

## Herstellung von Salami (LS 2.211.05) – Arbeitsablauf

### Vorbereitung

Kuhfleisch (KUH II) und Speck (S VIII) gefrieren

-10° bis -15°C (Kältereserve)

Schweinefleisch (S II) auf 0° bis -1° C abkühlen

Den Kutter mit Rohwurstmessersatz ausrüsten

Därme nach Herstellerangaben wässern



### Herstellung

Gewürze und Zutaten entsprechend der Rezeptur zusammenstellen (abwiegen)

Schweinefleisch (S II) gut gekühlt 6 bis 8 mm wolfen

Kuhfleisch (KUH II) und Speck (S VIII) bis ca. 6 bis 8 mm Körnung kuttern

Gewürze und Starterkulturen zugeben

Schweinefleisch (S II) dazugeben, zur gewünschten Körnung weiterkuttern bis -1°C

NPS zugeben

Brät in vorgesehene Wursthüllen luftfrei füllen

### Reifungsablauf

	Zeit (Std.)	Temperatur (°C)	Rel. Luftfeuchtigkeit
Angleichzeit/	<b>4</b>	<b>23</b>	<b>60</b>
Umröten	<b>12-24</b>	<b>22</b>	<b>93</b>
--Räuchern nach Bedarf--			
Allmählicher Gewichtsverlust durch Wasserverlust	<b>24</b>	<b>21</b>	<b>90</b>
	<b>24</b>	<b>20</b>	<b>88</b>
	<b>24</b>	<b>18</b>	<b>85</b>
	<b>24</b>	<b>16</b>	<b>83</b>
	<b>100</b>	<b>16</b>	<b>78</b>
Kalk.Gewichtsverlust ca. 25 bis 30 % Faustregel: $a_w\text{-Wert} * 100 \% - 5 \% =$ Relative Luftfeuchtigkeit in der Reifekammer			

<b>Kalkulation der Salami</b>			
<b>Material</b>	<b>Gewicht (kg)</b>	<b>Preis €/kg</b>	<b>Wert €</b>
R II	7,000	4,25	29,75
S II	7,000	2,85	19,95
S VIII	7,000	1,85	12,95
	<b>21,000</b>		<b>62,65</b>
Päckchen Starterkulturen (30 g)	0,012	2,20	0,88
NPS 28 g/kg	0,588	0,72	0,42
Gewürzmischung mit UHM	0,252	12,40	3,12
Därme 0,35 €/kg		0,35	7,35
<b>RMG</b>	<b>21,85</b>		<b>74,43</b>
Schwund (25 %)	5,463		
Verkaufsgewicht	16,39		

Materialpreis pro kg  
4,54 €

**REZEPTURKONTROLLE**

kg	Materialarten	Wasser		Fett		Fleischeiweiß (FE)		BEFFE	
		%	kg	%	kg	%	kg	%	kg
7,000	RII	72	5,040	8	0,560	20	1,400	17,0	1,190
7,000	SII	73	5,110	8	0,560	19	1,330	17,5	1,225
7,000	SVIII	8	0,560	90	6,300	2	0,140	0,3	0,021
	NPS, 28 g/kg = 0,588 kg 12 g/kg Gew.misch. = 0,252 kg Starterkulturen 30 g/50 kg = 12 g								
0,850	Zutaten auf Gesamtmasse	Wasser in kg	10,710	Fett in kg	7,420	FE in kg	2,870	BEFFE in kg	2,43
21,850	Rohmaterialgesamtwicht	25 % Schwund	5,463	Fett in %	45,28 %	FE in %	17,51 %	BEFFE in %	14,86 %
5,463	Schwund	Wasser in kg	5,247						
16,387		Wasser in %	32,02 %						