

# Grov gyros frankfurter med løg

Opskrift 10-0019

## Råvarer:

5,500 kg.	Svinebov uden ben og svær
2,000 kg.	Snitter u/svær
2,500 kg.	Isvand
<b>0,080 kg.</b>	<b>Nitritsalt</b>
<b>0,100 kg.</b>	<b>Gyros Hellas 650gr. Dåse</b>
<b>0,200 kg.</b>	<b>Løg grove kibble</b>
<b>0,900 kg.</b>	<b>Frankfurter u/mel og mælk</b>
<b>11,280 kg.</b>	<b>Total</b>

## Varenr.

**2007**  
**5756**  
**5106**  
**6027**



## Arbejdsgang:

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

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

Det resterende hakkede svinebov, svinekødssnitter og løg tilsættes og der lynes 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 78°C

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