

# Spegepølse

Opskrift 03-0121

| <b>Råvarer:</b>  |                             | <b>Varenr.</b> |
|------------------|-----------------------------|----------------|
| 5,000 kg.        | Svinekød, frosset           |                |
| 3,000 kg.        | Oksekød, frosset            |                |
| 2,000 kg.        | Rygspæk, frosset            |                |
| 0,100 kg.        | <b>Nitritsalt</b>           | <b>2007</b>    |
| 0,220 kg.        | <b>Kogesalt</b>             | <b>2006</b>    |
| 0,200 kg.        | <b>Salami m/GDL</b>         | <b>6120</b>    |
| 0,050 kg.        | <b>Druesukker dextrose</b>  | <b>1020-01</b> |
| <u>0,004 kg.</u> | <b>Starterkultur Germet</b> | <b>114391</b>  |
| <b>10,574</b>    | <b>Total</b>                |                |

## Arbejdsgang:

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

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