Kokkens frikadelle

Opskrift 102-0001

Råvarer:

	Varenr.	
5,000 kg.	Svinekød, hakket 14-16% fedt	
2,500 ltr.	Isvand	
1,050 kg.	**Kokkens frikadelle blanding**	**7401**
8,550 kg.	**Total**	

Arbejdsgang:
Svinekød hakket på 3 mm hulskiven, isvand og frikadelle blanding røres godt sammen til en homogen masse.

Farsen kan steges til frikadeller, eller bruges til farsbrød.

Steges til en kernetemperatur på 68°C er opnået.

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