

Спосіб виготовлення шинки включає підготовку сировини, соління, масажування, формування і термічну обробку. Як сировину використовують м'ясо окосту задньої частини напівтушок свинини, сировину солять розсолом у кількості 40% до маси несоленої сировини, масажування виконують протягом 15-20 годин у режимі: 10 хвилин - масажування, 20 хвилин – пауза. Термічну обробку виконують шляхом обсмажування при температурі 65 °С протягом 10 хвилин, сушіння при температурі 68 °С протягом 7 хвилин, коптіння при температурі 70 °С протягом 7 хвилин, варіння при температурі 77-78°C.