

ХАСКОВСКА НАДЕНИЦА

Обвивки. Говежди или свински тънки черва с диаметър 25—35 мм. **Качество на месото.** За произволството на хасковска наденица се използва охладено свинско месо без сланина. Месото може да бъде сортирано по дължкото или несортирано от целия труп с тлъстини не повече от 40—50 %.

Не се допуска употребата на месо от стари свине или от нерези.

Обработка. Месото се нарязва на късове с тегло 100—150 г, осолява се с предвидените в рецептата осоляващи материали и се нарежда плътно в корита, като се остави в хладилник при температура 3—4° да се осолява и зрее в продължение на 24—48 часа.

След пропеса на осоляването и зрелостта месото се смесва с предвидените в рецептата подправки и се смила във вощифашина през решетка с диаметър на отворите 13 мм. Смиляното месо се омесва в бъркачка 1—2 минути и се връща в коритата, като се натлъква много добре и се заплаква на повърхността. След това се остави да отлежи 12—24 часа, за да добие по-добра плътност.

Плъненето на обвивките с отлежалото месо може да стане по два начина: с прекъсване през всеки 12—13 см и непосредствено превъртане на червото или без прекъсване. При втори начин превъртането на червото се извършва след натлъпването му. Ето защо плънкът трябва да бъде рехав с оглед на това да се уплътни добре след превъртането на парчетата.

Натлъпването черва, наподообащи на броеница, се дупчат с игла, за да се отстранят допуснатият при плъненето въздух, и се нареждат на бастуни.

Така наредените наденици се оставят в хладни и проветриви помещения за подсушаване в продължение на 12—24 часа. След това те са готови за плагмент.

Добивът на готов продукт спрямо теглото на суровините е 98 % при водно съдържание 60 %.

Качествени показатели. Външна повърхност — чиста, гладка, без повреди и необичайни гравирани, без въздух под обвивката, със сивокафяв до кафявочервен цвят, с ярко прозирание на съдържанието. Разрязана повърхност — с равномерно, еднообразен строеж и ярко очертани парченца от едро нарязаното свинско месо, с розовочервен цвят. Вкус — свойствен, приятен, умерено солен, характеризиращ се с вкуса на праса.

Съхраняване и плагмент. Признатата хасковска наденица се съхранява в корита. В обикновени, хладни, сухи и проветриви складови помещения при температура, не по-висока от 15°, тя може да се съхранява до 24 часа, а в хладилни помещения или хладилни шкафови при температура 4 до —10° — до 48 часа. Ако съхраняването продължи повече от определеното време, наденицата трябва да се подложи на контролен преглед и окачествяване.

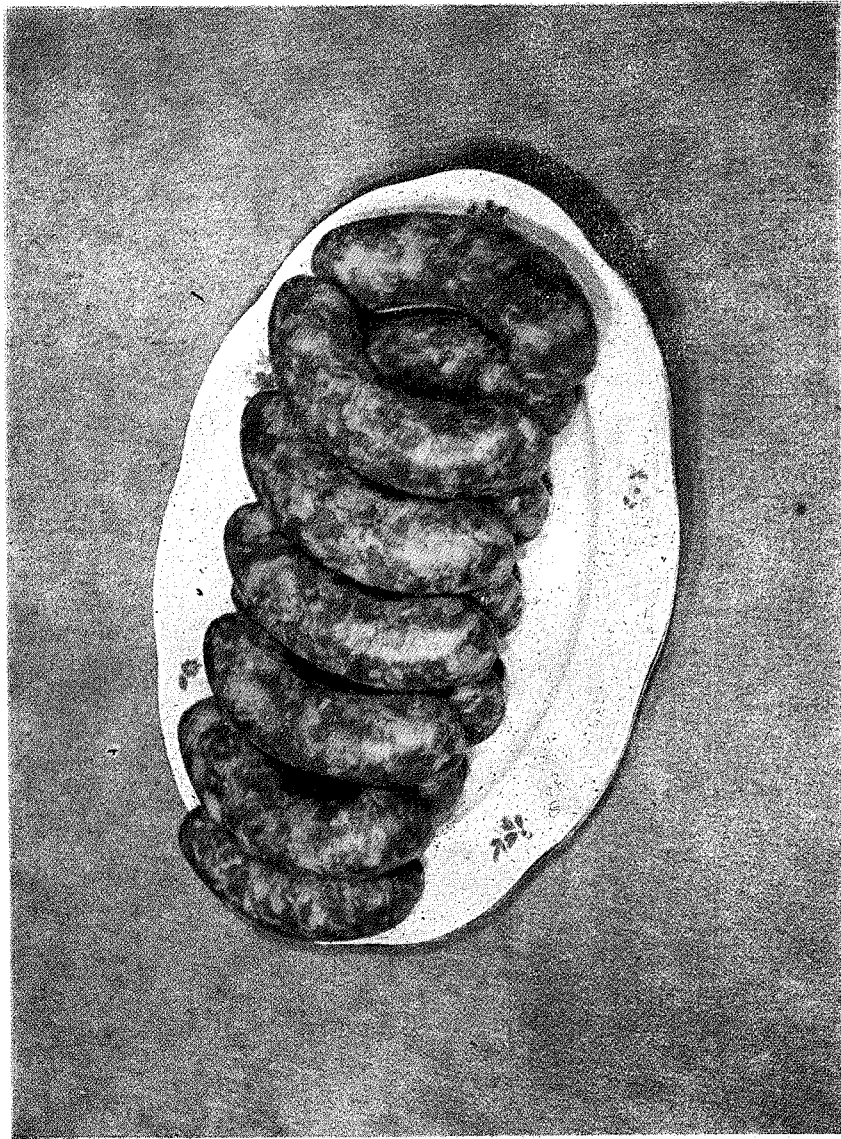
В магазините хасковската наденица се поставя в порцеланови чинии или емалирани тавички, а пред нея върху етикет се посочват вилът и цената ѝ. На клиентите се поднася на бройки парчета, отрязани в мястото на превъртането, според желаното количество.

СУРОВИНИ
СВИНСКО МЕСО ПОЛУТЪЛСТО
ОСОЛЯВАЩИ МАТЕРИАЛИ
И ПОДПРАВКИ

100 КГ

СОЛ
СЕЛИТРА
ПРАЗ ЛУК

2200 Г
70 "
5000 "



БРАТВУРСТ (КАРНАЧЕТА)

Обвивки. Овчи и кози тънки черва с диаметър 20—28 мм.

Качество на суровините. Братвурстът се произвежда от топло или охладено говеждо месо, добито от млади и охранени животни, сортирано за първо качество, в което се допуска съединителна тъкан до 6 % (от апонерози). Свинското тлъсто месо не трябва да има тлъстини повече от 30—50 %. То трябва да бъде охладено.

Обработка на суровините. Говеждото месо се нарязва на късове с тегло 00—150 г и се осолява. Свинското месо се нарязва на късове с тегло 50—100 г и също се осолява. След осоляването и двата вида месо се оставят да зреят в хладилник при температура 3—4° в продължение на 24—48 часа.

При вторичната обработка след пропеса на осоляването и узряването говеждото и свинското месо се смесват. Към тях се прибавят предвидените в рецептата подправки. След това месото заедно с подправките се смита във фолиашина през решетка с диаметър на отворите 3 мм. Каймата се смесва на ръка или в бъркачка в продължение на 1—2 минути. Тя се натъква плътно в корита и след като се заглади повърхността ѝ, се остави в хладилник за 10—12 часа, за да добие по-добра плътност.

Дължината на червата, в които се пълни плътно отлежалата кайма, не е ограничена. Натъгнените черва се дупчат с игла, за да се отстранят въздушният

при пълненето въздух. Те се навиват на басуни и се оставят в хладилни и проветрени помещения за подсушаване в продължение на 12—24 часа. След това те са готови за пясмент.

Добивът на готов продукт спрямо количеството на суровините е 100 % при волно съдържание до 60 % и масленост в сухото вещество 50—60 %.

Качествени показатели. Външна повърхност — чиста, гладка, без петна, повреди и необичайни грапавини, без въздух под обвивката, с биедокремаво-кафяв цвят. Разрязана повърхност — с равномерен и еднообразен строеж, с розовочервен цвят.

Съхраняване и пясмент. Братвурстът се съхранява в корита. В обикновени, хладни, проветриви и сухи складови помещения при температура до 15° той 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 предвиденото братвурстът се подлага на допълнителен преглед и окъчествяване.

В магазините братвурстът се поставя в порцеланови чинии или емалирани тавички в един ред, а пред него върху етикет се отбелязват видът и цената му.

На консуматора се поднася на парчета, отрязани по дължина и тегло според желанието му.

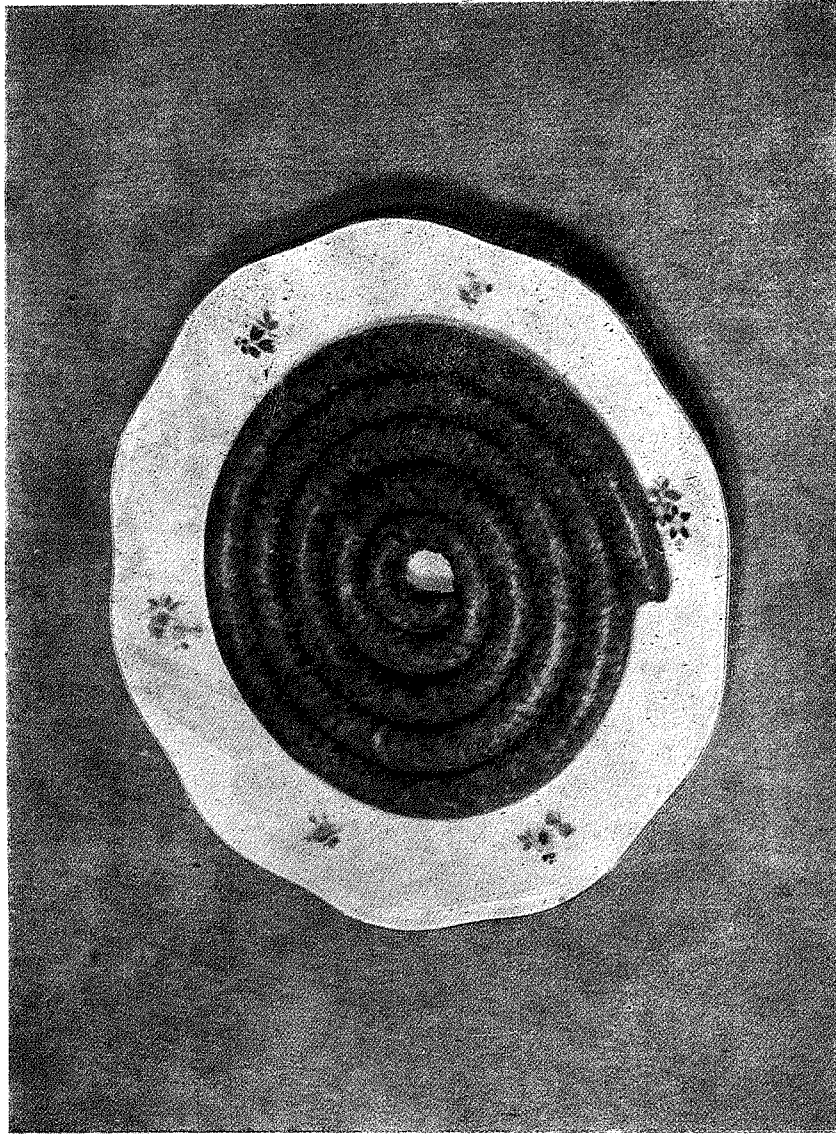
СУРОВИНИ

ГОВЕЖДО МЕСО ПЪРВО КАЧЕСТВО 50 КГ
 СВИНСКО МЕСО ПОЛУТЪСТО 50 "

ВСИЧКО 100 КГ

ОСОЛЯВАЩИ МАТЕРИАЛИ И ПОДПРАВКИ

СОЛ 2200 Г
 СЕЛИТРА 50 "
 ЗАХАР 50 "
 ЧЕРЕН ПИПЕР 200 "



ГОВЕЖДА НАДЕНИЦА

Обвивки. Тънки говежди или свински черва с диаметър 30—45 мм.

Качество на суровините. Говеждата наденица се произвежда от топло или охладено говеждо месо от охранени животни категории тлъсто. Месото трябва да бъде прясно. За предпочитане е да бъде отделено от предната половина на трупа. След сортирането в говеждото месо от второ качество се допуска да има до 30 % междумускулни и подкожни тлъстини и съединителна тъкан.

Обработка на суровините. Сортираното говеждо месо се нарязва на късове с тегло 100—150 г и се осолява с предвидените в рецептата осоляващи материали. След това то се натлъква в корита и се оставя да зрее в хладилник при температура 3—4° в продължение на 24—48 часа. След процеса на осоляването и зренето месото се поръсва с предвидените подправки, разобърква се, за да могат те да се разпределят равномерно навсякъде, и се смива във волфаминна през решетка с диаметър на отворите 3 мм.

Смляното месо се омесва 2—3 минути в бъркачка и се поставя отново в корита, като се натлъква много добре и се заплажда на повърхността. След тази подготовка месото се връща в хладилника, където престоява още 12—24 часа, за да добие по-добра плътност.

Плъненето на червата с отлежалата кайма се извършва колкото е възможно по-плътнo, като през 12—15 см плънежът се прекъсва и червото се превърта. Оформянето на отделните парчета може да стане след натлъпването на червото. В такъв случай плъненето трябва да става по-хладяво.

Плъните черва, които приличат на бросеница, се дупчат с игла, за да се отстранят въздухът, допуснат при плъненето. След това те се нареждат на бастиуни и се оставят в хладилни и проветриви помещения. Тук те се подсушават в продължение на 12—24 часа, след което са готови за пясмент.

Добавят на готов продукт спрямо количеството на суровините е 100 % при водно съдържание 62 %.

Качествени показатели. Върхна повърхност — чиста, гладка, без повреди и необичайни грапавини, без въздух под обвивката, със сияещавън до кафъночервен цвят, с ярко прозиране на съдържанието. Разрязана повърхност — с равномерно и еднообразен строеж, с розовочервен или керемидено-червен цвят. Вкус — свойствен, приятен, умерено солен, характеризиращ се с вкус на подправките.

Съхраняване и пясмент. Прясната говежда наденица се съхранява в корита. В обикновени, хладни, сухи и проветриви складови помещения при температура, не по-висока от 15°, тя може да се съхранява до 24 часа, а в хладилни помещения или хладилни шкафове при температура от 4 до -10° — до 48 часа. При съхраняване, продължавашо повече от определеното време, наложително е да се извършат допълнителен преглед и окъсчествяване.

В магазините прясната говежда наденица се поставя в порцеланови чинии или емалирани тавички в един ред, за да не се мака и обезформява. Прясната трябва да има етикет с означение на вида и цената ѝ. На консулматорите се поднася на парчета, отрязани в мястото на превъртането, в бройки и количество според желанието им.

СУРОВИНИ

ГОВЕЖЈО МЕСО ВТОРО КАЧЕСТВО 100 КГ

ОСОЛЯВАЩИ МАТЕРИАЛИ И ПОДПРАВКИ

СОЛ	2000—2200 Г
СЕЛИТРА	70 "
КИМИОН ИЛИ ЧУБРИЦА	200 "

