

Sønderjysk Spegepølse

Opskrift nr.:

03-0103

Råvarer:

Kg.		Varenummer
6,000	Svinekød (Skalfrosset)	
2,000	Oksekød (Skalfrosset)	
2,000	Spæk (Frosset)	
0,250	Kogesalt	2006
0,100	Nitritsalt	2007
0,250	Combinat K6	6102
0,004	Starterkultur Germet	114391
	FR Sønderjysk spegepølse tarm kal. 58/40 10501	
10,604	Total	



Arbejdsgang:

Det frosne spæk kommes i lynhakkeren, køres ned til ca. 4-5 mm størrelse. Herefter tilsættes det skalfrosne oksekød, svinekød samt krydderier og 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 afdrippede FR Sønderjysk spegepølse tarme 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 produktionsvægten.

Svind:

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