

# Колбаса вареная типа «Докторская» Премиум

Представляем рецептуру колбасы вареной типа «Докторская» Премиум с использованием комплексной пищевой добавки с нежной нотой мускатного ореха, пролонгирующей мясной вкус и аромат готового продукта — «Унимикс К 10» Премиум. Добавка производится российской компанией «Аромадон». Она создает узнаваемый классический вкус докторской колбасы, хорошо связывает и эмульгирует мясную массу, улучшает консистенцию и нарезаемость, предотвращает образование бульонных и жировых отеков, стабилизирует цвет и придает окраску.

## Процесс фаршесоставления

**1-й этап:** в куттер внести предварительно подготовленную

(измельченную) говядину, 2/с, соль нитритную, соль поваренную, «Унимикс К 10», «Мастермикс 16»

и «Мастермикс 10» (предварительно разведенный в воде) и на малых оборотах ножей и чаши куттера все тщательно вмешать (примерно 5–10 оборотов); затем внести в куттер 50% воды/льда от общего расчета согласно рецептуре и продолжить процесс составления фарша на высоких оборотах ножей и чаши куттера до поднятия температуры фарша + 2 °С.

**2-й этап:** переключить чашу и ножи куттера на малые обороты, внести предварительно подготовленную (измельченную) свинину п/ж, бедро куриное, свинину жирную, масло; также на фарш в сухом виде высыпать функциональную добавку «Куттер-дон 10», внести оставшуюся воду/лед 50% + предусмотренные рецептурой 5,0 кг влаги, подсчитанной на масло, и на больших оборотах ножей и чаши куттера вести измельчение до t° фарша в куттере + 5–6 °С (если куттер имеет вакуумное оснащение, то включить на данный промежуток времени вакуум 0,8 Бар).

**3-й этап:** при достижении данной температуры переключить куттер и чашу на малые обороты, внести яйца куриные, «Унимикс В 1» и сухое молоко и вести процесс фаршесоставления на больших оборотах ножей и чаши куттера до достижения температуры фарша t°+11–12 °С (если куттер имеет вакуумное оснащение, то включить на данный промежуток времени вакуум 0,8 Бар). 🐔



Компоненты	Кол-во, кг	Примечание
<i>Основное сырье</i>		
Говядина, 2/с	15	Охлажд-я: t = 0...+4°C, изм-е Ø 3 мм
Свинина п/ж	35	Охлажд-я: t = 0...+4°C, изм-е Ø 3 мм
Бедро куриное б/к	20	Охлажд-я: t = 0...+4°C, изм-е Ø 3 мм
Свинина жирная (можно жир)	15	Охлажд-я: t = 0...+4°C, изм-е Ø 3 мм
Масло сливочное (не менее 82%)	5	t 0...+4°C
Влага на масло	5	t 0...+4°C
Яйцо (если порошок, тогда 1 кг яиц = 0,278 кг)	3	1 кг яиц С1 = 17–20 шт
Молоко сухое	2	Обезжиренное
<b>Итого основного сырья:</b>	<b>100</b>	
<i>Вспомогательное сырье</i>		
Соль нитритная	1,3	0,6%
Соль поваренная	0,7	Пищевая
«Куттер-Дон 10», арт. 0608910 (эмульгатор)	0,7	Функциональная добавка
«Унимикс К 10» Премиум, арт. 0509910 (с нотой мацисса, молочным и мясным ароматом)	1,3	Комплексная пищевая добавка
«Унимикс В 1», арт. 0509701 (со вкусом мускатного ореха и усилителем мясного вкуса)	0,2	Вкусоароматическая добавка
«Мастермикс 16», арт. 0509816 (ферментный препарат — трансклютаминаза)	0,12	Функциональная добавка
«Мастермикс 10», арт. 0509810 (краситель на основе кармина)	0,06	Краситель
Вода/лед	30	(70/30)
Выход готового продукта:	± 130%	Амифлекс Т 60
	± 120%	Фабисос Ø 60

# комплексная пищевая добавка Унимикс К 10 "Премиум"

Классическая Вкусная Докторская

Нежная нота мускатного ореха, яркий долгоиграющий вкус и аромат готового продукта

## Визитная карточка

ООО «Аромадон»

Центральный офис:  
344011, г. Ростов-на-Дону,  
пер. Доломановский, 70 Д

Адрес производства:  
344011, г. Ростов-на-Дону,  
пер. Машиностроительный,  
7/110

Тел.: 8 800 100-59-99

Для международных звонков:  
+7 863 285-00-12

Электронная почта:  
info@aromadon.ru

