

Brühwürste, fein gekuttert - Kutterarten

Kutterart: Gesamtbrätverfahren

Magerfleisch	Zutaten	Eis	Fetteile
Eis			

1. Magerfleisch trocken schneiden.
2. Zusatzstoffe, Hälfte Eis und Fetteile zugeben.
3. Kuttern bis 10 °C.
4. Restliches Eis einkuttern.
5. Endtemperatur S 15 °C.
6. Entlüften L.

Kutterart: Aufbauverfahren

Magerfleisch	Zutaten	Eis
Fetteile		
Eis		

1. Magerfleisch trocken schneiden.
2. Zusatzstoffe zugeben.
3. Hälfte Eis, kuttern bis 2 °C.
4. Fetteile zugeben, kuttern bis 10°C.
5. Restliches Eis einkuttern.
6. Endtemperatur S 15 °C.
7. Entlüften L.

Kutterart: Zweiphasenverfahren

Magerfleisch	Zutaten	Eis
Fetteile		
Magerbrät		
Eis		

1. Magerfleisch trocken schneiden.
2. Zusatzstoffe zugeben.
3. Hälfte Eis zugeben, kuttern bis 2 °C.
4. Magerbrät aus der Maschine nehmen.
5. Fetteile kuttern bis 15 °C.
6. Magerbrät einkuttern.
7. Restliches Eis einkuttern.
8. Endtemperatur S 15 °C.
9. Entlüften L.

Bemerkung: Die angegebenen Temperaturbereiche sind Richtwerte.

Die Temperaturführung wird durch den Anwender bestimmt, abhängig von der Leistungsfähigkeit des Kutters und der eingesetzten Zusatzstoffe.

Endtemperatur = optimale Emulgierung.