

Golden Treasure grillpølse

Opskrift 10-0020

Råvarer:		Varenr.
3,500 kg.	Svinekød 14-16 %	
2,000 kg.	Snitter u/svær	
2,000 kg.	Oksekød 18-20%	
2,500 kg.	Isvand	
0,080 kg.	Nitritsalt	2007
0,100 kg.	Golden Treasure rub 470gr. Dåse	190979
0,900 kg.	Grillpølse u. mel & mælk	9902
11,080 kg.	Total	

Arbejdsgang:

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

Svinekødet lynes nogle omgange, hvorefter salt, Golden treasure krydderi, Grillpølse u/mel og mælk og isvandet køres i lynhakkeren til en god binding 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.