

Спосіб виробництва шинки делікатесної включає підготовку м'ясної сировини, соління, дозрівання, перемішування, фасування, стерилізацію. При підготовці м'ясної сировини використовують яловичину жиловану з масовою часткою жирової та з'єднувальної тканини не більше 6 %, яку подрібнюють до розмірів 16,0 мм, та яловичину жиловану з масовою часткою жирової та з'єднувальної тканини не більше 20 %, яку подрібнюють до розмірів 5,0 мм. При солінні використовують сіль морську, комплексну харчову добавку "Мітлайф ФС 31" стабілізуючу фосфатомістку, яка складається з триполіфосфату натрію, карагінану очищеного, хлориду калію, тетранатрію пірофосфату, комплексну харчову добавку "Мітлайф СС 51" стабілізуючу, яка складається з карагінану очищеного, хлориду калію. Дозрівання здійснюють при температурі 4-6 °С протягом 6-12 год, при перемішуванні додають емульсію зі шкіри свинячої та смакоароматичну добавку, а перед стерилізацією додають лавровий лист, перець чорний, перець духмянний.