

Grillpølse med bacon

Opskrift 10-0003

Råvarer:

3,500 kg.	Svinekød 14-16 %
2,000 kg.	Snitter
2,000 kg.	Oksekød 18-20%
2,000 kg.	Bacon uden svær
2,500 ltr.	Isvand
0,100 kg.	Nitritsalt
<u>0,900 kg.</u>	Grillpølse blanding u/mel og mælk
13,000 kg.	Total

Varenr.

2007

9902



Arbejdsgang:

Flæskekød, snitter og oksekød hakkes igennem 3-4 mm hulskiven hver for sig og bacon skæres i grove tern.

Svinekødet køres sammen med salt, isvand og krydderier i lynhakkeren til en god emulgering er opnået. Derefter tilsættes oksekødet og til sidst de hakkede snitter samt bacon tern og der køres 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