DER GEWÜRZPROFI

Die ganze Welt des Würzens





Spargel und Schinken: So schmeckt der Frühling! 3/2020

Für Profi & Produktion





Ein perfektes Duo: Spargel und Schinken!

Mit Vorfreude wird sie nicht nur von Feinschmeckern erwartet:

Die Spargelsaison. Mitte April ist es soweit, traditionell dauert die Spargelsaison 7 Wochen lang, bis zum 24. Juni, dem Johannistag. Der perfekte Begleiter für Spargel ist Schinken und somit spielt das edle Stangengemüse auch in Fleischereien eine nicht zu unterschätzende Rolle.

Eine ansprechende Farbe, ein milder Salzund Fleischgeschmack und natürlich ein saftig zarter Biss: so muss Kochschinken der Spitzenklasse sein. Und genau diese Kriterien lassen sich durch die Verwendung der HAGESÜD EL-DO-LAK® Produkte erzielen. Die sorgfältige Auswahl der eingesetzten Wirkstoffe garantieren höchste Produktsicherheit und Wirksamkeit, bei einer wirtschaftlich geringen Zugabemenge.

Im Jahr 1956 hat HAGESÜD das erste flüssige Schinkenspritzmittel entwickelt und am Markt eingeführt. Mittlerweile bietet die EL-DO-LAK® Produktfamilie für jede Anwendung das passende Schinkenspritzmittel an. Ob flüssig oder pulverförmig, mit oder ohne Phosphat. Dabei kommen die EL-DO-LAK® Produkte größtenteils ohne den Zusatz von kennzeichnungspflichtigen Allergenen aus und es gibt jedes Produkt auch ohne den Zusatz von Mononatriumglutamat. Geschmacklich bietet das Sortiment eine große Vielfalt, von einer rustikalen Knoblauch-Kümmelnote bis hin zu einem würzig-lieblichen Geschmacksprofil.

Also daran denken: Spargelzeit ist Schinkenzeit!

Ihr Armin Weber Fachberater



BRATELLA® Bacon

Leitsätze Nr. 2.221.11 BEFFE nicht unter 8,5 % Bindegewebseiweiß nicht über 25 %

Material:			
30,0 kg	S III	1	
5,0 kg	S VI (Backen)	(Grundbrät
10,0 kg	S VIII (Speck)	ſ	
15,0 kg	Eis	J	
38,0 kg	S IV (Bauch))	Einlage
2 O ka	Masserl Fis	Ì	

Würzung, Wertstoffe pro kg Masse:

20 q Kochsalz

12 g BRATELLA® Bacon oG, Art. Nr. 0267 0

5 g KNACKS® Bratwurst P oG + oA, Art. Nr. 5212 2

5 g BRATELLIN oL oG + oA, Art. Nr. 5103 0

1 g Schmakoline oG + oA, Art. Nr. 0992 0

Därme

100,0 kg

Schweinedärme, Kal. 26/28 Saitlinge, Kal. 24/26

Materialvorbehandlung:

Einlage mit Wasser/Eis und KNACKS® Bratwurst P oG + oA im Tumbler bei 0,8 bar Vakuum 10 – 15 Minuten poltern.

Anschließend das Kochsalz und die Würzung zugeben, bindig mischen und im Kühlraum ca. 12 Stunden kühlen.

Vor der Verarbeitung das Einlagematerial durch die 5 mm-Scheibe wolfen.

Herstellung:

Gut gekühltes Fleisch und Fett getrennt für das Grundbrät durch die 3 mm-Scheibe wolfen. Gewolftes Fleisch für das Grundbrät mit der Würzung und den Wertstoffen im langsamen Gang einige Runden trocken laufen lassen. Mit $^{1}/_{2}$ der Eismenge im Schnellgang kuttern, bis 3 – 5 °C erreicht sind. Gewolftes Fettgewebe einkuttern, $^{1}/_{4}$ der Eismenge zugeben. Masse im Schnellgang auf 10 – 12 °C kuttern. Restliche $^{1}/_{4}$ Eismenge zugeben und Brät bis auf 12 – 14 °C kuttern.

Gewolftes Einlagematerial mit dem Brät vermischen. Masse in die vorbereiteten Därme füllen. Stückgewicht: 80 g - 100 g.

Würste bei 75 – 78 °C brühen, anschließend duschen oder im Wasserbad kühlen.



BRATELLA® Bacon oG Art. Nr. 02670

Würzrichtung: Pfeffer, Ingwer, Zitrone, Rauch

Zugabe: 12 g/kg

Ganzjahresgrillen





Putenspieß Sumatra mit Zitronengras

Material:

1.000 g Putenbrust, in langen Streifen evtl. Zitronengras zum spießen

Würzung, Wertstoffe pro kg:

50 g MARINIERSOFT® Sumatra Red Curry oG + oA, Art. Nr. 4952 0

Herstellung:

Putenbruststreifen mit MARINIERSOFT® Sumatra Red Curry oG + oA marinieren und in Wellenform auf Zitronengras spießen.

Lachsspieß Red Curry

Material:

1.000 g Lachsfilet, in Würfel (2 x 2 cm)

Würzung, Wertstoffe pro kg:

50 g MARINIERSOFT® Sumatra Red Curry oG + oA, Art. Nr. 4952 0

Herstellung:

Lachswürfel mit MARINIERSOFT® Sumatra Red Curry oG + oA marinieren und auf Holzspieße spießen.

Auf Wunsch abwechselnd mit Limettenscheiben garnieren.

Indonesische Curry-Pfanne mit Schweinefleisch

Material:

1.000 g Schweinefleisch, geschnetzelt300 g Asia-Wok Mix-Gemüse (TK), aufgetaut

Würzung, Wertstoffe pro kg:

50 g MARINIERSOFT® Sumatra Red Curry oG + oA, Art. Nr. 4952 0

Herstellung:

Schweinefleisch und Gemüse mit MARINIERSOFT® Sumatra Red Curry oG + oA marinieren.

In der Pfanne braten oder im Ofen bei 160 °C ca. 20 – 25 Minuten garen.

Mit Kokosmilch oder Sahne verfeinern.

Mehr Informationen finden Sie unter:



Hier finden Sie wöchentlich neue Ideen und Anregungen zu unseren Produkten.



MARINIERSOFT® Sumatra Red Curry oG + oA

Art. Nr. 49520

Würzrichtung: Curry, Pfeffer, Paprika Zugabe: 50 g/kg

oG, oA



Metzgerschinken ohne Glutamat & ohne Allergene

Leitsätze Nr. 2.341.1

Material:

Ober-/Unterschale mit Schwarte

Würzung, Wertstoffe für Lake:

100,0 kg Wasser/Eis

14,0 kg Nitritpökelsalz

5,0 kg EL-DO-LAK® P GOLD oG + oA, Art. Nr. 5625 3

3,0 kg GELOPUR, Art. Nr. 8120 0

122,0 kg

Lakeherstellung/Einspritzmenge:

Nitritpökelsalz und GELOPUR im Wasser auflösen, anschließend EL-DO-LAK® P GOLD oG+oA zugeben. Zum Schluss die festgelegte Eismenge einrühren.

Laketemperatur: 0 bis -4 °C Lakekonzentration: 11,48 °Be Einspritzmenge: 20 %

Herstellung:

Fleischteilstücke formgerecht zuschneiden. Innenseite fett- und bindegewebsfrei ausschneiden und mit der hergestellten EL-DO-LAK®-Lake auf festgelegte Einspritzmenge mit dem Injektor spritzen.

Gespritzte Fleischstücke in eine Polter-/Massiermaschine geben und ein Vakuum von 0,8 bar ziehen.

Die Polter-/Massierzeit für das Fleisch ist nach den Angaben des Geräteherstellers einzustellen, z.B. nach dem Impfen 30 Minuten im Dauerlauf bei 10 U/Min.

Mechanische Weiterbehandlung im Intervall 10 – 12 Stunden, z.B. 8 Minuten Arbeit bei 10 U/Min., 22 Minuten Pause.

Die Fleischkerntemperatur nach dem Poltern/Massieren sollte 4 °C nicht übersteigen.

Fleischstücke in die mit Folie ausgelegten Formen einlegen. Schinken in der Form im Vakuumgerät bei 0,8 bar vakuumieren und anschließend Deckel fest anpressen.

Eingeformte Schinken im Kochschrank bei einer Kammertemperatur von $74-76^{\circ}$ C auf eine Kerntemperatur von 65° C garen.

Anschließend Formen ca. 15 Minuten kalt duschen und an der Luft auskühlen lassen.

Im Kühlraum auf eine Kerntemperatur von 4 °C kühlen.



EL-DO-LAK® P GOLD oG+oA

Art. Nr. 5625 3

Für Kochschinken und andere umgerötete Kochpökelwaren Würzrichtung: Würzig, kräftig

Zugabe: 50 g/Liter Lake bei 20 % Einspritzung





HOLLANDAISE SAUCE oG

Art. Nr. 70870

Gourmet Saucenbasis zur Herstellung von Sauce Hollandaise Würzrichtung: Feines Butteraroma

Zugabe: 150 q/Liter Flüssigkeit (50% Wasser + 50% Sahne)



Für Theke & Service





LEMON PEPPER

Art. Nr. 06405 Würzrichtung: Zitrone, Pfeffer

HONEY BBQ

Art. Nr. 06255

Würzrichtung: Paprika, Pfeffer, Honig, Zwiebel

ROUGH SPICE

Art. Nr. 06235

Würzrichtung: Pfeffer, Zwiebel, Paprika









HAGESÜD INTERN





Aus der Praxis für die Praxis

- dafür stehen unsere neuen Trainings-Seminare.

Dazu werfen wir einen Blick auf die einzelnen Bereiche des Fleischer-Handwerks. Für die Herstellung von Brühwurst geht es um die richtige Kuttermethode für unterschiedliche Brühwurstsorten, die Einlagevorbehandlung mit der dafür richtigen Rohstoffauswahl.

Zum nicht ganz einfachen Thema Rohwurstherstellung setzen wir uns sowohl mit klassischen als auch neusten Reifemethoden auseinander und beleuchten die Wichtigkeit eines Einsatzes von Starter- und Reifekulturen. Bei der Konservenherstellung geht es neben dem Pasteurisieren / Sterilisieren um das wichtige Thema Kennzeichnung nach aktuellem Lebensmittelrecht, wie z.B. Lebensmittelinformations-Verordder nung.

Schwerpunkt bei den Kochpökelwaren stellt neben der Spezialitätenherstellung, der richtige Zuschnitt, die mechanische Behandlung und die Wirksamkeit verschiedener Schinkenspritzmittel/ Phosphate dar.

Bei den Rohpökelwaren setzen wir den Fokus auf die richtige Rohstoffauswahl, den Einsatz von Reifekulturen und die Höchstbegrenzung von Zusatzstoffen. Geballtes Wissen also mit dem wir Sie dabei unterstützen wollen sich den Herausforderungen unserer Branche zu stellen. Ich freue mich jetzt schon auf Ihre Teilnahme!

Ihr Michael Dörr Teamleiter Fachberatung



HAGESÜD INTERN:

"Wer aufhört, besser zu werden, hat aufgehört, gut zu sein". Deshalb hat HAGESÜD ein neues Seminarkonzept entwickelt, das sich vor allem an die Fachkräfte von morgen, und an "junge" Profis richtet, die sich weiterbilden wollen. Die HAGESÜD TRAININGS.

Die Training-Seminare werden in 3 Varianten in 2020 stattfinden:

- Training zu Fleischspezialitäten (1-tägig)
- Training für Brüh-, Koch-, und Rohwurst (2-tägig)
- Training zum Thema Konserven, Roh- und Kochschinken (2-tägig)

Anders als bei herkömmlichen Seminaren finden die Trainings in kleinen Gruppen von 5 – 10 Teilnehmern statt. Das Lernen in diesen kleinen Gruppen ermöglicht so den direkten Austausch mit den Referenten und bietet die Möglichkeit, dass gezielt auf Fragen der Teilnehmer eingegangen werden kann. So können theoretische und auch praktische Kenntnisse optimal vermittelt werden.

Durch zahlreiche Fachberatungen bei Kunden vor Ort in der Metzgerei wissen die Referenten aus der HAGESÜD Fachberatung, wo Fehlerpotenziale entstehen können und vermitteln dieses Wissen in den Trainings-Seminaren. Damit das Gelernte auch nach der Veranstaltung nochmals nachvollzogen werden kann, stellt HAGESÜD allen Teilnehmern umfangreiche Seminarunterlagen zur Verfügung.

Alle 3 Trainings finden im Seminarzentrum in Hemmingen statt.

Detaillierte Informationen zu den verschiedenen Trainings-Seminaren finden Sie in der HAGESÜD Seminarbroschüre 2020 oder auf www.hagesued.de. Anmelden kann man sich unter seminare@hagesued.de.

