

Salami

Opskriftnr.:

03-0101

Råvarer:

Kg.		Varenummer
4,000	Svinekød (Skalfrosset)	
4,000	Oksekød (Skalfrosset)	
2,000	Rygspæk u/svær (Frosset)	
0,250	Kogesalt	2006
0,100	Nitritsalt	2007
0,250	Combinat Salami	6103
0,004	Starterkultur Germet	114391
	Fr Hjemmelavet Salami kal. 58/40	10502
10,604	Total	

Arbejdsgang:

Det frosne spæk kommes i lynhakkeren, køres ned til ca. 4-5 mm størrelse, herefter tilsættes det skalfrosne okse, svinekød samt krydderier, starterkultur og der køres til den ønskede grovhed er opnået.

Til sidst tilsættes saltene som køres med de sidste omgange. Slut temperatur ca. 0°C

Farsen stoppes straks efter hakningen i de ønskede opblødte og afdrippede Faser tarme FR Hjemmelavet salami kal. 58/40.

Modning:

Spegepølserne 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 pølserne er færdige.

Eftermodning:

Spegepølserne eftermodnes i Kølerum eller ved 10-12°C og 80-85 % luftfugtighed til et totalt svind på 15-20 % fra produktions vægten.

Svind:

En spegepølse skal have et svind på minimum 15 % fra produktionsvægten