



Pølse opskrifter



Mesters grillpølse

Opskrift 10-0001

Råvarer:

5,000 kg.	Svinekød 8-10 % fedt
1,000 kg.	Oksekød 18-22 % fedt
2,000 kg.	Snitter
3,000 ltr.	Isvand
0,100 kg.	Nitritsalt
0,100 kg.	Salt
<u>0,840 kg.</u>	Mesters Grillpølser
12,040 Kg	Total

Varenr.

2007
2006
6052



Arbejdsgang:

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

Ca. halvdelen af den hakkede svinebov og oksekød lynes nogle omgange, hvorefter salt nitritsalt, krydderiblandingen og isvandet tilsættes. Der lynes til en god emulgering er opnået.

Den resterende hakkede svinebov og svinekødssnitter tilsættes og der lynes 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 78°C

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

Frankfurter

Opskrift 10-0002

Råvarer:

5,500 kg.	Svinebov uden ben og svær
2,000 kg.	Snitter u/svær
2,500 ltr.	Isvand
0,100 kg.	Nitritsalt
<u>0,900 kg.</u>	Frankfurter u/mel og mælk
11,000 kg.	Total

Varenr.

2007
6027



Arbejdsgang:

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

Ca. halvdelen af den hakkede svinebov lynes nogle omgange, hvorefter nitritsalt, krydderiblandingen og isvandet tilsættes. Der lynes til en god emulgering er opnået.

Det resterende hakkede svinebov og svinekødssnitter tilsættes og der lynes 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 78°C

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

Grillpølse med bacon

Opskrift 10-0003

Råvarer:

3,500 kg.	Svinekød 14-16 %
2,000 kg.	Snitter
2,000 kg.	Oksekød 18-20%
2,000 kg.	Bacon uden svær
2,500 ltr.	Isvand
0,100 kg.	Nitritsalt
<u>0,900 kg.</u>	Grillpølse blanding u/mel og mælk
13,000 kg.	Total

Varenr.

2007
9902



Arbejdsgang:

Flæskeskød, snitter og oksekød hakkes igennem 3-4 mm hullskiven hver for sig og bacon skæres i grove tern.

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 samt bacontern 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 78°C

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

Sønderjysk Kålpølse

Opskrift 10-0005

Råvarer:		Varenr.
4,000 kg.	Svinebov uden ben og svær	
4,000 kg.	Snitter u/svær	
2,000 ltr.	Isvand	
0,100 kg.	Nitritsalt	2007
<u>0,330 kg.</u>	Sønderjysk Kålpølse blanding	6042
10,430 kg.	Total	



Arbejdsgang:

Svinebov og svinekødssnitter hakkes hver for sig igennem 5 mm hulskiven.

Ca. halvdelen af den hakkede svinebov lynes nogle omgange, hvorefter nitritsalt, krydderblandingen og isvandet tilsættes. Der lynes til en god emulgering er opnået.

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

Stopning:

Farsen stoppes i 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 78°C

Det kan dog undlades og koge pølserne men så skal kernetemperaturen op på 78°C ved røgningen

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

Nordisk grillpølse med porre og løvstikke

Opskrift 10-0006

Råvarer:

5,500 kg.	Svinebov uden ben og svær
2,000 kg.	Snitter u/svær
2,500 kg.	Isvand
0,100 kg.	Nitritsalt
0,100 kg.	Nordisk porre & løvstikke
<u>0,900 kg.</u>	Frankfurter u/mel og mælk
11,100 kg.	Total

Varenr.

2007
5895
6027



Arbejdsgang:

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

Ca. halvdelen af den hakkede svinebov lynes nogle omgange, hvorefter nitritsalt, krydderblandingen og isvandet tilsættes. Der lynes til en god emulgering er opnået.

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

Nordisk porre & løvstikke tilsættes de sidste par 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 kerne temperatur på 78°C

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

Middelhavs inspireret grillpølse

Opskrift 10-0007

Råvarer:

5,500 kg.	Svinebov uden ben og svær
2,000 kg.	Snitter u/svær
2,500 kg.	Isvand
0,100 kg.	Nitritsalt
0,100 kg.	Middelhavskrydderi
<u>0,900 kg.</u>	Frankfurter u/mel og mælk
11,100 kg.	Total

Varenr.

2007
7420
6027



Arbejdsgang:

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

Ca. halvdelen af den hakkede svinebov lynes nogle omgange, hvorefter nitritsalt, krydderblandingen og isvandet tilsættes. Der lynes til en god emulgering er opnået.

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

Middelhavskrydderi tilsættes de sidste par 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 kerne temperatur på 78°C

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

Spansk Lammegriller

Opskrift 10-0008

Råvarer:

7,500 kg.	Lamme kød 15-20%
2,500 ltr.	Isvand
0,100 kg.	Nitritsalt.
0,100 kg.	Chorizo sevilla
<u>0,900</u> kg.	Grillpølse blanding
11,100 kg.	Total

Varenr.

2007
6013
9902



Arbejdsgang:

Lamme kødet hakkes gennem 3-4 mm hulskiven

½ af lammekødet køres sammen med salt, isvand og krydderier i lynhakkeren til en god emulsion er opnået, derefter tilsættes det resterne lamme kød 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.

Grillpølse med Jalapeno

Opskrift 10-0009

Råvarer:

3,500 kg.	Svinekød 14-16 %
2,000 kg.	Snitter u/svær
2,000 kg.	Oksekød 18-20%
0,600 kg.	Syltet Jalapeno (Alt efter styrke)
2,500 ltr.	Isvand
0,100 kg.	Nitritsalt
<u>0,900 kg.</u>	Grillpølse blanding u/mel & mælk
11,600	Total

Varenr.

2007
9902



Arbejdsgang:

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

Det hakkede svinekød køres sammen med salt, isvand og krydderier i lynhakkeren til en god emulsion er opnået. Derefter tilsættes oksekødet og de hakkede snitter. Der køres til den ønskede grovhed.

De syltede Jalapeno 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 kerne temperatur på 75°C

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

Roskilde pølsen

Opskrift 10-0010

Råvarer:

3,000 kg.	Svinekød 14-16 %
2,000 kg.	Oksekød 18-20%
4,000 kg.	Snitter u/svær
3,000 ltr.	Isvand
0,120 kg.	Nitritsalt
0,080 kg.	Kogesalt
0,040 kg.	Accoline (Fosfat)
<u>0,100 kg.</u>	Roskilde pølsen Krydderibl.
12,340	Total

Varenr.

2007
2006
6281
6068



Arbejdsgang:

Svinekød snitter og oksekød hakkes gennem 3-4 mm skiven hver for sig.

Svinekødet køres sammen med salt, fosfat, isvand og krydderier i lynhakkeren til en god emulgering er opnået derefter tilsættes oksekødet og til sidst de hakkede snitter og der køres til den ønsket 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

Derefter afkøles pølserne fra 65°C til 10° på max. 3 timer.

Thüringer Roastbratwurst

Opskrift 27-0129

Råvarer:

4,000 kg.	Snitter u/svær
3,500 kg.	Svinekød
1,500 kg.	Oksekød
3,000 ltr.	Isvand
0,060 kg.	Nitritsalt
0,160 kg.	Kogesalt
0,080 kg.	Thüringer roastbratwurst
<u>0,040 kg.</u>	Accoline (fosfat)
12,340 kg.	Total

Varenr.

2007
2006
6084
6281



Arbejdsgang:

Oksekød og snitter hakkes hver for sig gennem 3 mm. skiven. Flæskkødet hakkes gennem 5 mm skiven.

Af oksekødet fremstilles der en god bindefars, hvortil der tilsættes nitritsalt, kogesalt, Accoline og isvand. Snitterne kommes i og køres godt ud. Svinekødet, Thüringer roastbratwurst

Krydderiblanding kommes i, og der køres til den ønskede grovhed er opnået.

Stopning:

Farsen stoppes i en svinetarm kaliber 28-32 mm og afdrejes i passende størrelser.

Kogning:

Pølserne koges ved 78 °C i 20 min. Eller til en kernetemperatur på 75°C.

Derefter afkøles pølserne i koldt vand fra 65°C til 10°C på max. 3 timer.

Oprindelse:

Thüringer pølse eller Thüringer Bratwurst på tysk er en unik pølse fra den tyske delstat Thüringen

Grillpølse

Opskrift 10-0012

Råvarer:

3,500 kg.	Svinekød 14-16 %
2,000 kg.	Snitter u/svær
2,000 kg.	Oksekød 18-20%
2,500 ltr.	Isvand
0,100 kg.	Nitritsalt
<u>0,900 kg.</u>	Grillpølse u. mel & mælk
11,000 kg.	Total

Varenr.

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

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.

Grillpølse med dobbelt bacon

Opskrift 10-0004

Råvarer:

5,500 kg.	Flæskeskød 14-16 %
2,000 kg.	Bacon uden svær
2,500 ltr.	Isvand
0,100 kg.	Nitritsalt
0,050 kg.	Kogesalt
0,175 kg.	Bacon rub
<u>0,060 kg.</u>	Accoline
10,335 kg.	Total

Varenr.

2007
2006
9276
6281



Arbejdsgang:

Flæskeskødet hakkes igennem 3 mm hulskiven og fyldes i lynhakkeren. Det lynes tørt nogle omgange, hvorefter Bacon rub, salt, Accoline og isvand tilsættes. Der køres til en god emulsion og 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 78°C

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