

Frankfurter

Opskrift 10-0002

Råvarer:		Varenr.
5,500 kg.	Svinebov uden ben og svær	
2,000 kg.	Snitter u/svær	
2,500 ltr.	Isvand	
0,100 kg.	Nitritsalt	2007
<u>0,900 kg.</u>	Frankfurter u/mel og mælk	6027
11,000 kg.	Total	



Arbejdsgang:

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

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

Det 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.