

Grillmedister med tomat og løg

Opskrift 09-0007

Råvarer:	Varenr.
8,000 kg. Svinekød 14-16%	
2,000 kg. Oksekød 18-20%	
4,000 kg. Isvand	
0,150 kg. Bruschetta misture de tomato 1kg. Pose 163949	
<u>1,000 kg.</u> Grillmedister u. mel & mælk	9901
15,150 kg. Total	

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 tilsættes. Der lynes til en god binding er opnået.

Det resterende kød tilsættes sammen med resten af isvandet og Bruschetta krydderi. 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.