

Salami med hvidløg

Opskrift nr.:

03-0118

Råvarer:

Kg		Varenummer
5,000	Svinekød, skalfrosset	
3,000	Oksekød, skalfrosset	
2,000	Rygspæk, frosset	
0,100	Nitrtsalt	2007
0,220	Kogesalt	2006
0,200	Salami m/GDL	6120
0,050	Druesukker dextrose	1020-01
0,020	Hvidløg granuleret G1	5513
0,004	Starterkultur Germet	114391
	FR Hvidløgs spegepølse tarm	10504
10,594	Total	

Arbejdsgang:

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

Det frosne spæk iblandes og det hele lynes ned til 1-2 mm.

Salt tilsættes ved de sidste omgange.

Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning:

Farsen stoppes straks i FR Hvidløgs spegepølse 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.