

KRYTA
KRYDDERIER



10 OPSKRIFTER 1 BLANDING
Grillpølser

Grillpølse



Receptnummer

040100

Opskrift

Kg.	Råvare
3,500	Flæskeskød 14 - 16%
2,000	Snitter
2,000	Oksekød 18 - 20%
2,500	Isvand
0,100	Nitritsalt
0,900	Grillpølse blanding

Total = **11,000kg**

Arbejdsgang

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

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

Derefter tilsættes oksekødet, og til slut de hakkede snitter og der køres til den ønskede grovhed er opnået.

Stopning

Farsen stoppes i lammetarme kaliber 22 - 24mm, eller svinetarme kaliber 24 - 26mm. Afdrejes i passende størrelse. Pølserne hænges på røgstokke uden at berøre hinanden.

Tørring

Pølserne tørres ved 65°C i ca. 20min.

Røgning

Pølserne røges i varm røg ved 65 - 70°C i ca. 40min. eller til den ønskede farve er opnået.

Kogning

Pølserne koges ved 80°C til en kerne temperatur på 78°C

Derefter køles pølserne i koldt vand i ca. 10min.

Grillpølser med ost og løg



Receptnummer

040101

Opskrift

Kg.	Råvare	Varenr.
3,500	Flæskeskød 14 - 16%	
2,000	Snitter	
2,000	Oksekød 18 - 20%	
2,500	Isvand	
0,100	Tørret løg (opblødt 1:4)	5104
0,100	Nitritsalt	2007
0,900	Grillpølse blanding	9902

Total = **12,650kg**

Arbejdsgang

Flæskeskød snitter og oksekød hakkes gennem 3 - 4mm skiven, hver for sig.
Flæskeskødet køres sammen med salt, isvand og krydderier i lynhakkeren, til en god emulge-

ring er opnået.

Derefter tilsættes oksekødet og de hakkede snitter og køres til den ønskede grovhed.

Til slut kommer ost og opblødte løg i farsen og fordeles jævnt.

Stopning og tørring

Farsen stoppes i lammetarme kaliber 22 - 24mm, eller svinetarme kaliber 24 - 26mm.

Afdrejes i passende størrelser. Pølserne hænges på røgstokke uden at berøre hinanden. Pølserne tørres ved 65°C i ca. 20min.

Røgning

Pølserne røges i varm røg ved 65 - 70°C i ca. 40min, eller til ønsket farve er opnået.

Kogning

Pølserne koges ved 80°C til en kernetemperatur på 75°C
Pølserne afkøles fra 65°C til under 10°C på max 3 timer.

Grillpølser med chili



Receptnummer

040102

Opskrift

Kg.	Råvare
3,500	Flæskeskød 14 - 16%
2,000	Snitter
2,000	Oksekød 18 - 20%
2,500	Isvand
0,080	Chili knust
0,100	Nitritsalt
0,900	Grillpølse blanding

Varenr.

5508
2007
9902

Derefter tilsættes oksekødet og til slut de hakkede snitter sammen med chili, der køres til den ønskede grovhed er opnået.

Stopning og tørring

Farsen stoppes i lammetarme kaliber 22 - 24mm, eller svinetarme kaliber 24 - 26mm. Afdrejes i passende størrelser. Pølserne hænges på røgstokke uden at berøre hinanden. Pølserne tørres ved 65°C i ca. 20min.

Røgning

Pølserne røges i varm røg ved 65 - 70°C i ca. 40min, eller til ønsket farve er opnået.

Kogning

Pølserne koges ved 80°C til en kernetemperatur på 75°C
Pølserne afkøles fra 65°C til under 10°C på max 3 timer.

Total = 11,080kg

Arbejdsgang

Flæskeskød snitter og oksekød hakkes gennem 3 - 4mm skiven, hver for sig.
Flæskeskødet køres sammen med salt, isvand og krydderier i lynhakkeren, til en god emulgering er opnået.

Grillpølse med ost og tomat



Receptnummer

040103

Opskrift

Kg.	Råvare	Varenr.
3,500	Flæskeskød 14 - 16%	
2,000	Snitter	
2,000	Oksekød 18 - 20%	
2,500	Isvand	
1,500	Revet ost	
0,150	Tomat flakes	200455-1
0,100	Nitritsalt	2007
0,900	Grillpølse blanding	9902

Total = **12,650kg**

Arbejdsgang

Flæskeskød snitter og oksekød hakkes gennem 3 - 4mm skiven hver for sig.
Flæskeskødet køres sammen med salt, isvand og grillpølse blandingen i lynhakkeren til en god

emulgering er opnået.

Derefter tilsættes oksekødet og de hakkede snitter, og der køres til den ønskede grovhed er opnået.

Til slut kommer ost og **tomat** i farsen og fordeles jævnt.

Stopning og tørring

Farsen stoppes i lammetarme kaliber 22 - 24mm, eller svinetarme kaliber 24 - 26mm. Afdrejes i passende størrelse. pølserne hænges på røgstokke uden at berøre hinanden.

Røgning

Pølserne røges i varm røg ved 65 - 70°C i ca. 40min, eller til den ønskede farve er opnået

Kogning

Pølserne koges ved 80°C til en kernetemperatur på 75°C.

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

Grov grillpølse med ramsløg



Receptnummer

040104

Opskrift

Kg.	Råvare
3,500	Flæskeskød 14 - 16%
2,000	Snitter
2,000	Oksekød 18 - 20%
2,500	Isvand
0,100	Ramsløg
0,100	Nitritsalt
0,900	Grillpølse blanding

Total = 11,100kg

Arbejdsgang

Flæskeskød snitter og oksekød hakkes gennem 3 - 4mm skiven hver for sig.
Flæskeskødet køres sammen med salt, isvand og grillpølse blandingen i lynhakkeren til en god

emulgering er opnået.

Derefter tilsættes oksekødet, og til slut de hakkede snitter samt ramsløg, det køres til den ønskede grovhed er opnået.

Varenr.

300165-03
2007
9902

Stopning og tørring

Farsen stoppes i lammetarme kaliber 22 - 24mm, eller svinetarme kaliber 24 - 26mm. Afdrejes i passende størrelser. Pølserne hænges på røgestokke uden at berøre hinanden.

Pølserne tørres ved 65°C i ca. 20min.

Røgning

Pølserne røges i varm røg ved 65 - 70°C i ca. 40min, 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° på max 3 timer.

Grov Chorizo grillpølse



Receptnummer
040105

Opskrift

Kg.	Råvare
3,500	Flæskeskød 14 - 16%
2,000	Snitter
2,000	Oksekød 18 - 20%
2,500	Isvand
0,100	Nitritsalt
0,200	Chorizo Sevilla
0,900	Grillpølse blanding

Total = 11,200kg

Arbejdsgang

Flæskeskød snitter og oksekød hakkes gennem 3 - 4mm skiven hver for sig.
Flæskeskødet køres sammen med salt, isvand og krydderierne i lynhakkeren til en god

emulgering er opnået.

Derefter tilsættes oksekødet, og til slut de hakkede snitter, det køres til den ønskede grov-
hed er opnået.

Varenr.

2007
6013
9902

Stopning og tørring

Farsen stoppes i lammetarme kaliber 22 - 24mm, eller svinetarme kaliber 24 - 26mm.
Afdrejes i passende størrelser. Pølserne hænges på røgestokke uden at berøre hinanden.

Pølserne tørres ved 65°C i ca. 20min.

Røgning

Pølserne røges i varm røg ved 65 - 70°C i ca. 40min, 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° på max 3 timer.

Grillpølse med persille og hvidløg



Receptnummer

040106

Opskrift

Kg.	Råvare
3,500	Flæskeskød 14 - 16%
2,000	Snitter
2,000	Oksekød 18 - 20%
2,500	Isvand
0,100	Nitritsalt
0,100	Persille skåret
0,080	Hvidløg granuleret
0,900	Grillpølse blanding

Total = **11,180kg**

Arbejdsgang

Flæskeskød snitter og oksekød hakkes gennem 3 - 4mm skiven hver for sig.
Flæskeskødet køres sammen med salt, isvand og [grillpølse blanding](#) i lynhakkeren til en god

emulgering er opnået.

Derefter tilsættes oksekødet, og til slut de hakkede snitter, [persille](#) og [hvidløg](#) det køres til den ønskede grovhed er opnået.

Varenr.

Stopning og tørring

Farsen stoppes i lammetarme kaliber 22 - 24mm, eller svinetarme kaliber 24 - 26mm. Afdrejes i passende størrelser. Pølserne hænges på røgestokke uden at berøre hinanden.
Pølserne tørres ved 65°C i ca. 20min.

2007
300380

5513
9902

Røgning

Pølserne røges i varm røg ved 65 - 70°C i ca. 40min, 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° på max 3 timer.

Grillpølse med timian og oregano



Receptnummer

040107

Opskrift

Kg.	Råvare
3,500	Flæskeskød 14 - 16%
2,000	Snitter
2,000	Oksekød 18 - 20%
2,500	Isvand
0,100	Nitritsalt
0,050	Timian skåret
0,050	Oregano skåret
0,900	Grillpølse blanding

Total = 11,100kg

Arbejdsgang

Flæskeskød snitter og oksekød hakkes gennem 3 - 4mm skiven hver for sig.
Flæskeskødet køres sammen med salt, isvand og krydderierne i lynhakkeren til en god

emulgering er opnået.

Derefter tilsættes oksekødet, og til slut de hakkede snitter, det køres til den ønskede grovhed er opnået.

Varenr.

2007

5102

1137

9902

Stopning og tørring

Farsen stoppes i lammetarme kaliber 22 - 24mm, eller svinetarme kaliber 24 - 26mm. Afdrejes i passende størrelser. Pølserne hænges på røgestokke uden at berøre hinanden.

Pølserne tørres ved 65°C i ca. 20min.

Røgning

Pølserne røges i varm røg ved 65 - 70°C i ca. 40min, 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° på max 3 timer.

Grillpølse med hvidløgslager



Receptnummer

040108

Opskrift

Kg.	Råvare
3,500	Flæskeskød 14 - 16%
2,000	Snitter
2,000	Oksekød 18 - 20%
2,500	Isvand
0,100	Nitritsalt
0,150	Hvidløgslager
0,900	Grillpølse blanding

Varenr.

2007
306584
9902

Derefter tilsættes oksekødet, og til slut de hakkede snitter samt [hvidløgslager](#), det køres til den ønskede grovhed er opnået.

Stopning og tørring

Farsen stoppes i lammetarme kaliber 22 - 24mm, eller svinetarme kaliber 24 - 26mm. Afdrejes i passende størrelser. Pølserne hænges på røgestokke uden at berøre hinanden. Pølserne tørres ved 65°C i ca. 20min.

Røgning

Pølserne røges i varm røg ved 65 - 70°C i ca. 40min, 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° på max 3 timer.

Total = 11,000kg

Arbejdsgang

Flæskeskød snitter og oksekød hakkes gennem 3 - 4mm skiven hver for sig. Flæskeskødet køres sammen med salt, isvand og krydderierne i lynhakkeren til en god emulgering er opnået.

Grillpølse med karry



Receptnummer

040109

Opskrift

Kg.	Råvare
3,500	Flæskeskød 14 - 16%
2,000	Snitter
2,000	Oksekød 18 - 20%
2,500	Isvand
0,100	Nitritsalt
0,200	Karry madras
0,900	Grillpølse blanding

Total = 11,200kg

Arbejdsgang

Flæskeskød snitter og oksekød hakkes gennem 3 - 4mm skiven hver for sig.
Flæskeskødet køres sammen med salt, isvand og krydderierne i lynhakkeren til en god emulgering er opnået.

Derefter tilsættes oksekødet, og til slut de hakkede snitter, det køres til den ønskede grovhed er opnået.

Stopning og tørring

Farsen stoppes i lammetarme kaliber 22 - 24mm, eller svinetarme kaliber 24 - 26mm. Afdrejes i passende størrelser. Pølserne hænges på røgestokke uden at berøre hinanden.
Pølserne tørres ved 65°C i ca. 20min.

Røgning

Pølserne røges i varm røg ved 65 - 70°C i ca. 40min, 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° på max 3 timer.

Varenr.

2007

5571

9902