



# BIAŁA KIEŁBASA

Receptura

*„...Będąc dzieckiem zawsze zastanawiałem się, czym różni się biała kiełbasa od innych...”*

Biała kiełbasa nie ma charakterystycznej dla kiełbas, różowo-czerwonej barwy, gdyż w jej składzie nie ma azotynu sodu. Czyli nie dodaje się do niej peklosoli, a zamiast niej, sypie się zwykłą sól. To właśnie peklosól powoduje, że wyroby wędliniarskie nie szarzeją. „Biała” po sparzeniu robi się szara...

[www.blog.fimple.tv](http://www.blog.fimple.tv)

DODATKI NA 1 KG.	GRAMATURA
Sól tzw. „warzonka”	18 g
Pieprz czarny mielony	1,5 g
Majeranek	2 g
Czosnek	3 g
Ziele angielskie mielone	0,4 g
Liść laurowy mielony	0,2 g
Woda	80 g



MIĘSO WIEPRZOWE	WAGA	RODZAJ MIĘSA	ROZDRABNIANIE
Klasa I	1 kg	Jest to mięso pozbawione ścięgien i błon, chude, maksymalna zawartość tłuszczu to 15%. Najłatwiej pozyskać je z szynki, schabu lub łopatki.	Rozdrabnianie na sitku o średnicy 16 mm
Klasa II	3 kg	Jest to mięso nieznacznie ścięgnięte, średnia zawartość tłuszczu to 30%, a maksymalna 45%. Mięso pochodzi z okrawania szynki, łopatki, czy schabu. Niemal idealną klasą II jest boczek.	Rozdrabnianie na sitku o średnicy 8 mm
Klasa III	1 kg	Jest to mięso ścięgnięte, zawierające błony, maksymalna zawartość tłuszczu to 25%. Bardzo dobrą klasą III jest mięso z golonki.	Rozdrabnianie w domowych warunkach dwukrotnie na najmniejszych oczkach sita (około 3 mm), po czym blendowane z dodatkiem lodowatej wody.

Szczegółowych informacji na temat podziału mięsa na klasy dowiesz się z warsztatu VOD pt.: „Rozbiór póltuszy wieprzowej” na [www.fimple.tv](http://www.fimple.tv)

### Rozdrabnianie i mieszanie

Kroimy mięsa każdej klasy, nie mieszając ich razem. Następnie mielimy osobno klasy mięsa na różnych sitkach (według tabeli powyżej), nadal nie mieszając ich razem. Po zmieleniu klasy III, dodajemy do niej lodowatą wodę i blendujemy. Następnie dodajemy do niej odważone dokładnie przyprawy i mieszamy. Łączymy klasę I i III dokładnie mieszając. Na koniec dodajemy klasę II i jeszcze raz wszystko bardzo dokładnie mieszamy. Farsz mięsny musi zrobić się na tyle kleisty, aby z trudem odchodził od ręki. Tak wymieszany farsz zostawiamy na godzinę w temperaturze pokojowej.

### Nadziewanie i parzenie

Nadziewamy w jelita wieprzowe o kalibrze 30-32 mm dosyć luźno, aby później można było bez problemu odkręcać jelito tworząc kiełbaski. Gdy będzie zbyt luźno nadziane, można podokręcać kiełbaski. Po nadzianiu wykuwamy igłą puste przestrzenie, w których znajduje się powietrze. Po napełnieniu wszystkich jelit, nasze kiełbasy możemy od razu parzyć. Robimy to w wodzie o temperaturze 75°C przez około 25 minut do osiągnięcia wewnątrz kiełbaski temperatury 68 °C.

### Trwałość

Jeśli kiełbasa po parzeniu nie jest przeznaczona do bezpośredniej konsumpcji, musimy ją jak najszybciej schłodzić. Najlepiej po wyjęciu z parzelniczego garnka chłodzić ją w zimnej wodzie przez 10 minut. Następnie po obsuszeniu włożyć do lodówki. Brak peklosoli w składzie kiełbasy oraz brak wędzenia czyni kiełbasę białą nietrwałą. Możemy ją przechowywać w lodówce maksymalnie do 48 godzin. Nadmiar kiełbasy najlepiej zamrozić. Można zrobić to przed parzeniem, wówczas po rozmrożeniu należy kiełbasę sparzyć. Można też zamrozić kiełbasę po parzeniu i wystudzeniu. Wówczas po rozmrożeniu wystarczy podgrzać w jakikolwiek sposób i już nadaje się do jedzenia.

Więcej na temat nadziewania kiełbas, odkręcania, parzenia, studzenia itp. dowiesz się z warsztatu VOD pt.: „Wyrób kiełbas” na [www.fimple.tv](http://www.fimple.tv)