

Spegepølse med hvidløg

Opskrift nr.:

03-0102

Råvarer:

Kg.		Varenummer
4,000	Svinekød (skalfrosset)	
4,000	Oksekød (skalfrosset)	
2,000	Spæk (frosset)	
0,220	Kogesalt	2006
0,100	Nitritsalt	2007
0,250	Combinat M/Hvidløg	8041
0,004	Starterkultur Germet	114391
	FR Hvidløgsspegepølse tarm kal. 58/40	10504
10,574	Total	

Arbejdsgang:

Det frosne spæk kommes i lynhakkeren, køres ned til ca. 4-5 mm størrelse. Herefter tilsættes det skalfrosne oksekød, svinekød, Starterkultur Germet, Combinat m/hvidløg. Der køres til den ønskede grovhed er opnået.

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

Stopning:

Farsen stoppes straks efter hakningen i de opblødte og afdryppede FR Hvidløgsspegepølse tarme kal. 58/40

Modning:

Spegepølserne hænges til Modning og temperaturregulering ved 10-12°C til et svind på 10-12 % fra produktionsvægten er opnået.

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 produktions vægten

Kryta A/S · Navervej 32 · DK-4000 Roskilde · Telefon 46 75 60 01 · info@kryta.dk · www.kryta.dk