

СВИНСКА ПАЧА

Обвивки. Свински стомахи.

Качество на суровините. За производството на свинската пача се използват охлаждени или замразени глави и свинска кожа. Главите трябва да бъдат много добре почиствени от косми. Покръстени, оингавели или гранасали глави и кожи вследствие на дълго съхраняване не се допускат за производство на пачи.

Обработка на суровините. Свинските глави, преди да се вложат в производство, се претлеждат и допълнително се почистват от косми чрез пръскане и измиване с вода. Те се разсичат през средата на две половини, след което се изважда мозъкът и се обезкостяват. Отделянето на костите обаче става по-лесно, когато главите са цели. Месото без костите при осоляването и варенето заема много по-малко място. Осоляването се извършва в саламура 16% в продължение на 7—10 дни, а ако костите са предварително отделени, в продължение на 3—5 дни. След изваждането им от саламурата главите се измиват добре в чиста и хладка вода и се варят, докато започнат да се отделят костите.

Кожичките се осоляват със суха сол. Преди да се използват, те се измиват в топла вода и се варят, докато се размекнат добре.

Месото от сварените свински глави се отдели от костите и се нарежда на парчета с големина 25—30 мм. Кожичките се смилат във волфмашина през решетка с 3-милметрови отвори. Така подготвените суровини се поставят във ванна и се размесват заедно с подправките и булвона. На 100 кг суровини се поставя 20—30 % булвон, добит от изваряването на главите и кожичките. Свинските стомахи, предназначени за пълнене с готовата смес, трябва да бъдат добре измити и изкиснати в солена вода най-малко в продължение на

12—24 часа. Пълненето се извършва с помощта на голяма фуния и голяма лъжица или черпак. Най-напред стомахчетата се напълват с месо, а после се налива булвонът, с който се запълват пространствата между парчетата месо. Месото и булвонът при пълненето трябва да бъдат горещи. След окончателното напълване отворът на стомаха се връзва.

Термина обработка. Пълните стомахчета се варят във вода в продължение на 60—120 минути при температура на водата 80—85°. След сваряването те се нареждат върху маси или рафтове за охлаждане. Накрая те се дупчат, за да се отстранят въздухът и мазнината, и се пресоват.

Добият на готов продукт в сравнение с количеството на суровините е 101%. Водното съдържание е не повече от 65%, а маслеността в сухото вещество е 60—75%.

Качествени показатели. Външна повърхност — чиста, гладка, сплесната, без петна, повреди и необичайни грапавини, без въздух под обвивката. Цвят на външната повърхност — жълтопепеляв. Разрязана повърхност — мраморна. Вкус — свойствен, приятен, без чужд мирис, с оттенък на подправките.

Съхраняване и пласмент. В обикновени, сухи, проветриви и хладни складови помещения при температура, не по-висока от 15°, свинската пача може да се съхранява до 48 часа, а в хладилни помещения или хладилни шкафови при температура от 4 до —10° до 5 дни. При по-продължително съхраняване от определеното пачата трябва да се подложи на допълнителна проверка и оканстване.

В магазините свинската пача се поставя в порцеланови чинии или емалирани тавички. Видът и цената ѝ се означават върху етикет. На консуматорите се поднася нарязана на филийки с дебелина 5—10 мм.

СУРОВИНИ

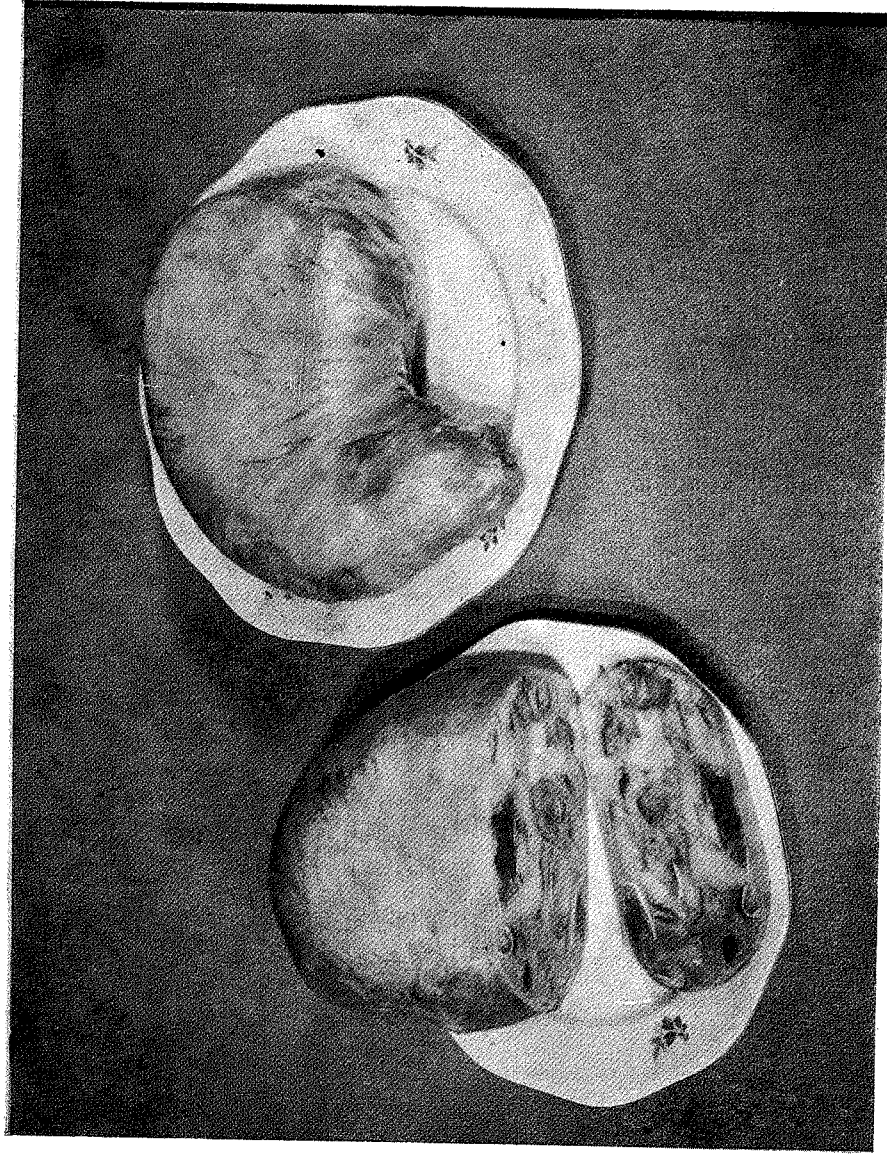
МЕСО ОТ СВИНСКИ ГЛАВИ
СВИНСКИ КОЖИЧКИ

ВСИЧКО 100 КГ

ОСОЛЯВАЩИ МАТЕРИАЛИ И ПОДПРАВКИ

СОЛ
ЧЕРЕН ПИПЕР
ЧЕСНОВ ЛУК

2500 Г
150 "
300 "



ОБИКНОВЕНА ПАЧА

Обивки. Говежките мехури с голям размер.

Качество на суровините. За произведението на обикновена пача се използват охлаждени или замразени свински глави, свинска кожа и клейдащи говежки жили, отрязани от жлоланите. Главите трябва да бъдат много добре почиствени от косми. Покългтели, омигавели или плесенясали глави, кожи и жили вселствие на продължителното съхраняване не се допускат за производството на пачи.

Обработка на суровините. Свинските глави, преди да се вложат в производството, се почистват добре от косми чрез пълглене и се измиват с вода. Те се разсичат през средата по дължина на две половини, след което се изважда мозъкът или се обезкосвяват. Отделянето на костите се извършва най-лесно, когато главите са цели. Месото без костите при осоляването и варенето заема много по-малко място. Осоляването се извършва в саламура 16° В_е в продължение на 4—6 дни, а ако костите са предварително отделени, в продължение на 3—5 дни. След като се извадят от саламурата, главите се измиват добре в чиста вода и се варят, докато започнат да се отделят костите.

Клейдащите жили и кожинките се осоляват със суха сол. След осоляването им те се измиват добре в топла вода и се варят, докато омекнат напълно.

Месото от свинските глави и жилите се нарязват на парченца с големина до 25 мм или се смият във волфамашина през решетка с диаметър на отворите 25 мм. Сварената кожа се смия през решетка с отвори 13 мм.

Подготвените по описания начин суровини се размесват заедно с 20—30 % бульон и предвидените в рецептата подправки.

Пълненето на говежките мехури с приготвената смес се извършва с помощта на голяма фуния и голяма лъжица или черпак. Първоначално меху-

рите се напълват с месото, а после се долива бульон, за да се запълни пространството между парченцата месо. Месото и бульонът при пълненето трябва да бъдат горещи.

Термична обработка. След окончателното напълване на мехурите отворите им се връзват с канат. Пълните мехури се пускат в казаните за варене. Тези от тях, в които има въздух, изплуват на повърхността. За да се отстраня въздухът, те се дупчат с игли.

Варенето продължава 1½—2 часа при температура на водата 85—90°. Сварените парчета се поставят върху маси или рафтове и се пресоват.

Добивът на готов продукт в сравнение с количеството на суровините е 101 % при водно съдържание не повече от 70 % и масленост в сухото вещество 30—45 %.

Качествени показатели. Външна повърхност — чиста, сплесната, гладка, без петна, повреди и необичайни грапавини, без въздух под обивката. Цвят на външната повърхност — жълтопепелив. Разрязана повърхност — мраморирани. Вкус — приятен, свойствен, без чужд мирис, с отгънък на вкуса на подправките.

Съхраняване и пласмент. В обикновени, сухи, проветриви и хладни складови помещения при температура, не по-висока от 15°, обикновената пача може да се съхранява до 48 часа, а в хладилници или хладилни шкафови при температура от 4 до —10° — до 5 дни. При по-продължително съхраняване от определеното е наложително да се извършват допълнителна проверка и окачествяване.

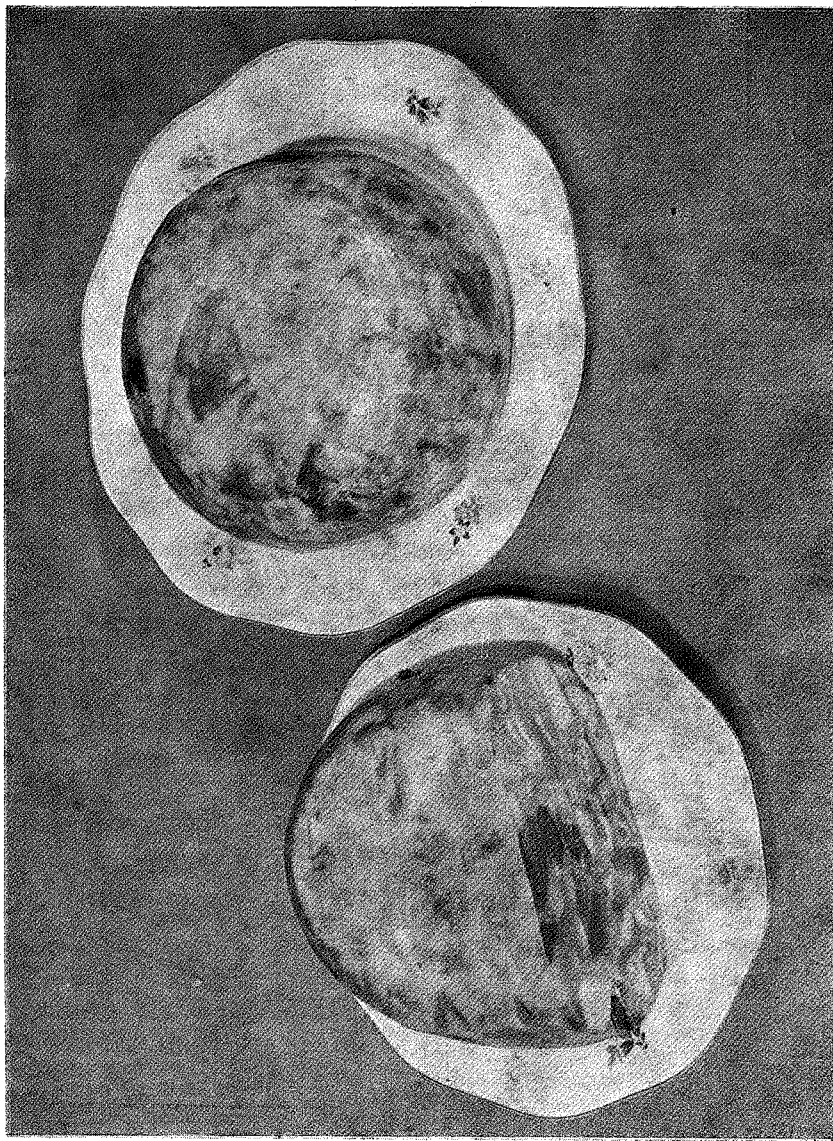
В магазините обикновената пача се поставя в порцеланови чинии или емайлирани тавички, а пред нея върху етикет се означават вятът и цената ѝ. На консуматора се подава нарязана на филийки с дебелина 5—10 мм.

СУРОВИНИ

МЕСО ОТ СВИНСКИ ГЛАВИ	55 КГ
КОЖА ОТ СВИНЕ	25 "
КЛЕЙДАВАЩИ СУРОВИНИ	20 "
ВСИЧКО	100 КГ

ОСОЛЯВАЩИ МАТЕРИАЛИ И ПОДПРАВНИ

СОЛ	2500 Г
ЧЕРЕН ПИПЕР	150 "
ЧЕСНОВ ЛУК	200 "



КРЪВНА ПАЧА

Обвивки. Говежди смети черва.

Качество на суровините. За производството на кръвна пача се използват охлаждени или замразени свински глави, свинска кожа, дефибринирана кръв. Главите трябва да бъдат много добре почиствени от косми. Покългелите, олитавели или плесенясали глави и кожи вследствие на продължително съхраняване не се допускат за производството на пача. Кръвта трябва да бъде съвременно присна, дефибринирана и от напълно здрави животни.

Обработка на суровините. Свинските глави, преди да се вложат в производството, се почистват добре от косми чрез пръране и се измиват с вода. Те се разсичат през средата на две половини, след което мозъкът се изважда и се обезкостяват. Отделенето на костите се извършва най-лесно, когато главите са цели. При осоляването и варенето месото без костите засема много по-малко място. Осоляването се извършва в саламура 16° В_е от 4 до 6 дни. Ако костите са отделени, осоляването продължава 3—5 дни. Осомените глави, след като се извадят от саламурата, се измиват добре в чиста и хладка вода и се варят 2—3 часа, докато костите започват да се отделят.

Кожите се осолват със суха сол. Преди да се използват за производството, те се измиват добре в топла вода и се варят, докато омекнат напълно.

При вторичната обработка сварените свински глави се нарязват на парчета с големина от 2 до 3 см или се смият във водфамшина през решетка с диаметър на отворите 25 мм. Кожата се смия през решетка с 3-милметрови отвори.

Подготвените по описания начин суровини се размесват във вана или друг голям съд с дефибринираната кръв, 15—20 % буйлон от кожите и главите и подправките.

Пълненето на сисните гозежи ч.рвз с готзззта смес се извършва с по-мощта на голяма фуния и голяма лъжница или черпак. Червата се напълват най-напред с месо, а после се долива буйлонът, за да се запълнят пространствата между парчетата месо. Месото и буйлонът трябва да бъдат горещи. След окончателното напълване отворът на червото се връзва с канат.

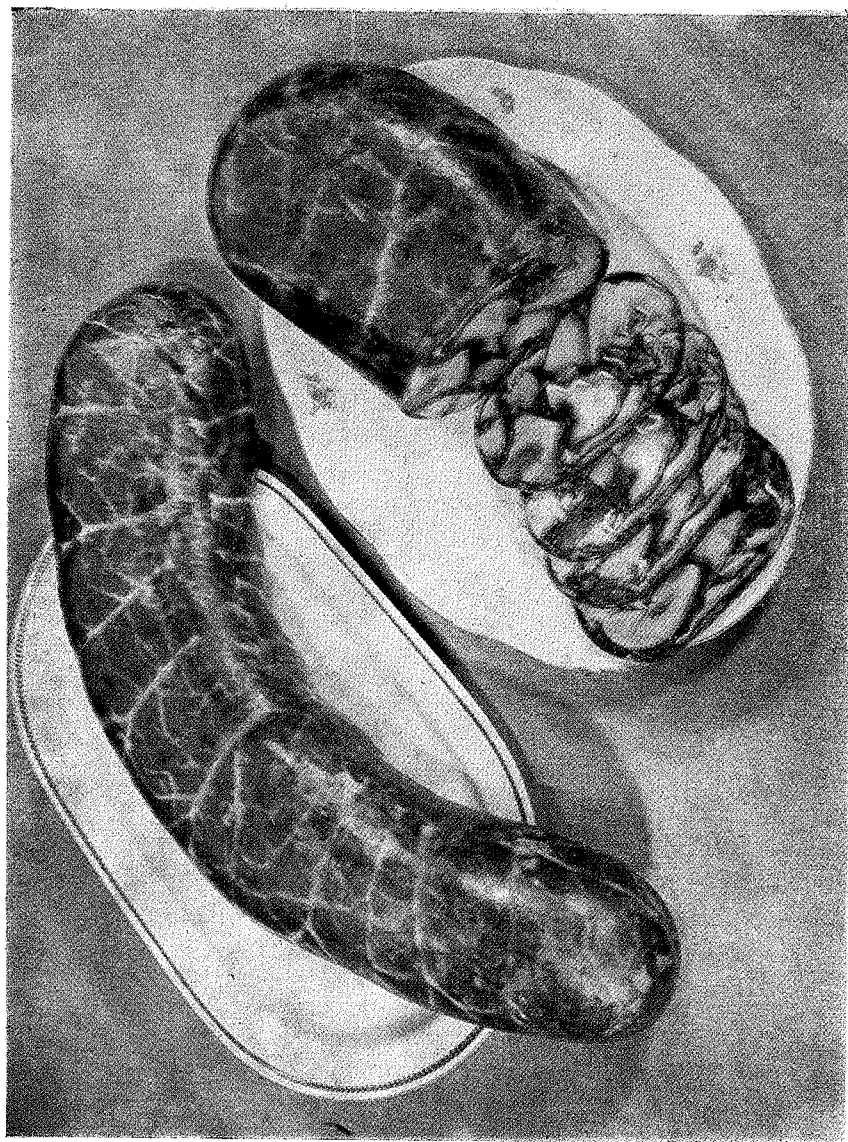
Термична обработка. Пълнените черва се пускат в казана за варене. Червата, в които има въздух, изплуват на повърхността. Те се дупчат с игла, за да се отстранява въздухът. Варенето продължава 1½ до 2 часа при температура на водата 85—90°. След създаването парчетата се поставят в хладилно помещение върху маси или рафове за охлаждане и се пресоват.

Добивът на готов продукт в сравнение с количеството на суровините е 101 % при водно съдържание не повече от 65 % и масленост в сухото вещество 40—55 %.

Качествени показатели. Външна повърхност — чиста, гладка, без петна, повреди и гравирани, без въздух под обвивката, с тъмночервен цвят. Разрязана повърхност — с характерен мозаичен строеж, с били или розовочервен цвят на парченцата от месо и червен цвят на желеираната маса. Вкус — свойствен, приятен, умерено солен, характеризира се с вкуса на подправките.

Съхраняване и пласмент. В обикновени, сухи, хладни и проветрени складови помещения при температура, не по-висока от 15°, кръвната пача може да се съхранява до 48 часа, а в хладилници или хладилни шкафове при температура от 4 до —10° — до 5 дни. При по-продължително съхраняване от определеното тя трябва да се подложи на допълнителна проверка и окачествяване.

В магазините кръвната пача се подрежда в порцеланови чинии или емалирани тавички, като виждат и цената ѝ се отбелязват върху етикет. На консуматора се подава нарязана на филийки с дебелина 5—10 мм.



СУРОВИНИ

МЕСО ОТ СВИНСКИ ГЛАВИ
КОЖА ОТ СВИНЕ
КРЪВ ДЕ-ФИРИНИРАНА

85 КГ
10 "
5 "

ВСИЧКО 100 КГ

ОСОЛЯВАЩИ МАТЕРИАЛИ И ПОДПРАВКИ

СОЛ
ЧЕРЕН ПИПЕР
ЧЕСНОВ ЛУК

2500 Г
50 "
300 "