

Инструкция по применению Коллагеновая оболочка

Уважаемый покупатель!
Вы приобрели коллагеновую оболочку для изготовления домашней колбасы. Она сделана из натуральных коллагеновых волокон и является съедобной.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Перед использованием оболочку необходимо выдержать 5-20 минут в тёплой подсоленной воде из расчёта 1 столовая ложка соли на литр воды. Затем промыть в проточной воде.

Оболочку натягивают на насадку для мясорубки, внутреннюю поверхность которой нужно предварительно смазать подсолнечным маслом. Конец завязать ниткой и набить оболочку фаршем с помощью мясорубки или шприца не сильно плотно, оставляя место для расширения при выпекании. Уже набитые колбаски проколоть толстой иглой для выхода пара и жидкости во время выпекания, иначе оболочка лопнет.

Не рекомендуется подвергать колбасы в коллагеновой оболочке термической обработке при температуре свыше 85°C, иначе могут образоваться бульонные подтеки. Оптимальной является температура 75-80°C.