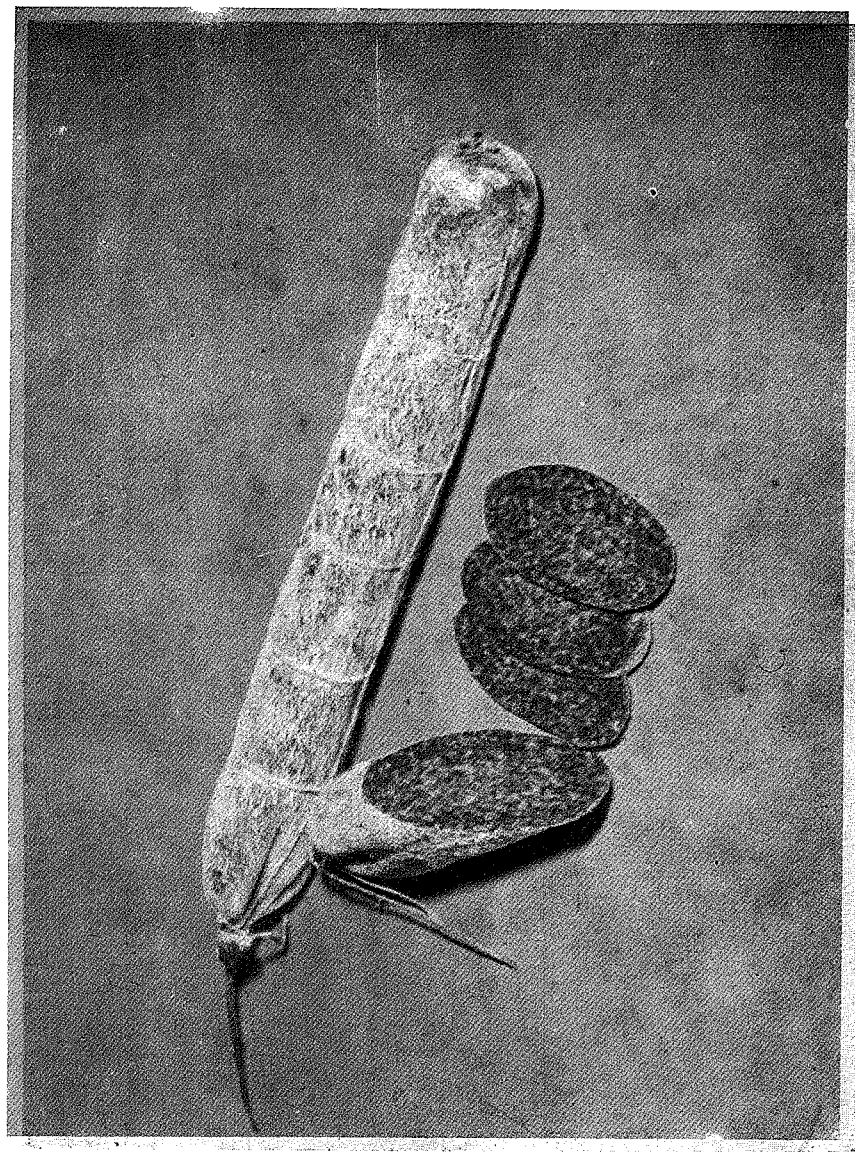
В магазините унгарският салам се държи в порцеланови чинии или емалирани тавички. Пред него се поставя етикет, върху който се означава видът и цената му, а така също и името на месоконбината-производител. На консуматорите се подсказва на цели парчета или нарязан на тънки филийки. За предпочитане е да се нарязва на машина.

СУРОВИНИ

СВИНСКО МЕСО ПЪРВО КАЧЕСТВО 100 КГ

ОСОЛЯВАЩИ МАТЕРИАЛИ И ПОДПРАВКИ

СОЛ	2200 Г
СЕЛИТРА	50 "
ЗАХАР	100 "
БЯЛ ИЛИ ЧЕРЕН ПИПЕР	300 "
ЧЕРВЕН ПИПЕР	100 "
ЧЕСНОВ ЛУК	100 "



ГОРНООРАХОВСКИ СУДЖУК

Обвивки. Тънки сухи говежди или бивошки черва с диаметър 40—50 мм. **Качество на суровините.** За произвоството на горноорahовски суджук се употребява охладено говеждо месо, отгледено от целия труп на охраниени животни, без груби сухожилни.

Обработка на суровините. Сортираното говеждо месо се нарязва на късове с тегло 50—100 г, осолява се с предвидените в рецептата осоляващи материали и подправки, слага се в корита с решетки дъна и се остави в хладилник при температура 4—5° да престои в продължение на 48—62 часа, за да се осолн и отпеди.

След процеса на отпеждането и осоляването месото се смесва с предвидените в рецептата подправки и се смила във вилфалшина през решетка с диаметър на отворите 3 мм, като се внимава да не се мачка. Получената кайма се омесва една-две минути в бъркалка и се прехвърля в корита, като се загладва добре на повърхността. При това положение тя се оставя в хладилник в продължение на 12—24 часа, за да се получи по-добра плътност.

След окончателното приготвяне на каймата започва пълненето на предвидените за обвивки черва. Червата могат да бъдат нарязани предварително на парчета с дължина 30—40 см, но могат да бъдат използвани в естествената им дължина. В такъв случай пълнежът се прекъсва през 30—40 см. Отгледените парчета се връщат самостоятелно в двата края и се оформят като подкова. След това те се надухват от всички страни с игла, за да се отстранят останалите при пълненето въздух, и се окачват на басуни. При това положение те се оставят да се отпеждат 2—4 денонощия.

Отгледените суджуци се сушат 15—25 денонощия в подходящи сушилни помещения при температура 12—15°, докато се постигнат изискваните от БДС водно съдържание и консистенция. През време на сушенето суджуците се

валират през ден или през два дни, за да добият гладка и плоска форма. Първото валиране се извършва 5—6 дни след напълването на отгледените парчета, когато повърхността им е вече позастъхнала. Преди всяко валиране суджуците се нагряват на купи и така престояват 3—4 часа. Това се прави с цел да оменее повърхността им, за да не се напукава от натиска през време на валирането.

Добивът на готов продукт в сравнение с количеството на суровините е 62 % при водно съдържание 30—38 % и масленост в сухото вещество 35—50 %.

Качествени показатели. Външна повърхност — чиста, гладка, суха, без маслено запотвяване, без петна, повреди и необичайни грапини, без въздух под обвивката, със или без обложение от суха бяла плесен. Разрязана повърхност — с еднообразен строеж, с равномерно разпределение на тлъстините. Пивт на разрязаната повърхност — керемиденочервен. Вкус — умерено солен, приятен, свойствен и характеризиращ се с вкуса на подправките.

Съхраняване и пласмент. В обикновени, проветриви и тъмни складови помещения при температура до 15° и относителна влажност на въздуха 75—80 % горноорahовският суджук може да се съхранява окъчен до 15 дни, а в хладилни помещения при температура от 4 до —10° и относителна влажност на въздуха 80—85 % — до 2 месеца. Ако съхраняването продължи повече от определеното време, налага се да се извършат допълнителна проверка и окачествяване.

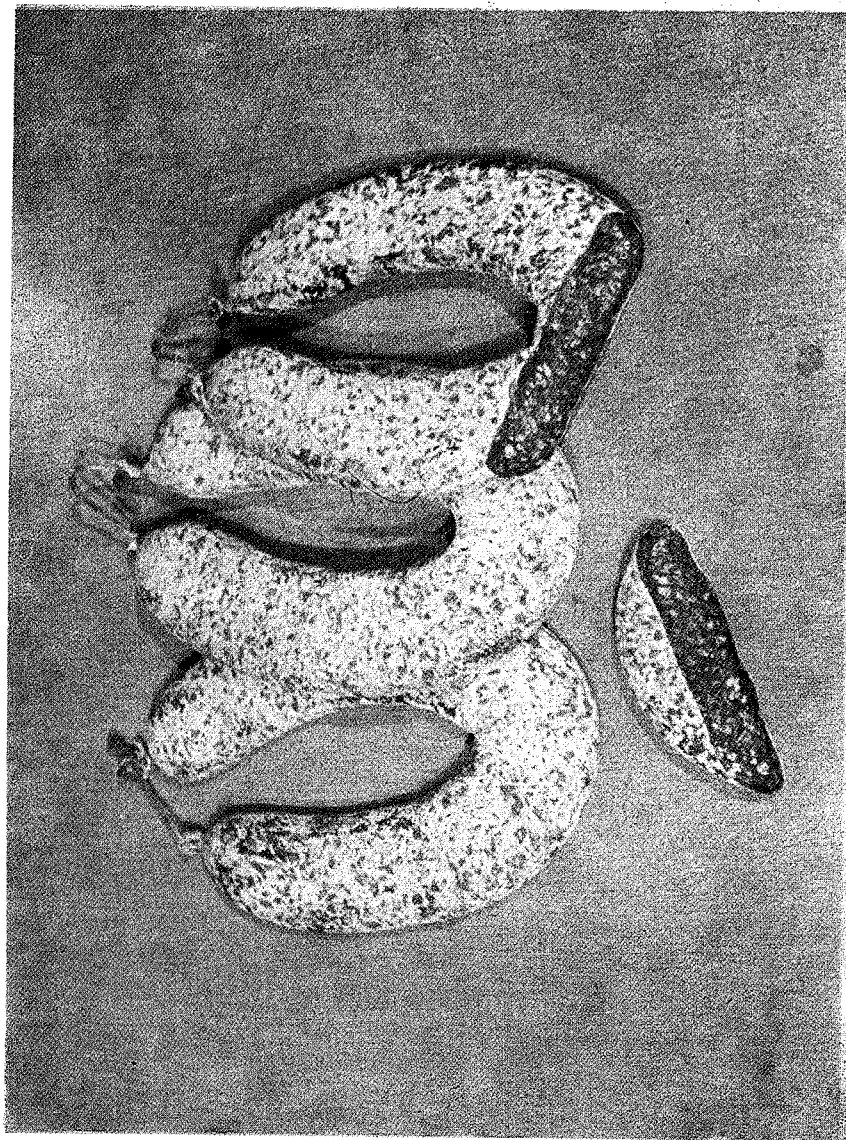
В магазините горноорahовският суджук се поставя в порцеланови чинии или в емалирани тавички. Пред него върху етикет се посочват видът и цената му, а така също името на месокOMBината-производител. На консуматорите се подсъяс на цели парчета или нарязан на тънки филийки.

СУРОВИНИ

МЕСО ОТ ЕДЪР РОГАТ ДОБИТЪК,
ЕДНОСОРТНО И БЕЗ КОСТИ 100 КГ

ОСОЛЯВАЩИ МАТЕРИАЛИ И ПОДПРАВКИ

СОЛ	2200 Г
СЕЛИТРА	100 "
ЗАХАР	100 "
ЧЕРЕН ПИПЕР	250 "
КИМИОН	200 "



ГОВЕЖДИ СУДЖУК

Обивки. Тънки сухи говежди или биволски черва с диаметър 40—50 см. **Качество на месото.** За производството на говежди суджук се използват охладено говеждо месо от охраниени животни, сортирано за второ качество или несортирано, отделено от предната половина на трупа, с наличност на тлъстини и съединителна тъкан до 30—40 %, без груби сухожилия.

Обработка. Отделеното за производство на говежди суджук месо се нарязва на късове с тегло 50—100 г и се осоява с предвидените в рецептата осояващи материали. След това то се слага в корито с решето дъно и се оставя в хладилник при температура 3—4° в продължение на 48—62 часа, за да поеме осояващите материали и се отпеди.

След пропеса на осояването и отпекдането месото се смесва с предвидените в рецептата подправки и се смива във водопроводна през решетка с тримиметрови отвори. От много голямо значение е да не се маца месото при меленето, затова режещият механизъм на волфа трябва да бъде в пълна изправност и добре наточен. Каймата се омесва една до две минути в бъркачка или на ръка и се натлъква в корита, като повърхността се загладва добре. Тънните с кайма корита се оставят в хладилник за 12—24 часа. След това се пристъпва към пълнене на предвидените за обивка черва.

Оформянето на суджуките става чрез превъртане на червото през време на пълненето или след това. В първия случай пълнежът се прекъсва на всеки 15—50 см и на това място червото се превърта. Отделените по този начин парчета се отрязват на чифтове, а краищата им, след като се изстискват добре, се запечатват на повърхността на пълното черво. Във втория случай пълненето не се прекъсва, но тъй като превъртанятия за оформяване на парчетата се извършват след натлъпването на цялото черво, пълнежът трябва да бъде доста рехав. Отделеното на натлъпнените суджукчета и запечатането на краищата им стават както в първия случай.

Пълните черва се надупчават с игла, за да се отстраня въздухът, който е

проникнал в тях при пълненето. След това те се окачват на басуни и се оставят да се отпекят в продължение на 2—4 денонощия.

Отделените суджуци се сушат в подходящи сушилни помещения или под навеси при температура 12—15° в продължение на 15—20 денонощия. През време на сушенето суджуките се вапират през ден или през два дни, докато засъхнат и добият плоска форма. Първото вапиране се извършва 5—6 дни след натлъпването. Преди всяко вапиране суджуките се натрупват на куп и така престояват 3—4 часа. Това се прави с цел да омекне повърхността им, за да не се напукват през време на вапирането.

Добивът на готов продукт в сравнение с количеството на суровините е 60 %, при водно съдържание 30—38 % и масленост в сухото вещество 35—50 %.

Качествени показатели. Външна повърхност — гладка, суха, обложена със суха бяла плесен, без маслено запотвяване, без петна, повреди и необичайни трапавини, без въздух под обивката. Разрязана повърхност — с еднороден строек и равномерно разпределение на тлъстините. Вкус — свойствен, приятен, умерено солен, характеризира се с вкуса на подправките.

Съхраняване и пласмент. В обикновени, сухи, проветриви, тъмни и хладни складови помещения при температура до 15° и относителна влажност на въздуха 75—80 %, говеждият суджук може да се съхранява окъчен до 15 денонощия. В хладилни помещения при температура 4 до —10° и относителна влажност на въздуха 80—85 % той може да се съхранява до 2 месеца. При продължително съхраняване от определеното говеждият суджук трябва да се подложи на допълнителен преглед и окасестване.

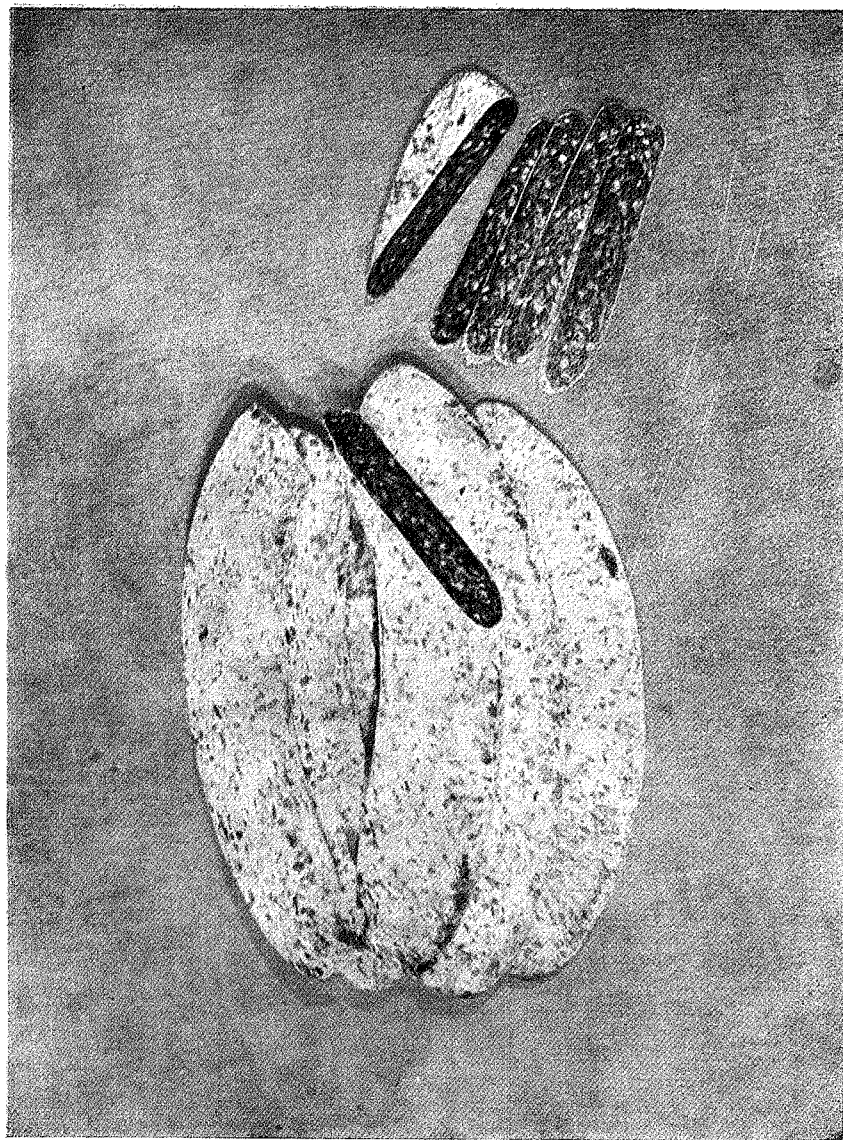
В магазините говеждият суджук се поставя в порцеланови чинии или емалирани тавички, а върху етикет се посочват вятът и цената му, както и името на месокOMBината-производител. На консуматорите се поднася на цели парчета или нарязан на тънки филийки.

СУРОВИНИ

ГОВЕЖДО МЕСО ВТОРО КАЧЕСТВО 100 КГ

ОСОЛЯВАЩИ МАТЕРИАЛИ И ПОДПРАВКИ

СОЛ	2200 Г
СЕЛИТРА	100 "
ЗАХАР	100 "
ЧУБРИЦА	200 "
ЛЮТИ ЧУШКИ	200 "



Обвивки. Тънки сухи черва с диаметър 20—30 мм.

Качество на месото. За произведението на овчи суджук се използва охладено овче или козе месо от охраниени животни. Месото се взема от целия труп и не се сортира. Не се допуска употребата на месо от некастрирани овци, от кози в период на покриване, чието месо има остро изразен специфичен мирис, и от слаби или в напреднала бременност кози и овци.

Обработка. Месото се нарязва на късове с тегло 50—100 г и се осолва с предвидените в рецептата осолващи материали. Осоленото месо се слага в корита с решетето дъно и се оставя в хладилник при температура от 3 до 40° в продължение на 48—62 часа, за да поеме осолващите материали и за да се отпеди.

След процеса на осолването и отпедването месото се смесва с предвидените в рецептата подправки и се смита във волфамашина през решетка с диаметър на отворите 3 мм. От много голямо значение е режещият механизъм на волфа да бъде напълно изправен и много добре наточен, за да не се мачка месото. Получената кайма се омесва 1—2 минути в бъркачка или на ръка и се прехвърля в корита, като се притиска добре и се затиска. В това състояние каймата се оставя в хладилник в продължение на 12—24 часа, за да се получи по-добро улитняване.

След окончателното приготвяне на каймата се пристъпва към пълненето на предвидените за обвивки черва. През време на пълненето на всеки 12—15 см пълнежната маса се прекъсва и червото се превърта. Така оформените парчета прилигат на бреница. Краищата на последните парчета се връзват с канап или се запечатват.

Оформяването на парчетата може да стане след напълването на цялото черво. В такъв случай пълнежната маса трябва да се разполага по-хладяво, а след превъртането на парчетата да се улитнява добре. Краищата на червото

се запечатват или връзват с канап. Пълните черва се дупчат с игла от всички страни, за да се отстранят въздухът, проникнал при пълненето.

Оформените парчета се нанавят на бастули и се оставят да се отпекат от 2 до 4 денонощия. Отпедените суджуци се сушат в подходящи сушилни помещения при температура 12—15° в продължение на 15—25 денонощия. Когато повърхността им позасъхне, т. е. няколко дни след напълването, те се валят през ден или два дни, докато засъхнат добре и добият плоска форма. Преди всяко валяване суджуците се натрупват на куп и така престоят 3—4 часа, докато омежне добре повърхността им. По този начин се избягва напукането на червата през време на валяването.

Добият на готов продукт спрямо количеството на суровините е 60 % при водно съдържание 30—38 % и масленост в сухото вещество 35—50 %.

Качествени показатели. Външна повърхност — гладка, обложена със суха бяла плесен, без маслено запотвяване, без петна, повреди и необичайни трапавини, без въздух под обвивката. Разрязана повърхност — с еднообразен строеж и равномерно разпределение на тлъстините, със светли керемиденочервен цвят. Вкус — свойствен, приятен, умерено солен, характеризира се с вкуса на подправките, без страничен оттенък.

Съхраняване и пласмент. В обикновени сухи, проветриви и тъмни складови помещения при температура до 15° овчият суджук може да се съхранява окъсен до 15 дни, а в хладилни помещения при температура 4 до —10° и относителна влажност на въздуха 80—85 % — до 2 месеца. При по-продължително съхраняване суджукът се подлага на допълнителна проверка и окъсване.

В магазините овчият суджук се поставя в порцеланови чинии или емалирани тавички, а върху етикет се означават вилът и цената му, а така също и името на месокOMBинацията-производителя.

На консуматорите се поднася на цели парчета, отрязани в местото на превъртането.

СУРОВИНИ

ОВЧЕ МЕСО — ЕДНОСОРТНО 100 КГ

ОСОЛЯВАЩИ МАТЕРИАЛИ И ПОДПРАВКИ

СОЛ	2200 Г
СЕЛИТРА	60
ЧЕРЕН ПИПЕР	100 "
ЧУБРИЦА	200 "
ЛЮТИ ЧУШКИ	200 "

