

# Spegepølse med ramsløg og øl

## Opskrift nr.:

03-0113

## Råvarer:

Kg		Varenummer
5,000	Svinekød, frosset	
3,000	Oksekød, frosset	
2,000	Rygspæk, frosset	
0,600	Mørkt øl	
<b>0,100</b>	<b>Nitritsalt</b>	<b>2007</b>
<b>0,220</b>	<b>Kogesalt</b>	<b>2006</b>
<b>0,030</b>	<b>Ramsløg 5 mm</b>	<b>300165-03</b>
<b>0,200</b>	<b>Salami m/GDL</b>	<b>6120</b>
<b>0,050</b>	<b>Druesukker dextrose</b>	<b>1020-01</b>
<b>0,004</b>	<b>Starterkultur Germet</b>	<b>114391</b>
<b>11,154</b>	<b>Total</b>	

## Arbejdsgang:

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med Salami m/gdl og Starterkultur Germet ned til ca. 2-4 mm.

Det frosne spæk iblandes og det hele lynes ned til 1-2 mm. Salt, ramsløg og mørkt øl tilsættes ved de sidste omgange.

Sluttemperatur ca. 0°C.

## Stopning:

Farsen stoppes straks i en røgbar tarm

## Røgning:

Dag 1: Pølserne modnes på røgstænger ved 12-22°C. i 1-2 døgn.

Dag 3: Rygning modning ca. 4 døgn. Intensiv røg 6-8 timer. Til den ønskede farve og smag er opnået.

Dag 7: Eftermodning på køl ved max. 5°C.

Svind 15-20%: Når der er opnået et vægttab på min. 15-20% i forhold til pølsens vægt lige efter stopning, er pølsen klar til salg.