

SPEGESKINKE – TUBLIN POSE

Opskriftnr.:

59-0002

Råvarer:

Kg		Varenummer
10,000	Skinkeyderlår m/svær	
0,200	Kogesalt	2006
0,120	Nitritsalt	2007
0,130	Bacon rub	9276
0,020	Enebær knust luksus	338028
0,010	Ascorbinsyre E300	2120-1
0,010	Druesukker dextrose	1020-1
0,250	Helalac-pur surhedsregulerende middel	111791
	Tublin 5 –Dry age Bag	Kryta
10,780	Total	

Arbejdsgang:

Skinkeyderlårerne tilskæres.

Alt salt, Ascorbinsyre, druesukker blandes og gnides godt ind i kødet. Tilsæt Helalac-pur som ligeledes gnides ind i kødet.

Har du mulighed for at komme kødet i en tumbler, tumbles der ca. 30 min. Til Helalac-pur er arbejdet godt ind i kødet.

Bacon rub krydderiet og enebær knust fordeles godt rundt på kødet.

Saltning:

Kødet saltes i vacuumpose i ca. 10 dage, hvor det vendes flere gange under forløbet.

Behandling/modning:

Kødet tages ud af vacuumposen og lægges til afdrypning 1-2 timer gerne på riste.

Kødet vacuumpakkes igen i Tublin 5 poser og lægges til modning på køl. Vær opmærksom på smeltepunktet på tublinposerne. Prøve hvor meget varme de skal ha foruden af posen, for ikke at ødelægge dem. Kødet modnes til et svind på 25-35% i ca. 9-11 uger.

Røgning:

Kødet pakkes ud, tørres og koldryges samme dag i minimum 30-60 min. Efter smag for at hæmme skimmeldannelse.

Eftermodning:

Kødet kan eftermodnes efter smag.