

Chorizo griller

Opskrift 10-0008

Råvarer:

3,500 kg.	Svinekød 14-16%	
2,000 kg.	Snitter u/svær	
2,000 kg.	Oksekød 18-20%	
2,500 kg.	Isvand	
0,100 kg.	Nitritsalt.	2007
0,150 kg.	Chorizo sevilla	6013
0,900 kg.	Grillpølse blanding u/mel og mælk	9902
11,100 kg.	Total	

Varenr.



Arbejdsgang:

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

Svinekødet køres sammen med salt, isvand, Grillpølse blanding og Chorizo sevilla i lynhakkeren til en god emulsion er opnået.

Herefter tilsættes det resterne oksekød og de hakkede snitter, 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 kernetemperatur på 75°C

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