

Grillmedister med paprika og hvidløg

Opskrift 09-0010

Råvarer:		Varenr.
8,000 kg.	Svinekød 14-16%	
2,000 kg.	Oksekød 18-20%	
4,000 kg.	Isvand	
0,150 kg.	Italiensk krydderi 2kg spand	7226
<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 Italiensk 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 kerntemperatur på 78°C.

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