

Peber paté

Opskrift nr.:

15-0002

Råvarer:

Kg		Varenummer
3,000	Svinelever	
3,000	Svinebov, afsværet	
2,000	Snitter/Fedtafpuds, afsværet	
3,000	Kogende suppe	
0,100	Nitritsalt	2007
0,100	Kogesalt	2006
<u>1,000</u>	Paté Peber	6060

12,200 kg Total

Arbejdsgang:

Snitter og kød koges mørt og hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Leveren koges i ca. 10 min. og hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Det hakkede lever, kød, snitter, salt og den kogende suppe blandes grundigt med Paté Peber bl. til en homogen masse.

Bagning:

Patémassen fyldes i pateforme og bage i vandbad eller ved damp ved 100°C til en kernetemperatur på 75°C er opnået.

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