

Обвивки. Свински тлъсти черва.

Качество на суровините. Свинският дроб (бял и черен) трябва да бъде съвършено пресен. Нетлъстото свинско месо се отдели от бута, плешката и фиетто. От свинската глава се изрязват кръавото месо и месото от заколната част.

Обработка. Белият свински дроб се почиства от трахета и се смила във водфашин през 10-милетрова решетка. Черният свински дроб се бланшира в кипища вода 10—15 минути, докато зауби естествения си цвят във вътрешността. След това той се смила във водфашина през 10-милетрова решетка. Свинското нетлъсто месо и свинското кръаво месо също се смила във водфашина през 10-милетрова решетка. Оризът се вари във вода в съотношение 1:3, докато набъбне. После той се измива 2—3 пъти в студена вода, за да не се слепват зърната му. Подготвените по описания начин суровини се разбъркват заедно със солта и подправките, предвидени в рецептата.

Свинските тлъсти черва се нарязват на парчета с дължина 25—35 см. двата края на които се връзват поотделно. Пълнежът не трябва да бъде претъпкан, а рехав. Натъпените черва се дупчат добре от всички страни с игла, за да се отстранява допуснатият при пълненето въздух. След това да се подлагат на термична обработка, като се варят при температура на водата

85—90° в продължение на 100—120 минути. Сварените парчета се нареждат в един ред върху маса или рафтове, където се охлаждат.

Качествени показатели. Външна повърхност — чиста, глатка, без повреди и необичайни трапавини, без въздух под обвивката, с жълтеникав цвят. Разрязана повърхност — с ярко очертани едри парченца от различните суровини и зърната на ориза. Вкус — приятен, характеризира се с вкуса на подправките.

Съхраняване и пласмент. В обикновени, хладни, проветриви и сухи складови помещения при температура, не по-висока от 15°, бахурът може да се съхранява до 24 часа, а в хладилници или хладилни шкафови при температурата от 4 до 10° — до 48 часа. При по-продължително съхраняване от определеното е необходимо да се направят допълнителна проверка и оквествяване.

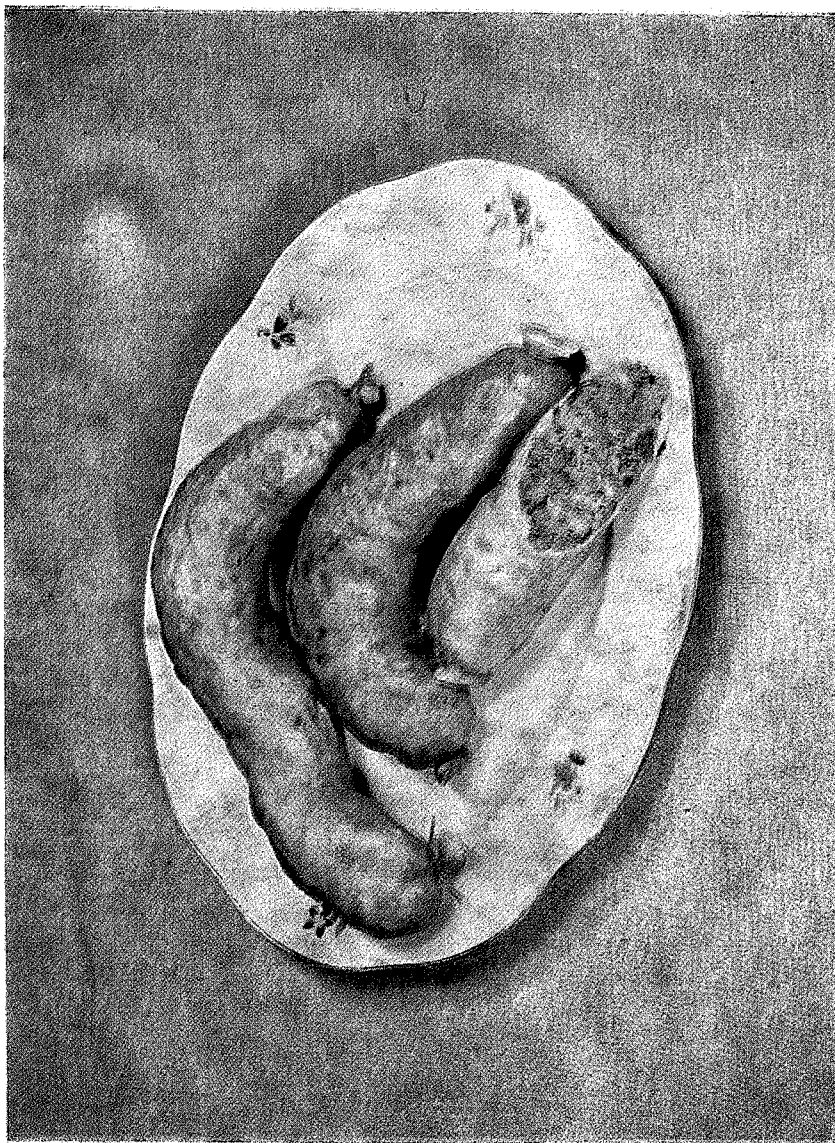
В магазините бахурът се нарежда в порцеланови чинии или емалирани тавички, като повърхността на отделните парчета се почиства с чисто парче от плат. Пред продукта се поставя етикет, върху който са отбелязани видът и цената му. При продажба краищата на червото се изрязват заедно с капана. Продава се на цели парчета или отрязан според желаното от консуматора количество.

СУРОВИНИ

БЯЛ ДРОБ СВИНСКИ	40 КГ
СВИНСКО МЕСО ОТ ГЛАВИ	20 "
ЧЕРЕН ДРОБ СВИНСКИ	25 "
СВИНСКО МЕСО НЕТЪЛЪСТО	10 "
ОРИЗ	5 "
	ВСИЧКО 100 КГ

ОСОЛЯВАЩИ МАТЕРИАЛИ И ПОДПРАВКИ

СОЛ	2500 Г
ЧЕРЕН ПИПЕР	200 "
БАХАР	100 "
КАРАМФИЛ	50 "
ЛУК	1000 "



ПАНАТОРСКА КЪРВАВИЦА

Обвивки. Свински дебели и тънки черва.

Качество на суровините. Всички суровини, които се използват за панаторска кървавица, трябва да бъдат съвършено пресни. Свинското кърваво месо се изрязва от законната част и от бузите. Не се допускват за използване суровини с признаци на разваляне, олитавяване и пласен.

Обработка на суровините. Свинските бели дробове, сърцата, далаците и диафрамите се почистват от хрущялните части. Свинското кърваво месо се почиства от кожичките и космите. Всички суровини се размесват и заедно се смилат във водфашина през решетка с диаметър на отворите 13 мм. Смляната смес се приготвя за пълнеж, като към нея се прибавят солта и подправките, предвидени в рецептата, и се размесват на ръка или в бъркачка. След това се пристъпва към пълненето на свинските тънки черва. Пълнежът не трябва да бъде сбит, а рехав. Краищата на всяко натълнено парче се връзват с канат и се съединяват. Така оформените парчета се надупчват с игла, за да се отстраняват въздухът, който е останал при пълненето, и се подлагат на термична обработка, като се варят при температура на водата 85—90° в продължение на 100—120 минути. За охлаждането им след варенето те се нареждат в един ред на маси или рафтове и се оставят в хладни проветриви или в хладилни помещения.

Качествени показатели. Външна повърхност — чиста, малко грапава от парченцата на суровините, необичайни грапавини и въздух под обвивката не се допускат. Цвят на външната повърхност — бялосив. Разрязана повърхност — с ярко очертаващи се парченца от различните суровини. Вкус — приятен, характеризиращ се с вкуса на подправките. Вода в сухото вещество не повече от 65 %.

Съхраняване и пласмент. В хладни, сухи и проветриви складови помещения при температура, не по-висока от 15°, панаторската кървавица може да се съхранява до 24 часа, а в хладилни помещения или хладилни шкафове при температура от 4 до 10° — до 48 часа. При по-продължително съхраняване от определеното тя трябва да се подложи на допълнителна проверка и оканчествяване.

В магазините панаторската кървавица се поставя в порцеланови чинии или емайлирани тавички с етикет, върху който се отбелязват видът и цената ѝ. Повърхността на всяко парче се почиства с чисто парче плат.

Продава се на цели парчета или отрязана според желаното от консуматорите количество.

СУРОВИНИ

СВИНСКИ БЯЛ ДРОБ, СЪРЦА,
ДАЛАЦИ, ДИАФРАГМИ И ДР. 50 КГ
СВИНСКО МЕСО КЪРВАВО 50 "

ВСИЧКО 100 КГ

ОСОЛЯВАЩИ МАТЕРИАЛИ И ПОДПРАВКИ

СОЛ 2500 Г
ЧЕРЕН ПИПЕР 100 "
БАХАР 50 "
ЧУБРИЦА 50 "
ЛУК 3000 "



МАКЕДОНСКА КРЪВАВИЦА

Обвивки. Дебели свински кърпави черва.

Качество на суровините. Белият дроб трябва да бъде пресен. Кръвата трябва да бъде свършено прясна. За клейдаващи субпродукти се използват сухожилия от говежди джолани, крака, говежди ноздри и уши. Последните трябва да бъдат добре почистени от косми. Свинските дебели черва трябва да бъдат измити добре отвън и отвътре и изкиснати в солена вода в продължение на 12 до 24 часа. Ако има хрущали, те се изрязват.

Обработка на суровините. Белите дробове се почистват от трахеята и се нарязват. Червата се измиват внимателно и се баланшират. Кожичките се почистват от косми, измиват се и се сваряват. Клейдаващите продукти се сваряват до пълно размекване. Картофите се обелват. След тази подготовка на суровините се пристъпва към приготвяне на пълнежа. Белите дробове, свинските дебели черва, свинските коожички и клейдаващите субпродукти се смилат във волфмашина през решетка с диаметър на отворите 8 мм, а картофите — през решетка с тримилиметрови отвори. Те се размесват заедно с подправките, осоляващите материали и кръвата.

С приготвената смес се напълват свинските кърпави черва, предварително добре измити. Двата края на пълните черва се връзват заедно. Червата се дупчат с игла, за да се отстранят допуснатият по време на пълненето въздух. След това те се подлагат на термична обработка, като се вари при темпе-

ратура на водата 80° в продължение на 90 минути. След сваряването те се охлаждат, наредени върху маси или рафтове в хладилни помещения.

Качествени показатели. Външна повърхност — чиста, гладка, с характерните за червото удебеления. Необичайни грапавини и въздух под обвивките не се допускат. Цвят на външната повърхност — жълтокафяв. По разрезната повърхност личат парчета от свинските черва и клейдаващите субпродукти. Цвят на разрезаната повърхност — тъмночервен. Вкус приятен, характеризира се с вкуса на подправките, малко лют.

Съхраняване и плагмент. В обикновени, хладни, сухи и проветриви складови помещения при температура до 15° македонската кървавица може да се съхранява до 24 часа, а в хладилни помещения или хладилни шкафови при температура от 4 до —10° до 48 часа. При по-продължително съхраняване от определеното тя трябва да се подложи на преглед и оценяване.

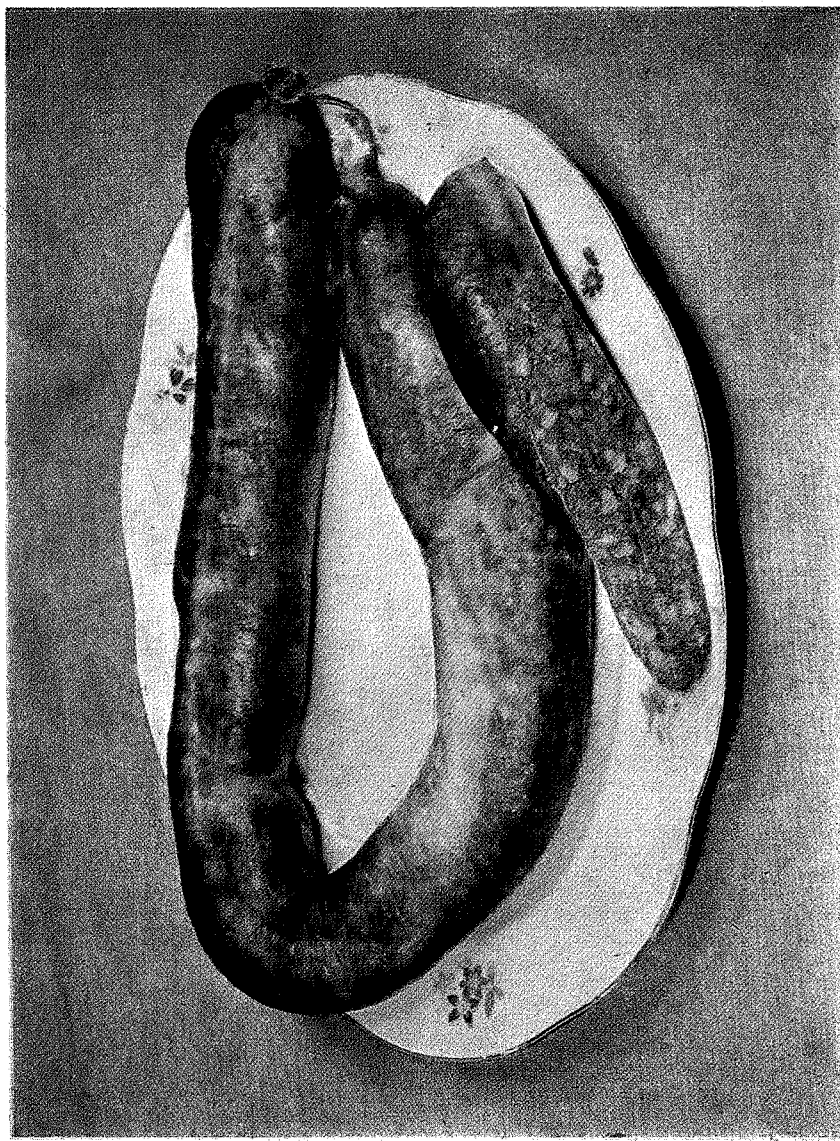
В магазините македонската кървавица се поставя в порцеланови чинии или емайлирани тавички, след като повърхността на отделните парчета се почиства с чисто парче плат и се изрежат вързаните краища заедно с канапа. Витът и пената ѝ се означават върху етикет. На консуматора се поднася на цели парчета или се отрязва в количество според желанието му.

СУРОВИНИ

СВИНСКИ, ГОВЕЖДИ И ОТ	
ДРЕБЕН РОГАТ ДОБИТЪК	20 КГ
БЕЛИ ДРОВОВЕ	20 "
СВИНСКИ ДЕВЕЛИ ЧЕРВА	10 "
СВИНСКИ КОЖИЧКИ	30 "
КЛЕЙЛАВАЩИ СУБПРОДУКТИ	10 "
КАРТОФИ	10 "
КРЪВ ДЕФИБРИНИРАНА	10 "
ВСИЧКО	100 КГ

ОСОЛЯВАЩИ МАТЕРИАЛИ И ПОДПРАВКИ

СОЛ	2500 Г
СЕЛИТРА	30 "
ЧУБРИЦА	300 "
ЛЮТИВИ ПИПЕРКИ	500 "
ЛУК	3000 "



КАЛОФЕРСКА КЪРВАВИЦА

Обвивки. Тънки говежди черва.

Качество на суровините. Белите дробове, далаците и кръвта трябва да бъдат свършени пресни. За кнейдаващи субпродукти се използват сухожилни от говежди джолани, говежди крака, уши и ноздри. Последните трябва да бъдат добре почистени от косми, охладени или замразени, без каквито и да било признаци на разваляне. Свинските стомаси и дебелите свински черва трябва да бъдат добре измити отвън и отвътре и изкиснати в солена вода в продължение на 12—24 часа. Сърцата трябва да бъдат почистени от ушите и хрущялните части, ако има такива.

Обработка на суровините. Белите дробове се наричат на кръсове, бланшират се, охладят се и се смият във водфалшина през решетка с 8-миллиметрови отвори. Кнейдаващите субпродукти се варят до пълното им размекване и заедно с бульона, който трябва да бъде в съотношение 1:1, се мелят във водфалшина през решетка с 3-миллиметрови отвори. Свинските дебел черва и свинските стомаси също се варят, охладят се и се смият във водфалшина през решетка с 8-миллиметрови отвори. Далаците се смият в сурово състояние през решетка с 8-миллиметрови отвори.

Подготвените по описания начин суровини се размесват с осолващите материали и подправките, превиждени в рецептата. След това се пристъпва към пълненето на тънките говежди черва с получената смес. Те се наричат на

парчета с дължина 20 см, които се връзват в двата края с пръчки. Едната страна се връзва преди пълненето, а другата след пълненето. Червата се дупчат с игла, за да се изпъди въздухът, обаче това става по време на варенето им в казана, за да не изтече кръвта. Варенето се извършва при температура на водата 80° в продължение на 70 минути. Сварените парчета се охладят наредени в един ред върху маси или рафтове.

Качествени показатели. Външна повърхност — чиста, слабо набръчкана. Необичайни грапавини и въздух под обвивката не се допускат. Цвят на външната повърхност — тъмночервенокафяв. Разрязана повърхност — тъмночервена. Върху нея личат парченцата от свинските черва, стомасите и сърцата. Вкус — характеризираш се с вкуса на подправките, слабо лютив.

Съхраняване и пласмент. В обикновени, хладни, сухи и проветриви складови помещения при температура до 15° калоферската кръвавица може да се съхранява до 24 часа, а в хладилни помещения или хладилни шкафови при температура от 4 до —10° до 48 часа. При по-продължително съхраняване от определеното тя трябва да се подложи на преглед и окисляване.

В магазините калоферската наденница се поставя в тавички или блюда, но преди това краищата на червата се изрязват заедно с пръчиците и повърхността ѝ се избърсва с чисто парче плат. Вилът и цената ѝ се означават върху етикет. На консуматора се поднася на цели парченца.

СУРОВИНИ

СВИНСКИ, ГОВЕЖДИ ИЛИ ОТ	
ДРЕВЕН РОГАТ ДОВИТЪК	30 КГ
БЯЛ ДРОБ	20 "
СВИНСКИ ДЕВЕЛИ ЧЕРВА	10 "
КЛЕЙДАВАЩИ СУПРОДУКТИ	10 "
СВИНСКИ СТОМАСИ	10 "
СВИНСКИ СЪРЦА	10 "
ДАЛАЦИ	10 "
ДЕФИБРИНИРАНА КРЪВ	10 "
ВСИЧКО	100 КГ

ОСОЛЯВАЩИ МАТЕРИАЛИ И ПОДПРАВНИ

СОЛ	2500 Г
СЕЛИТРА	50 "
ЧУБРИЦА	300 "
ЛЮТИВИ ЧУШКИ	500 "
ЛУК	3000 "



ЛЕБЕР ВУРСТ (ЧЕРНОДРОБЕН САЛАМ)

Обвивки. Говежди хранопроводи, говежди дебели черва или подходящи изкуствени обвивки.

Качество на суровините. Свињският черен дроб трябва да бъде съвсем пресен. Перитонисните тъстини също трябва да бъдат пресни без промяна на цвета и без признаци на гниавост.

Обработка на суровините. Черният дроб се балансира в кипища вода от 15 до 20 минути, докато загуби естествения си цвят във вътрешността. След това той се охлажда и заедно с перитонисните тъстини се смита във водф-машина през решетка с диаметър на отворите 2 мм. Получената смес заедно с предвидените в рецептата подправки се кутира 5—6 минути, докато добне хомогенна и мажеща се консистенция.

Пълненето на предвидените обвивки с кутираната смес се извършва колкото е възможно по-плътнo. Оформените парчета се варят във вода при температура 85—90° в продължение на 40—60 минути. След сваряването те се поставят във вода, но преди да са застинали, се превръзват с цел да се утвъртнят и отново се доохлаждат.

Добият на готов продукт в сравнение с количеството на суровините е 85% при водно съдържание 28 до 33% и масленост в сухото вещество 70—80%.

Качествени показатели. Външна повърхност — гладка, без петна, повреди и необичайни грапавини, с кремавобял цвят. Разрязана повърхност — хомогенна, с кремавобял цвят. Консистенция — мека и мажеща се. Вкус — приветен, характеризиращ се с вкуса на черния дроб.

Съхраняване и пласмент. В обикновени хладилни, проветриви и сухи складови помещения при температура, не по-висока от 15°, лебервурстът може да се съхранява до 24 часа, а в хладилни помещения или хладилни шкафове при температура от 4 до —1° — до 48 часа. При по-продължително съхраняване от определеното лебервурстът трябва да се подложи допълнително на преглед и оценяване.

На консуматорите се поднася отрязан на парчета по тегло според желанието им.

СУРОВИНИ

СВИНСКИ ЧЕРЕН ДРОБ
СВИНСКИ ПЕРИТОНИАЛНИ
ТЪЛЪСТИНИ

40 КГ

60 "

ВСИЧКО 100 КГ

ОСОЛЯВАЩИ МАТЕРИАЛИ И ПОДПРАВКИ

СОЛ
ВЪЛ ИЛИ ЧЕР ПИПЕР
ИНДИЙСКО ОРЕХЧЕ

2000 Г
300 "
60 "

