

SALI BILANCIATI

Scritto da Damiano Savin

SALI BILANCIATI DI BASE PER SALAMOIE SECCHIE NEUTRE :

SALE PER VERDURE :

100 g. sale

70 g. zucchero

da utilizzare 20 g. x kg.

SALE PER CARNI ROSSE :

63 g. sale

37 g. zucchero

da utilizzare 9 g. x kg

SALE PER CARNI BIANCHE :

67 G. sale

SALI BILANCIATI

Scritto da Damiano Savin

33 g. zucchero

da utilizzare 8 g. x kg

SALE PER PESCE :

65 G. sale

25 g. zucchero

10 g. zucchero di canna

da utilizzare 9 g x kg se il pesce é di mare

da utilizzare 12 g. x kg se pesce é di acqua dolce

SALAMOIA NEUTRA DA SIRINGATURA

Ingredienti :

l. 10 acqua

SALI BILANCIATI

Scritto da Damiano Savin

g. 900 sale marino

g. 400 zucchero semolato

Per gli aromi naturali

g. 20 alloro

g. 70 pepe bianco

g. 25 aglio

Bollire l'acqua con tutti gli aromi , abbattere di temperatura +3° , filtrare con una garza .

Iniettare la salamoia nelle carni ogni 2 cm fino al totale assorbimento (10% del peso della carne)

Sia i Sali bilanciati che Le salamoie possono essere aromatizzate per conferire gusti particolari e personalizzati ai nostri prodotti di base .

Es :

Rosmarino – Timo – Chiodi garofano – Bacche di ginepro – Pepe in grani nei Sali bilanciati

Aceto di lamponi – Riduzione di vini pregiati – Vermouth per le salamoie ad iniezione