

Sylte

Opskrift 14-0001

Råvarer:		Varenr.
7,500 kg.	Svinekød uden svær	
6,000 ltr.	Vand	
0,090 kg.	Nitritsalt	2007
<u>0,500 kg.</u>	Grisesynte krydderi	6280
14,140 kg.	Total	

Arbejdsgang:

Svinekødet skæres i mindre stykker og forsøltes natten over med nitritsalt.

Det forsølte kød koges ved 80°C i ca. 2 timer, eller til en kernetemperatur på 75°C.

Herefter skæres kødet i passende størrelse og blandes med Grisesynte krydderiblandingen, som er udrørt i 4,5 l kogende suppe.

Massen hældes i bakker og sættes straks på køl ved max. 5°C.

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