

Shawarma oksegriller

Opskrift 10-0018

Råvarer:		Varenr.
7,500 kg.	Oksekød 18-22%	
2,500 ltr.	Isvand	
0,080 kg.	Nitritsalt	2007
0,100 kg.	Shawarma rød 1kg. pose	7116-1
0,900 kg.	Frankfurter u. mel & mælk	6027
11,080 kg.	Total	

Arbejdsgang:

Oksekødet hakkes gennem 3 mm hulskiven.

½ af oksekødet køres nogle omgange, hvorefter salt, isvand, Frankfurter u. mel & mælk og Shawarma rød krydderi tilsættes. Der lynes til en god emulsion er opnået.

Det resterende oksekød tilsættes 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 kerne temperatur på 75°C

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