

Grillpølse opskrifter



5 opskrifter med udgangspunkt i krydderiblandingen 9902 - uden mel & mælk

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.

Spansk Lammegriller

Opskrift 10-0008

Råvarer:		Varenr.
7,500 kg.	Lammekød 15-20%	
2,500 ltr.	Isvand	
0,100 kg.	Nitritsalt.	2007
0,100 kg.	Chorizo sevilla	6013
<u>0,900</u> kg.	Grillpølse u/mel og mælk	9902
11,100 kg.	Total	



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.

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.

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 hulsleven 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.

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.