Продукти

# Заглавие: Свинско контра филе

* Снимка:

<https://img.freepik.com/free-photo/close-up-view-raw-meat-concept_23-2148738878.jpg?t=st=1713723046~exp=1713726646~hmac=46056439102f16c04e15d8f68e57979e6c321a051fd07b8abfcd3a0eb5f5805a&w=740>

* Описание:

Контрафилето е месо от горната част на

гръбнака, което е малко по-твърдо от бонфилето, но е с

по-наситен вкус. То е крехко и чисто месо, което го прави

подходящо за приготвянето на пържоли. При сурово-сушените колбаси е изключително подходящо за направата на Пастърма и Филе „Елена“

Рецепти

# Заглавие: Луканка „Клептуза“

* Снимка:

<https://www.shutterstock.com/shutterstock/photos/1741269665/display_1500/stock-photo-flattened-semi-dried-traditional-unique-bulgarian-salami-called-lukanka-1741269665.jpg>

* Описание:

Смила се кайма от телешкия шол и плешката, омесва се с всички подправки и се оставя в хладилника за 48 часа, като през това време се премесва поне два пъти. Необходими са черва (телешки или свински) за пълнене. Пълним суджуците в желаната големина, като всяко овързваме с канап. Готовите суджуци остават на стайна температура за 12 часа, след което се окачват да съхнат на подходящо място – влажност 72% и 12-17 градуса. На 7мия ден се валират, за да добият приятната форма на луканка и се оставят да доизсъхнат. Съхнат до 45% загуба. Njoy.

* Продукти:
* „Телешки шол“ – 700 g
* „Свинска плешка“ – 300 g
* Подправки:
  + „Витамин Ц на прах“ - 0.6 g
  + „Захар“ – 1.2 g
  + „Кимион“ – 3 g
  + “Черен пипер“ – 3 g
  + “Нитритна сол“ – 22 g

# Заглавие: Свинска пастърма

* Снимка:

<https://img.freepik.com/free-photo/turkish-bacon-pastrami-kayseri-pastirma-fresh-sliced-pastrami-paper-lining-top-view_166373-3494.jpg?w=1380&t=st=1711963674~exp=1711964274~hmac=4ef970f14a6f9009b163e8ae3c06a7a18b2fd1e5acc0aa9f71306f9ac7c75e10>

* Описание:

Нитритната сол, вит. Ц и захарта се смесват. Месото се почиства от жилите и се натрива със смесените подправки. Месото се вакумира и се оставя в хладилника за 10 дни, като всеки ден се обръща в другата посока. Вади се и се дезинфекцира с бяло вино. Кайзерова се с малко вино(може и друг вид алкохол) + готов микс подправки за пастърма. Оставя се да зрее на 72% влажност и температура 12-17 градуса, до загуба на 45% тегло.

* Продукти:
* „Свинскo контра филе“ – 1000 g
* Подправки:
  + „Витамин Ц на прах“ - 0.6 g
  + „Захар“ – 5 g
  + “Нитритна сол“ – 22 g