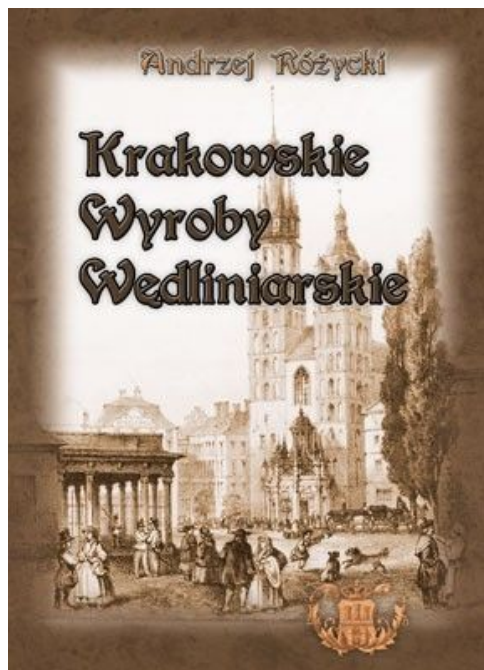


Krakowskie Wyroby Wędliniarskie



Cena: 62,00 PLN

Opis słownikowy

Autor	Różycki Andrzej
Czas dostawy	2-7 dni
Format:	150x210
Rok wydania	2011

Opis produktu

Krakowskie wyroby wędliniarskie - Andrzej Różycki

Reprint oryginału z 1926 r. To właśnie w latach 30. XX w. z krakowskich kielbas krojonych wywodzi się kielbasa lisiecka, jako szczególny ich rodzaj, poszukiwany przez konsumentów ze względu na jej smak, recepturę i sposób wykonania, identyfikowany właśnie z Liszkami;

W dniu 28 września 2005 roku na Listę Produktów Tradycyjnych została wpisana w kategorii Mięso świeże oraz produkty mięsne: "Kielbasa Lisiecka". W publikacji wydanej w 1926 r. pt. „Krakowskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin” autorstwa Mistrza Wędliniarskiego i właściciela Fabryki Wędlin w Krakowie pana Andrzeja Różyckiego napisano, że „...Sposób wyrobienia wędlin krakowskich ma swoją wyrobioną markę dzięki dobroci, czego dowodem jest to, że przed wojną 70% wędlin produkowanych w Krakowie w sposób przeze mnie podany szło na zaopatrzenie miast byłej Austrii i zagranicę”.

W książce m.in.: wskazówki o doborze wieprzów na wyroby wędliniarskie; postępowanie z trzodą lub bydłem przed biciem; bicie bydła i trzody; żywa i bita waga bydła i trzody; wskazówki o mięsie; rozbieranie mięsa; wykrawanie; żyłkowanie; solenie mięsa; czyszczenie jelit i kiszek; przyprawa; nadziewanie; krakowskie krajane kielbasy; kielbasa krajana w sposób domowy; kielbasa krajana w sposób domowy do wysuszenia; kielbasa krajana z mięsa wołowego; kielbasa krajana do gotowania; kielbasa krajana wiejska, kabanosy i wiele innych.

Opis pozycji:

Metoda druku: Fotooffset

Oprawa: Oprawa twarda, szyta, zadrukowana wyklejka

Liczba stron: 206

ISBN: 978-83-61889-11-3

Galeria

