

Peber Spegepølse

Opskrift 03-0104

Råvarer:		Varenr.
5,000 kg.	Svinekød (Skalfrosset)	
3,000 kg.	Oksekød (Skalfrosset)	
2,000 kg.	Spæk (Frosset)	
0,250 kg.	Kogesalt	2006
0,100 kg.	Nitritsalt	2007
0,250 kg.	Combinat med peber	8041
<u>0,004 kg.</u>	Starterkultur Germet GT 20gr. Pose	114391
	FR Amber kal. 58/40	10020
10,604 kg	Total	

Arbejdsgang:

Det frosne spæk kommes i lynhakkeren, køres ned til ca. 4-5 mm størrelse. Herefter tilsættes det skalfrosne okse og svinekød, samt krydderier og starterkultur. Der køres til den ønskede grovhed er opnået. Saltet tilsættes og køres med de sidste 5-8 omgange.

Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning:

Farsen stoppes straks efter hakningen i de ønskede opblødte og afdryppede Faser tarme FR Amber 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.