

# Gourmet- Kochschinken

## *Gourmet- Kochschinken*

*Kochschinken mit dunkler Außenwürze -  
mild geräuchert*

### MATERIALZUSAMMENSTELLUNG

100,00 % Ober- und Unterschale, schier  
pH-Wert > 5,7  
Fleischtemperatur 1–2 °C  
Zuschnitt: fett- und sehnenfrei

### LAKEZUSAMMENSETZUNG

10,00 % **SCHINKO® CP Liquid oGAF**  
2,50 % **VAN HEES® pH-Optimal**  
2,50 % **SMAK® Gourmet WL oGAF**  
2,50 % **BOMBAL®**  
9,00 % Nitritpökelsalz  
73,50 % Eiswasser +- 0 °C

### PRO KG GESAMTMASSE

5,00 g **RENTAL® BB oGAF**

### VERARBEITUNGSTECHNOLOGIE

**SCHINKO® CP Liquid oGAF, VAN HEES®  
pH-Optimal, SMAK® Gourmet WL oGAF,  
BOMBAL®** und Nitritpökelsalz (NPS) unter  
Rühren in dem Eiswasser auflösen.

Einspritzmenge:  
20 % zum Frischgewicht

Tumbeinstellungen:  
eine Stunde Dauerlauf, anschließend ca.  
12 Stunden Intervalltumbeln: 10 Minuten  
Arbeit bei 10 U/Min., anschließend  
20 Minuten Pause.

Vakuum: 90 %

Temperatur: 0–2 °C

### **Weiterbehandlung mit RENTAL® BB oGAF**

Nach dem Tumbeln den Kochschinken in  
Netze einziehen und anschließend mit  
**RENTAL® BB oGAF** homogen einreiben  
und in die Kammer hängen.

Räucherprogramm:

Trocknen: ca. 30 Minuten bei 80 °C

Räuchern: ca. 15 Minuten bei 80 °C

Trocknen: ca. 30 Minuten bei 80 °C

Anschließend bei 76 °C auf eine Kerntem-  
peratur von 70–72 °C brühen und kurz  
abdschen.

# Metzger-Schinken

## Metzger-Schinken

Gemäß den aktuellen Leitsätzen für Fleisch- und Fleischerzeugnisse

### MATERIALZUSAMMENSTELLUNG

100,00 % Je eine Ober- und  
Unterschale schier  
pH-Wert > 5,7  
Fleischtemperatur 1–2 °C  
Zuschnitt: fett- und  
sehnenfrei

### LAKEZUSAMMENSETZUNG

10,00 % **SCHINKO® CP Liquid oGAF**  
2,50 % **VAN HEES® pH-Optimal**  
2,50 % **BOMBAL®**  
9,00 % Nitritpökelsalz  
76,00 % Eiswasser +- 0 °C

### VERARBEITUNGSTECHNOLOGIE

**BOMBAL®, VAN HEES® pH-Optimal,**  
**SCHINKO® CP Liquid oGAF** und  
Nitritpökelsalz (NPS) unter Rühren im  
kalten Eiswasser auflösen.

Die Lake frühzeitig zur Stabilisierung  
ansetzen.

Einspritzmenge:  
20% zum Frischgewicht

Tumbeleinstellungen:  
Eine Stunde Dauerlauf, anschließend ca.  
1 Stunde Pause. Danach ca. 12 Stunden  
Intervalltumbeln: 10 Minuten Arbeit bei  
10 U/Min., anschließend 20 Minuten  
Pause.

Vacuum: 90 %

Temperatur: 0–2 °C.

Nach dem Tumbeln manuell in  
Schrumpf-  
beutel einlegen, ggf. in Netze einziehen  
oder in Formen einlegen.

Brühen bei 76 °C auf Kerntemperatur  
70–72 °C.

Nach dem Brühen ggf. räuchern.



# Jalapeño-Käse-Griller

## *Jalapeño-Käse-Griller*

*Mittelgrobe Bratwurst mit Schmelzkäsezubereitung umgerötet,  
geräuchert & gebrüht – leicht feurig*

### AUSGANGSMATERIAL

20,00 kg Rindfleisch R III, 3 mm, frisch  
10,00 kg Schweinefleisch S III, 3 mm,  
frisch  
10,00 kg Eis

### FÜR DIE EINLAGE

45,00 kg Schweinebauch, mager S IV,  
5 mm, frisch  
15,00 kg Schweinefleisch S II, 5 mm,  
frisch

### PRO KG GESAMTMASSE

18,00 g Nitritpökelsalz (NPS)  
4,00 g **KutterGOLD®  
Combi PR 2000**  
6,00 g **VAN HEES® Alpia AF**  
5,00 g **ROSIPUR® D**  
3,00 g **SMAK® Gourmet oGAF**  
150,00 g **VAN HEES® Wonder-Cheese**  
3,00 g **MARKLAND® Jalapeño rot**

### VERARBEITUNGSTECHNOLOGIE

Rind- und Schweinefleisch frisch, 3 mm  
gewolft, in den Kutter geben.

Nitritpökelsalz, **VAN HEES® Alpia AF**,  
**SMAK® Gourmet oGAF**, **KutterGOLD®  
Combi PR 2000** und **ROSIPUR® D** zuge-  
ben und 3–5 Runden trocken ankuttern.

Eis langsam zugeben und ein bindiges  
Grundbrät herstellen – Brätendtemperatur  
ca. 6 °C.

Anschließend das Einlagematerial Schweine-  
fleisch S IV und Schweinefleisch S II 5 mm  
gewolft zugeben und 2-3 Runden im langsa-  
men Gang einschneiden.

**VAN HEES® Wonder-Cheese** 8 mm  
wolven und zusammen mit **MARKLAND®  
Jalapeño rot** im Brät untermischen.

Das fertige Brät in Schafsaitlinge Kal. 24/26  
füllen.

Zum Schluss räuchern und brühen entspre-  
chend der Naturdärme.

