

Grillmedister med baconsmag

Opskrift 09-0009

Råvarer:		Varenr.
8,000 kg.	Svinekød 14-16%	
2,000 kg.	Oksekød 18-20%	
4,000 kg.	Isvand	
0,150 kg.	Bacon krydderiblanding 2 kg spand	7225
<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, bacon krydderiblanding 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.