

Способ изготовления ветчины включает подготовку сырья, соление, массирование, формование и термическую обработку. В качестве сырья используют мясо окорока задней части полутушек свинины, сырье солят рассолом в количестве 40% к массе несоленого сырья, массирование выполняют на протяжении 15-20 часов в режиме: 10 минут - массирование, 20 минут – пауза. Термическую обработку выполняют путем обжаривания при температуре 65 °С на протяжении 10 минут, сушку при температуре 68 °С на протяжении 7 минут, копчение при температуре 70 °С на протяжении 7 минут, варку при температуре 77-78 °С.