

Roskilde pølsen

Opskrift 10-0010

Råvarer:

3,000 kg.	Svinekød 14-16 %
2,000 kg.	Oksekød 18-20%
4,000 kg.	Snitter u/svær
3,000 ltr.	Isvand
0,120 kg.	Nitritsalt
0,080 kg.	Kogesalt
0,040 kg.	Accoline (Fosfat)
<u>0,100 kg.</u>	Roskilde pølsen Krydderibl.
12,340	Total

Varenr.

2007

2006

6281

6068



Arbejdsgang:

Svinekød snitter og oksekød hakkes gennem 3-4 mm skiven hver for sig.

Svinekødet køres sammen med salt, fosfat, isvand og krydderier i lynhakkeren til en god emulgering er opnået derefter tilsættes oksekødet og til sidst de hakkede snitter og der køres til den ønsket 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

Derefter afkøles pølserne fra 65°C til 10° på max. 3 timer.