

## Приправа для вареной колбасы «Телячья»

«Телячья» колбаса - одна из самых популярных и утонченных вареных колбас высшего качества, рецептура, которой была разработана еще в СССР в середине 30-х годов XX века. Колбаса «Телячья» обладает ярким вкусом, прекрасно подходит для завтрака.

Вареную колбасу «Телячья» можно приготовить в домашних условиях. Хотя рецептура этой колбасы совершенна и безукоризненна, можно поэкспериментировать - например, заменить вареный язык на креветки или белые грибы. Приправа для вареной колбасы «Телячья» включает в себя смесь пряностей, необходимых для приготовления этой колбасы по ГОСТ. При соблюдении технологических норм результат гарантирован – колбаса получится сочной, нежной, с хорошим цветом и ароматом и будет отлично резаться тонкими ломтиками.

- Дозировка приправы

3 г на 1 кг фарша, упаковка рассчитана на 10 кг фарша

Рекомендованная колбасная оболочка: синюги говяжьи

- Оптимальный состав и пропорции

Говядина (молодняк) или телятина жилованная – 250 г

Жилованная свинина нежирная (содержание жира не более 10%) – 300 г

Жилованная свинина жирная (содержание жира не более 55%) – 150 г

Шпик хребтовый – 180 г

Язык говяжий (или свиной) вареный – 100 г

Необходимо добавление нитритной соли в соответствии с рекомендациями по применению нитритной соли