

Салями Милано

Сырье:

- Лопатка свиная – 700 гр
- Грудинка свиная (жирная) – 300 гр

Ингредиенты:

- Соль Нитритная – 26 гр
- Вино красное сухое – 20 гр
- Смесь приправ «Салями Милано» – 7 гр
- Стартовые культуры – 5 гр

Технология:

Жирную грудинку порезать на пласты, способные пройти через жерло мясорубки и заморозить. Нежирные куски мяса **ОБЯЗАТЕЛЬНО** следует поочередно (постное-жирное-постное-жирное-...) пропускать через мясорубку, чтобы жирное сырье не перетиралось и не размазывалось на шнеке мясорубки. Постное сырье будет мягким, а жирное подмороженным – фарш получится охлажденным. Решетку на мясорубку используйте 5 мм. Добавить все ингредиенты в получившийся фарш, предварительно смешав их в сухом виде для равномерного распределения по фаршемассе. Перемешивать до полного распределения ингредиентов, без массирования и чрезмерного давления на фарш.

Технологические этапы:

1. Ферментация. Происходит в течении 24...36 часов в теплом помещении в условиях высокой влажности воздуха 80...90% при $t = +20...25$ град. Можно проводить ферментацию в обычном полиэтиленовом пакете (для сохранения влажности поверхности батонов) если влажность воздуха не достаточно высока.
2. Осадка. Провести в холодильнике при $+4...+6$ град. в течении 3...5 суток для равномерного просаливания и уплотнения батонов.
3. Вяление до потери веса на 15...25%.

Немецкая салями.

Сырье:

Свиная лопатка (жирность 20...40%) – 1 кг

Ингредиенты:

- Соль нитритная – 28 гр
- Смесь пряностей «Немецкая Салями» – 7 гр
- «Старты для сыровяленых колбас» – 5 гр
- Оболочка любая калибром 50...80 мм

Технология:

Сырье измельчить с помощью мясорубки через решетку 2...3 мм. Для того, чтобы получить традиционный «мелкий рисунок» немецкой салями, нужно фарш после первичного измельчения подморозить до температуры $-3...-4$ град., чтобы образовались кристаллики льда, но фарш при этом оставался бы пластичным, и пропустить его через мясорубку еще раз. Но можно этого и не делать, и приготовить салями из фарша, прошедшего один «прогон» через мясорубку, а не два. Смешать фарш с пряностями и стартовыми культурами, набить в оболочку с помощью колбасного шприца. Далее, колбаса должна пройти процесс «ферментации», для этого ей необходимо находиться в течении 24...36 часов при $+20...+25$ град. Затем колбасные батоны поместить для прохождения процесса «осадки» в холодильник при $+2...+4$ град. на 3 суток. Колбаса считается готовой, когда она потеряет в весе 20...30%.

Финоккьона

Сырье:

Свиная лопатка с жирностью 25...40% – 1 кг

Ингредиенты:

- Соль нитриная – 26 гр
- Смесь специй «для Финоккьоны» – 7 гр
- Старты «Флора Италия» или старты «для Сыровяленых колбас» – 5 гр
- Вино красное сухое – 30 мл
- Оболочка: возможно применить любую другую проницаемую оболочку калибром 40...80 мм

Технология:

Сухие компоненты (смесь специй, стартовые культуры, соль) перемешать между собой в сухом виде и равномерно распределить по фаршу, добавить вино и перемешивать до равномерного распределения всех ингредиентов по фаршемассе. Набить фарш в оболочку с помощью колбасного шприца и сформировать колбасные батоны. «Вязать» батоны нужно максимально плотными, чтобы не допустить отслоения оболочки при уменьшении диаметра батонов при вялении. При потере веса на 20...30% от исходного колбаса будет готова. Максимум вкуса «проявляется» только через 6 недель медленного вяления, при потере веса на 20...25%. При потере веса более 25% колбаса становится сухой и вкус теряет свою насыщенность.

Салями Корсика

Сырье:

Свиная лопатка (жирность мяса должна быть 30%) – 1 кг

Ингредиенты:

Нитритная соль – 25...28 гр

Смесь приправ «Салями Корсика» – 7 гр

Стартовые культуры «Флора Италия» – 5 гр

Красное сухое вино – 50 мл

Фарша оказалось 1,938 кг. Все приправы по норме на 2 кг.

Оболочка: возможно применить любую другую проницаемую оболочку калибром 40...80 мм

Мясорубка с решеткой 4 мм

Технология:

Если в результате вяления колбаса «сядет на корку» или другими словами образуется «закал», то можно попробовать исправить это «запечатать» колбасу под вакуум и довяливать (проводить процесс ферментации) таким образом в холодильнике при +2...+6 град. В результате под вакуумом произойдет распределение влаги, и она сможет переместиться от центра к краям сыровяленого изделия.

!!! Добиться успешного результата при вялении можно только при строгом соблюдении следующих условий – влажность 75...85%, температура +8...+10 град.

Вялить нужно до потери колбасой веса порядка 30%. В зависимости от калибра колбасы этот процесс может занять от 1,5 до 3 месяцев.