

Salami med peberkorn

Opskriftnr.:

03-0120

Råvarer:

Kg.		Varenummer
4,000	Svinekød (Skalfrosset)	
4,000	Oksekød (Skalfrosset)	
2,000	Rygspæk u/svær (Frosset)	
0,250	Kogesalt	2006
0,100	Nitritsalt	2007
0,250	Combinat Salami	6103
0,050	Peber grøn malabar	5728
0,004	Starterkultur Germet	114391
	FR Salami tarm kal. 88/50	10014
10,654	Total	

Arbejdsgang:

Det frosne spæk kommes i lynhakkeren, køres ned til ca. 4-5 mm størrelse, herefter tilsættes det skalfrosne okse, svinekød samt krydderier, starterkultur og der køres til den ønskede grovhed er opnået.

Til sidst tilsættes saltene som køres med de sidste omgange.

De hele grønne malabar peber æltes i farsen til sidst.

Slut temperatur ca. 0°C

Farsen stoppes straks efter hakningen i de ønskede opblødte og afdrippede Faser tarme FR Salami tarm kal. 88/50.

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 produktions vægten er opnået.