



Grillpølse opskrifter



5 opskrifter med udgangspunkt i krydderiblandingen 6027 - uden mel & mælk

Frankfurter

Opskrift 10-0002

Råvarer:		Varenr.
5,500 kg.	Svinebov uden ben og svær	
2,000 kg.	Snitter u/svær	
2,500 kg.	Isvand	
0,100 kg.	Nitritsalt	2007
0,900 kg.	Frankfurter u/mel og mælk	6027
11,000 kg.	Total	



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 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.

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
0,080 kg.	Nitritsalt
0,100 kg.	Nordisk porre & løvstikke
0,900 kg.	Frankfurter u/mel og mælk
11,080 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.

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.

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 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 med ramsløg og tomat

Opskrift 10-0024

Råvarer:

5,500 kg.	Svinebov uden ben og svær
2,000 kg.	Snitter u/svær
2,500 kg.	Isvand
0,020 kg.	Ramsløg 5mm 300gr. Pose
0,030 kg.	Tomat flakes
0,100 kg.	Nitritsalt
0,900 kg.	Frankfurter u/mel og mælk
11,050 kg.	Total

Varenr.

300165-03
200455-1
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, krydderblandingen 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.

Ramsløg og tomat 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 10°C på max. 3 timer.