

# Grillmedister med mexico

Opskrift 09-0003

| <b>Råvarer:</b>         |  | <b>Varenr.</b> |
|-------------------------|--|----------------|
| 8,000 kg.               | Svinekød 14-16%                        |                |
| 2,000 kg.               | Oksekød 18-20%                         |                |
| 4,000 kg.               | Isvand                                 |                |
| <b>0,200 kg.</b>        | <b>Mexico mix original 3kg. Spand</b>  | <b>7236</b>    |
| <u><b>1,000 kg.</b></u> | <b>Grillmedister u. mel &amp; mælk</b> | <b>9901</b>    |
| <b>15,200 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, mexico krydderi og 2/3 isvand tilsættes. Der lynes til en god binding er opnået.

Det resterende kød tilsættes sammen med resten af isvandet. 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.