

Spansk Lammegriller

Opskrift 10-0008

Råvarer:

7,500 kg.	Lamme kød 15-20%
2,500 ltr.	Isvand
0,100 kg.	Nitritsalt.
0,100 kg.	Chorizo sevilla
<u>0,900</u> kg.	Grillpølse blanding
11,100 kg.	Total

Varenr.

2007
6013
9902



Arbejdsgang:

Lamme kødet hakkes gennem 3-4 mm hulskiven

½ af lammekødet køres sammen med salt, isvand og krydderier i lynhakkeren til en god emulsion er opnået, derefter tilsættes det resterne lamme kød 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 75°C

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