***Návod na výrobu výběrové šunky***

Nebo spíše se jedná o vysvětlení práce s excelovou tabulkou.

Zakoupenou kýtu očistíme, odblaníme a nakrájíme na kostky cca 3x3 cm. Zhruba 5-6 % z množství semeleme na mlýnku na maso.

A teď dosadíme do buňky E9 kolik chceme šunky. My jsme měli 2 700 g masa, dosadíme č. 3500 - toto číslo je zhruba hmotnost masa x 1,3. Buňka E9 tedy ukazuje výslednou hmotnost výrobku (maso+koření+voda). Vidíme, že v buňce E10 máme 2564g masa na kostky a v buňce E11 je 135g masa semletého. Celkem tedy 2699g masa.

V buňce B14 voda (studená voda) je číslo 25. To můžeme nastavit od 10 do 35. Toto číslo určuje vodu v % obsaženou ve výrobku. Já nechávám 25, což znamená, že výsledný produkt obsahuje 25% vody ( v případě zadání jiného procenta vody tabulka sama přepočítá ostatní jednotlivé položky). V buňce E 14 vidíme, že do nádoby tedy nalijeme 675g studené vody.

V buňce B20 máme dusitanovou sůl. Zde je číslo 2,2 které určuje, že na 100 kg masa se dává 2,2kg soli. Toto číslo můžete měnit. Pozor !!! Celkový obsah soli ve výrobku je na řádku 28( musí se započítat i voda). V buňce E20 vidíme, že v našem případě dáme 59g dusitanové soli.

V buňce E22 je hodnota 67 g koření.

Pracovní postup:

Do hrnce dáme masové kostky a semleté maso. A teď si do jiné nádoby připravíme lák. Postupujeme podle tabulky.

Nalijeme 675g studené vody a přidáme 59g dusitanové soli a 67g koření EXTRA40. Vezmeme metličku a rozmícháváme cca 5 min. Poté dáme do lednice a po 15 minutách znovu promícháme. Po troškách za stálého míchání masa ( buď hnětač na maso a nebo čistá ruka v hrnci) přidáváme do díla. Vždy počkejte, až se lák vmasíruje do masa. Takto mícháme cca 20 minut, pak 10 min přestávka a poté ještě minimálně 10 minut mícháme. Výsledek bude podobný těstu. Maso začne tzv.šlemovat. Hrnec dáme do chladu a necháme minimálně 12 hodin uležet. Po této pauze znovu promícháme (stačí rukou) a narazíme (napěchujeme) do většího střeva a na konci pevně uvážeme .

Vaření šunky

Tady pozor, ať si neuděláte větší šunku než máte Váš největší hrnec!!! Raději udělejte 2 menší.

Šunku dáme do studené vody a zahříváme na teplotu 55°C. Na této teplotě setrváme hodinu, na 65°C další hodinu a na 75°C posledních 40-60 min. Poté šunku zchladíme studenou vodou (40 min) a dáme do lednice. Druhý den k snídani je již hemenex ☺

PS: pokud si nebudete jisti, že máte tabulku správně vyplněnou, používejte zdravý rozum. Na 1 kg masa se dá 250g vody, 20-25g soli a 25g koření. Tabulka slouží hlavně ke změně receptury ve Váš chuťový prospěch a k Vašim experimentům – Kutilové ! Nezapomeňte si tabulku uložit, pokud se vám šunka povede a vy si ji vytuníte přesně podle svého jazýčku, byla by škoda recept nemít ☺ !