

# Grillpølse

Opskrift 10-0012

## Råvarer:

3,500 kg.	Svinekød 14-16 %
2,000 kg.	Snitter u/svær
2,000 kg.	Oksekød 18-20%
2,500 ltr.	Isvand
0,100 kg.	<b>Nitritsalt</b>
<u>0,900 kg.</u>	<b>Grillpølse u. mel &amp; mælk</b>
<b>11,000 kg.</b>	<b>Total</b>

## Varenr.

**2007**  
**9902**



## Arbejdsgang:

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

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. 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 kernetemperatur på 78°C.

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