

Løgpølse skærefast

Opskrift nr.:

04-0002

Råvarer:

Kg		Varenummer
5,000	Svinekød, frosset	
3,000	Oksekød, frosset	
2,000	Rygspæk, frosset	
0,100	Nitritsalt	2007
0,220	Kogesalt	2006
0,080	Gdl E575	6156
0,100	Løgpølse Fr. Zwiebelmettwurst	6026
0,050	Druesukker dextrose	1020-01
0,004	Starterkultur Germet	114391
	Nalo Krogtarme 43/30	10117 eller
	FR Løgpølse tarm kal. 54/25	10087
10,554	Total	

Arbejdsgang:

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

Det frosne spæk iblandes og det hele lynes ned til 1-2 mm. Salten tilsættes ved de sidste omgange.

Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning:

Farsen stoppes i Nalo krogtarme kal.43/30 eller Faser Spegepølset. Løgpølse 54/25

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.