

Shawarma frankfurter

Opskrift 10-0017

Råvarer:		Varenr.
5,500 kg.	Svinebov uden ben og svær	
2,000 kg.	Snitter u/svær	
2,500 kg.	Isvand	
0,100 kg.	Shawarma rød 1kg. pose	7116-1
0,100 kg.	Nitritsalt	2007
0,900 kg.	Frankfurter u/mel og mælk	6027
11,100 kg.	Total	

Arbejdsgang:

Svinebov og svinekødssnitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.

Ca. halvdelen af den hakkede svinebov lynes nogle omgange, hvorefter Frankfurter u/mel og mælk, Shawarma rød og nitritsalt, og isvandet tilsættes. Der lynes til en god emulsion er opnået.

Det resterende hakkede svinebov og svinekødssnitter tilsættes og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.

Stopning:

Farsen stoppes i svinetarme kaliber 26 – 28 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.