

Mesters grillpølse

Opskrift 10-0001

Råvarer:

5,000 kg.	Svinekød 8-10 % fedt
1,000 kg.	Oksekød 18-22 % fedt
2,000 kg.	Snitter
3,000 ltr.	Isvand
0,100 kg.	Nitritsalt
0,100 kg.	Salt
<u>0,840 kg.</u>	Mesters Grillpølser
12,040 Kg	Total

Varenr.

2007
2006
6052



Arbejdsgang:

Svinebov, oksekød og svinekødssnitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.

Ca. halvdelen af den hakkede svinebov og oksekød lynes nogle omgange, hvorefter salt nitritsalt, krydderiblandingen og isvandet tilsættes. Der lynes til en god emulgering er opnået.

Den resterende hakkede svinebov og svinekødssnitter tilsættes og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.

Stopning:

Farsen stoppes i lammetarme kaliber 22-24 mm eller svinetarme kaliber 24-26 mm. Afdrejes i passende størrelser. Pølserne hænges på røgstokke uden at berøre hinanden.

Tørring:

Pølserne tørres ved 65°C i ca. 20 min

Røgning:

Pølserne røges i varm røg ved 65-70°C i ca. 40 min eller til den ønskede farve er opnået

Kogning:

Pølserne koges ved 80°C til en kerne temperatur på 78°C

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