

Pølse opskrifter



Grillpølse med grøntsager

Opskrift 10-0023

Råvarer:		Varenr.
4,300 kg.	Svinekød 14-16 %	
3,200 kg.	Grøntsager (fra frost)	
2,500 kg.	Isvand	
0,100 kg.	Nitritsalt	2007
0,900 kg.	Grillpølse u. mel & mælk	9902
11,000 kg.	Total	



Arbejdsgang:

Svinekødet hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Ca. 3 kg af svinekødet lynes nogle omgange, hvorefter salt, Grillpølse u/mel og mælk og isvandet køres i lynhakkeren til en god binding er opnået.

Derefter tilsættes det resterende svinekød sammen med de frosne grøntsager. 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.

Thai red curry grillpølse

Opskrift 10-0022

Råvarer:

3,500 kg.	Svinekød 14-16 %
2,000 kg.	Snitter u/svær
2,000 kg.	Oksekød 18-20%
2,500 ltr.	Isvand
0,080 kg.	Nitritsalt
0,120 kg.	Thai red curry 450g. dåse
0,900 kg.	Grillpølse u. mel & mælk
11,100 kg.	Total

Varenr.

2007
5827
9902



Arbejdsgang:

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

Svinekødet lynes nogle omgange, hvorefter salt, Thai red curry 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.

Nordafrikansk inspireret grillpølse

Opskrift 10-0021

Råvarer:

3,500 kg.	Svinekød 14-16 %	
2,000 kg.	Snitter u/svær	
2,000 kg.	Oksekød 18-20%	
2,500 ltr.	Isvand	
0,080 kg.	Nitritsalt	2007
0,080 kg.	Nordafrikansk krydderibl. 500gr. Dåse	5732
0,900 kg.	Grillpølse u. mel & mælk	9902
11,060 kg.	Total	

Varenr.



Arbejdsgang:

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

Svinekødet lynes nogle omgange, hvorefter salt, Nordafrikansk 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.

Golden Treasure grillpølse

Opskrift 10-0020

Råvarer:

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
0,100 kg.	Golden Treasure rub 470gr. Dåse
0,900 kg.	Grillpølse u. mel & mælk
11,080 kg.	Total

Varenr.

2007
190979
9902



Arbejdsgang:

Svinekød, snitter og oksekød hakkes igennem 3-4 mm hulskiven 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.

Grov gyros frankfurter med løg

Opskrift 10-0019

Råvarer:

5,500 kg.	Svinebov uden ben og svær
2,000 kg.	Snitter u/svær
2,500 kg.	Isvand
0,080 kg.	Nitritsalt
0,100 kg.	Gyros Hellas 650gr. Dåse
0,200 kg.	Løg grove kibble
0,900 kg.	Frankfurter u/mel og mælk
11,280 kg.	Total

Varenr.

2007
5756
5106
6027



Arbejdsgang:

Svinebov og svinekødssnitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.

Ca. halvdelen af den hakkede svinebov lynes nogle omgange, hvorefter nitritsalt, Frankfurter u/ mel og mælk, Gyros Hellas og isvandet tilsættes. Der lynes til en god emulgering er opnået.

Det resterende hakkede svinebov, svinekødssnitter og løg tilsættes og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.

Stopning:

Farsen stoppes i lammearme kaliber 22-24 mm eller svinearme 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 kerne temperatur på 78°C

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

Shawarma oksegriller

Opskrift 10-0018

Råvarer:		Varenr.
7,500 kg.	Oksekød 18-22%	
2,500 ltr.	Isvand	
0,080 kg.	Nitritsalt	2007
0,100 kg.	Shawarma rød 1kg. pose	7116-1
0,900 kg.	Frankfurter u. mel & mælk	6027
11,080 kg.	Total	



Arbejdsgang:

Oksekødet hakkes gennem 3 mm hulskiven.

½ af oksekødet køres nogle omgange, hvorefter salt, isvand, Frankfurter u. mel & mælk og Shawarma rød krydderi tilsættes. Der lynes til en god emulsion er opnået.

Det resterende oksekød tilsættes og 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 kerne temperatur på 75°C

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

Shawarma frankfurter

Opskrift 10-0017

Råvarer:

5,500 kg.	Svinebov uden ben og svær	
2,000 kg.	Snitter u/svær	
2,500 kg.	Isvand	
0,100 kg.	Shawarma rød 1kg. pose	7116-1
0,100 kg.	Nitritsalt	2007
0,900 kg.	Frankfurter u/mel og mælk	6027
11,100 kg.	Total	

Varenr.



Arbejdsgang:

Svinebov og svinekødssnitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.

Ca. halvdelen af den hakkede svinebov lynes nogle omgange, hvorefter Frankfurter u/mel og mælk, Shawarma rød og nitritsalt, og isvandet tilsættes. Der lynes til en god emulsion er opnået.

Det resterende hakkede svinebov og svinekødssnitter tilsættes og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.

Stopning:

Farsen stoppes i svinetarme kaliber 26 – 28 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.

Chili cheddar Grillpølse

Opskrift 10-0016

Råvarer:

3,500 kg.	Svinekød 14-16 %
2,000 kg.	Snitter u/svær
2,000 kg.	Oksekød 18-20%
2,500 kg.	Isvand
0,600 kg.	Cheddar ost, revet
0,080 kg.	Chili knust 1kg. Pose
0,100 kg.	Nitritsalt
0,900 kg.	Grillpølse u/ mel & mælk
11,680 kg.	Total

Varenr.

5508
2007
9902



Arbejdsgang:

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

Svinekødet køres sammen med salt, isvand og krydderier i lynhakkeren til en god emulgering er opnået.

Derefter tilsættes oksekødet og til sidst de hakkede snitter. Der køres til den ønskede grovhed er opnået

Cheddarosten køres med de sidste omgange.

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.

Shawarma lammegriller

Opskrift 10-0015

Råvarer:		Varenr.
7,500 kg.	Lammekød 15-20%	
2,500 ltr.	Isvand	
0,100 kg.	Nitritsalt.	2007
0,100 kg.	Shawarma rød 1kg. pose	7116-1
0,900 kg.	Grillpølse u. mel & mælk	9902
11,100 kg.	Total	



Arbejdsgang:

Lamme kødet hakkes gennem 3 mm hulskiven.

½ af lammekødet køres nogle omgange, hvorefter salt, isvand, Grillpølse u. mel & mælk og Shawarma rød krydderi tilsættes. Der lynes til en god emulsion er opnået.

Det resterende lammekød tilsættes og 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 kerne temperatur på 75°C

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

Grillmedister med baconsmag

Opskrift 09-0009

Råvarer:

8,000 kg.	Svinekød 14-16%	
2,000 kg.	Oksekød 18-20%	
4,000 kg.	Isvand	
0,150 kg.	Bacon krydderiblanding 2 kg spand	7225
<u>1,000 kg.</u>	Grillmedister u. mel & mælk	9901
15,150 kg.	Total	

Varenr.



Arbejdsgang:

Svinekød og oksekød hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.

1/3 af kødet lynes nogle omgange, hvorefter Grillmedister u. mel & mælk, bacon krydderiblanding og 2/3 isvand tilsættes. Der lynes til en god binding er opnået.

Det resterende kød tilsættes sammen med resten af isvandet. Der køres til den ønskede grovhed er opnået.

Stopning:

Farsen stoppes svinetarme kaliber 24-26 mm.

Afdrejes i passende størrelser. Pølserne hænges på røgstokke uden at berøre hinanden.

Kogning:

Pølserne koges ved 80°C til en kerntemperatur på 78°C.

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

Grillmedister med fennikel og timian

Opskrift 09-0008

Råvarer:

8,000 kg.	Svinekød 14-16%	
2,000 kg.	Oksekød 18-20%	
4,000 kg.	Isvand	
0,100 kg.	Nordisk Fennikel/Timian 350 gr. Dåse	5893
<u>1,000 kg.</u>	Grillmedister u. mel & mælk	9901
15,100 kg.	Total	

Varenr.



Arbejdsgang:

Svinekød og oksekød hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.

1/3 af kødet lynes nogle omgange, hvorefter Grillmedister u. mel & mælk og 2/3 isvand tilsættes. Der lynes til en god binding er opnået.

Det resterende kød tilsættes sammen med resten af isvandet og Nordisk Fennikel/timian krydderi. Der køres til den ønskede grovhed er opnået.

Stopning:

Farsen stoppes svinetarme kaliber 24-26 mm.

Afdrejes i passende størrelser. Pølserne hænges på røgstokke uden at berøre hinanden.

Kogning:

Pølserne koges ved 80°C til en kerntemperatur på 78°C.

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

Grillmedister med gyros

Opskrift 09-0006

Råvarer:

8,000 kg.	Svinekød 14-16%
2,000 kg.	Oksekød 18-20%
4,000 kg.	Isvand
0,150 kg.	Gyros Hellas 650gr. Dåse
<u>1,000 kg.</u>	Grillmedister u. mel & mælk
15,150 kg.	Total

Varenr.

5756
9901



Arbejdsgang:

Svinekød og oksekød hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.

1/3 af kødet lynes nogle omgange, hvorefter Grillmedister u. mel & mælk, Gyros krydderi og 2/3 isvand tilsættes. Der lynes til en god binding er opnået.

Det resterende kød tilsættes sammen med resten af isvandet. Der køres til den ønskede grovhed er opnået.

Stopning:

Farsen stoppes svinetarme kaliber 24-26 mm.

Afdrejes i passende størrelser. Pølserne hænges på røgstokke uden at berøre hinanden.

Kogning:

Pølserne koges ved 80°C til en kerntemperatur på 78°C.

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

Grillmedister med porre og løvstikke

Opskrift 09-0005

Råvarer:

8,000 kg.	Svinekød 14-16%	
2,000 kg.	Oksekød 18-20%	
4,000 kg.	Isvand	
0,200 kg.	Nordisk porre & løvstikke 350 gr. Dåse	5895
<u>1,000 kg.</u>	Grillmedister u. mel & mælk	9901
15,200 kg.	Total	

Varenr.



Arbejdsgang:

Svinekød og oksekød hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.

1/3 af kødet lynes nogle omgange, hvorefter Grillmedister u. mel & mælk og 2/3 isvand tilsættes. Der lynes til en god binding er opnået.

Det resterende kød tilsættes sammen med resten af isvandet og Nordisk porre & løvstikke. Der køres til den ønskede grovhed er opnået.

Stopning:

Farsen stoppes svinetarme kaliber 24-26 mm.

Afdrejes i passende størrelser. Pølserne hænges på røgstokke uden at berøre hinanden.

Kogning:

Pølserne koges ved 80°C til en kerntemperatur på 78°C.

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

Grillmedister med hvidløg

Opskrift 09-0002

Råvarer:

8,000 kg.	Svinekød 14-16%	
2,000 kg.	Oksekød 18-20%	
4,000 kg.	Isvand	
0,150 kg.	Hvidløgsflager 1-3 cm 500gr. Pose	1197-05
<u>1,000 kg.</u>	Grillmedister u. mel & mælk	9901
15,150 kg.	Total	

Varenr.



Arbejdsgang:

Svinekød og oksekød hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.

1/3 af kødet lynes nogle omgange, hvorefter Grillmedister u. mel & mælk og 2/3 isvand tilsættes. Der lynes til en god binding er opnået.

Det resterende kød tilsættes sammen med resten af isvandet og hvidløgsflager. Der køres til den ønskede grovhed er opnået.

Stopning:

Farsen stoppes svinetarme kaliber 24-26 mm.

Afdrejes i passende størrelser. Pølserne hænges på røgstokke uden at berøre hinanden.

Kogning:

Pølserne koges ved 80°C til en kerntemperatur på 78°C.

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