

# Grillmedister

Opskrift 09-0001

<b>Råvarer:</b>		<b>Varenr.</b>
8,000 kg.	Svinekød 14-16%	
2,000 kg.	Oksekød 18-20%	
4,000 kg.	Isvand	
<u>1,000 kg.</u>	<b>Grillmedister u. mel &amp; mælk</b>	<b>9901</b>
<b>15,000 kg.</b>	<b>Total</b>	

## Arbejdsgang:

Svinekød og oksekød hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.

1/3 af kødet lynes nogle omgange, hvorefter Grillmedister u. mel & mælk og 2/3 isvand tilættes. Der lynes til en god binding er opnået.

Det resterende kød tilsættes sammen med resten af isvandet, og der køres til den ønskede grovhed er opnået.

## Stopning:

Farsen stoppes svinetarme kaliber 24-26 mm.

Afdrejes i passende størrelser. Pølserne hænges på røgstokke uden at berøre hinanden.

## Kogning:

Pølserne koges ved 80°C til en kernetemperatur på 78°C.

Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.