

Chorizo Sevilla

Opskriftnr.:

01-0001

Råvarer:

Kg.		Varenummer
4,000	Svinekød (Skal være frosset)	
3,000	Oksekød (Skal være frosset)	
3,000	Spæk (Frosset)	
0,250	Kogesalt	2006
0,100	Nitritsalt	2007
0,250	Combinat M/Hvidløg	8041
0,200	Chorizo Sevilla krydderi blanding	6013
0,004	Starterkultur Germet	114391
	FR Middelhavsspegepølse tarm kal.58/40	

10,804 kg. Total

Arbejdsgang:

Det frosne spæk kommes i lynhakkeren, køres ned til ca. 8-10 mm størrelse, herefter tilsættes Starterkultur, Combinat m/hvidløg og Chorizo Sevilla krydderiblandingen, det skalfrosne okse og svinekød og der køres til den ønskede grovhed er opnået.

Til sidst tilsættes salt og der køres 5-8 omgange. Slut temperatur ca. 0° C

Farsen stoppes straks efter hakningen i de ønskede opblødte og afdrippede FR Middelhavs spegepølse tarm kal. 58/40.

Modning:

Spegepølseerne hænges til modning og temperaturregulering ved 10 til 12°C til et svind på 10-12 % fra produktionsvægten

Rygning:

Røges derefter 3-4 dage i kold røg ved 18 til 20°C og 80-85 % luftfugtighed, hvorefter pølseerne er færdige.

Eftermodning:

Spegepølseerne eftermodnes i Kølerum eller ved 10-12°C og 80-85 % luftfugtighed til et totalt svind på 15-20 % er opnået.

Svind:

En spegepølse skal have et svind på minimum 15% fra produktions vægten