

Обвивки. Алуминиеви кутии.

Качество на суровините. За производството на печен леберкез се използват топло говеждо месо и охладено свинско месо, сланина първа от гръбната част на трупа и пресни яйца. Сланната трябва да бъде отлежала солена, но без промяна на цвета и без признаци на гнивост. Всички суровини трябва да бъдат прегледани от органите на ветеринарно-санитарния контрол.

Обработка на суровините. Говеждото месо, сортирано за екстра качество (чиста мускулна тъкан), се нарязва на късове с тегло 100—200 г и се смила във водомашина през решетка с диаметър на отворите 3 мм. След това се кутира заедно със сол и селитра, при което става на прат. Свинското полутопото месо не трябва да съдържа повече от 30 % тлъстини. То се нарязва на късове с тегло 100—150 г и се осолява. Така подготвените суровини се оставят да се осояват в хладилник при температура 3—4° в продължение на 24—48 часа.

При вторичната обработка след процеса на осояването и зрелото пратът се кутира с прибавка на мако вода и с яйцата и предвидените в рецептата подправки. Свинското полутопото месо се смила през решетка с големина на отворите 5 мм. Сланната се почиства много добре от солта, дори може да се измие с мако хладка вода, и се нарязва ръчно или със сланинорезачка на парчета с размери 30/3/3 мм.

Окончателното омесване на сместа се извършва в бъркачка. Най-напред се поставя пратът, а след него и свинското месо. Към края на омесването се прибавя сланната. Общо омесването продължава 5—6 минути.

Термична обработка. Готовата смес се слага плътно в алуминиевите кутии, вътрешните стени на които се намазват предварително със свинска мас.

Печенето се извършва в продължение на 1½ до 2 часа в електрически ротационни печки или в обикновена фурна. Преди да се извади от фурната, леберкезът може да се намаже с яйца, за да стане по-пикантен. Опеченият топът или след като изстине. Охладеният леберкез се опакова в целофанова хартия или станиол.

От 100 кг суровини се получава 90 кг готов продукт с водно съдържание около 53 %.

Качествени показатели. Върхна повърхност — чиста, гъпавата от тлъстините, с жълтокафяв цвят. Разрязана повърхност — розовочервена, равномерно мраморирана от парчета сланинки с биедокремав цвят. Сухожилни, фасции и лой не се допускат. Консистенция — плътна и еластична. При разрез (на топът леберкез) и при натиск (на студен) да не се отделят сокове. Мирис — приятен. Вкус — умерено солен, характерен за подправките, без страничен привкус.

Съхраняване и пласмент. Печеният леберкез се съхранява нареден на маси или рафтове в един ред. В обикновени, хладни, сухи и проветриви складови помещения при температура, не по-висока от 15°, той може да се съхранява до 24 часа, а в хладилници или хладилни шкафове при температура от 4 до —10° до 4 дни. Когато леберкезът трябва да престоя повече от определеното за съхраняване време, нужно е да се подложат допълнително на преглед и окъчествяване.

В магазините леберкезът се поставя в порцеланови чинии или емайлирани тавички с етикет, върху който се означава видът и цената му. При продажбата на консуматора се поднася нарязан на тънки филийки.

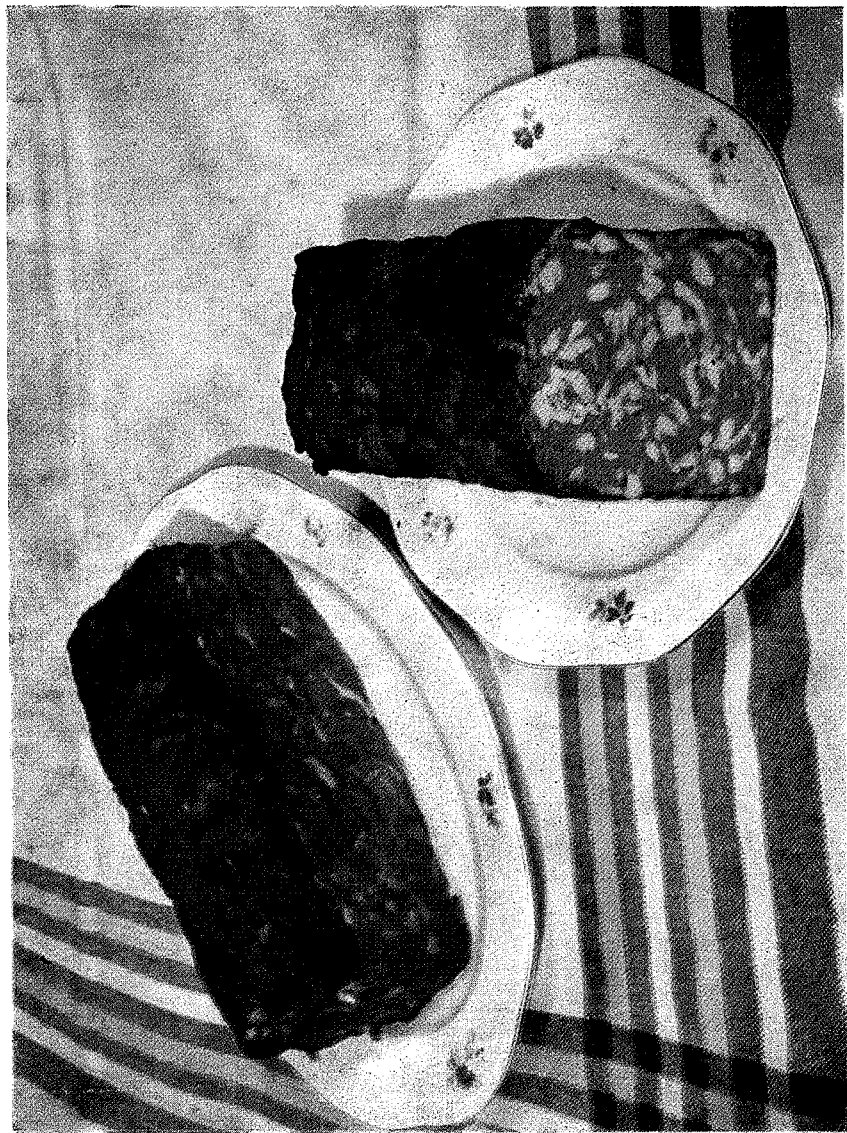
СУРОВИНИ

ГОВЕЖДО МЕСО ЕКСТРА КАЧЕСТВО	30 КГ
СВИНСКО МЕСО ПОЛУТЪЛСТО	30 "
СЛАНИНА ТЪВЪРДА	38 "
ЯЙЦА ПРЕСНИ 50 броя	2 "

ВСИЧКО 100 КГ

ОСОЛЯВАЩИ МАТЕРИАЛИ И ПОДПРАВКИ

СОЛ	2000 Г
СЕЛИТРА	50 "
ЧЕРЕН ПИПЕР	100 "
МУСКАТОВ ОРЕХ	60 "
КАРДАМОН	80 "
КИМ	20 "
ВАНИЛИЯ	2 "



Обвивки. Алюминиеви кутии.

Качество на суровините. За произведението на варен леберкез се използват: топло говеждо месо, свинско месо охладено, сланина твърда от гръбната част на трупа и пресен черен свински дроб. Сланината трябва да бъде отлежала солена, обаче без промени на цвета и без признаци на гниавост. Всички суровини трябва да бъдат допуснати за произведението от органиците на ветеринарно-санитарния контрол.

Обработка на суровините. Говеждото месо, сортирано за първо качество, се нарязва на късове с тегло 100—200 г и се смита във водфалшина през решетка с диаметър на отворите 3 мм. След това то се кутира с добавка на вода, сол, селитра и захар, за да се притови на прат. Свинското полу-тлост месо се нарязва на късове с тегло 100—150 г и се осолява. Сланината се нарязва на парчета по 50—60 г и се осолява. Всички подготвени по описания начин суровини се поставят в хладилник за осоляване и зрееие при температура 3—4° в продължение на 24—48 часа.

При вторичната обработка след процеса на осоляването и зрееието пратът се кутира с прибавка на малко вода 1—2 минути, докато се получи хомогенно тесто. Свинското полу-тлост месо се смита във водфалшина през решетка с големина на отворите 13 мм. Черният дроб се почиства от злчнителните канали и грубите кръвоносни съдове и се нарязва на къчета, които се смитат заедно с лука през решетка с големина на отворите 3 мм. Сланината заедно с прата се нарязва в кутер или с помощта на сланинорезачка на парчета с големина до 5—6 мм.

Подготвените по описания начин суровини се омесват в бъркачка. Най-напред се поставят пратът, подправките и брашното, а след 1—2 минути другите суровини в следния ред: свинското полу-тлост месо, сланината, черният дроб. Общо омесването продължава 5—6 минути.

Термична обработка. Готовата смес се поставя в кутии, които пред-

рително се намазват със свинска мас от вътрешната страна. В случай употребяват кутии с капаци, които се затварят след напълването. Сместа вари 2—3 часа при температура на водата 90°.

Свареният леберкез се охлажда и тогава се изважда от кутиите. Той опакова в пергаментова хартия, целофан или станоол.

От 100 кг суровини се получават 108 кг готов продукт с водно съдържание 60—65 % и масленост в сухото вещество 50—50 %.

Качествени показатели. Външна повърхност — чиста, малко грануларно, равномерно мраморирана от парченцата сланинки, които имат бledoкафив цвят. Цвят на външната повърхност — кафявочервен. Разрязана повърхност — бешугли, равномерно мраморирана със сланинки, които имат бял или бledoорозов цвят. Сухожилна, фасция и дой не се допускат. Консистенция — пълтна еластична. При разрез (на топъл леберкез) и при натиск (на охладен леберкез) не трябва да се отделят сокове. Мирис — свойствен, приятен. Вкус — умерено солен, характеризира се с вкуса на подправките.

Съхраняване и пласмент. Вареният леберкез се съхранява в корити или разположен върху маси или рафтове в един ред. В обикновени, хладни проветриви складови помещения при температура, не по-висока от 15°, то може да се съхранява до 24 часа, а в хладилни складове или хладилни шкафови при температура от 4 до —10° — до два дни. Когато леберкезът престоява при хладилна обстановка повече от определеното за съхраняване време, той се подлага на преглед и окасествяване.

В магазините леберкезът се поставя в порцеланови чинии или емайлирани тапачки, а пред него върху етикет се посочват видът и цената му. На консуматора се поднася нарязан на тънки филийки.

СУРОВИНИ

ГОВЕЖДО МЕСО ПЪРВО КАЧЕСТВО	55 КГ
СВИНСКО МЕСО ПОЛУТЪСТО	10 "
СЛАНИНА ТЪРДА	25 "
ЧЕРЕН ДРОБ СВИНСКИ	8 "
ПШЕНИЧНО БРАШНО	2 "
ВСИЧКО 100 КГ	

ОСОЛЯВАЩИ МАТЕРИАЛИ И ПОДПРАВКИ

СОЛ	2200 Г
СЕЛИТРА	60 "
ЗАХАР	100 "
ЧЕРЕН ПИПЕР	150 "
МУСКАТОВ ОРЕХ	80 "
КАРДАМОН	80 "
КРОМИД ЛУК	300 "

