

Grillpølse med Jalapeno

Opskrift 10-0009

Råvarer:

3,500 kg.	Svinekød 14-16 %
2,000 kg.	Snitter u/svær
2,000 kg.	Oksekød 18-20%
0,600 kg.	Syltet Jalapeno (Alt efter styrke)
2,500 ltr.	Isvand
0,100 kg.	Nitritsalt
<u>0,900 kg.</u>	Grillpølse blanding u/mel & mælk
11,600	Total

Varenr.

2007
9902



Arbejdsgang:

Svinekød, snitter og oksekød hakkes hver for sig igennem 3-4 mm.

Det hakkede svinekød køres sammen med salt, isvand og krydderier i lynhakkeren til en god emulsion er opnået. Derefter tilsættes oksekødet og de hakkede snitter. Der køres til den ønskede grovhed.

De syltede Jalapeno køres med de sidste omgange.

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

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