

**INGREDIENSER**

5,550 kg Svinekød (16-18% fedt)

4,000 kg Isvand

3,000 kg Oksekød (16-18% fedt)

2,500 kg Snitter u/svær

1,000 kg Mexico Griller FB

1,000 kg Ost i tern, fast

0,140 kg Nitritsalt (DK40011)

---

17.19 kg**AMERIKANSK GRILLPØLSE****Opskriftnr: 27-0078****Fremstilling**

Snitterne hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Okse- og svinekødet blandes og hakkes igennem 3 mm hulskiven, hvorefter det lynes tørt nogle omgange.

Salt, Mexico Griller FB og 2/3 af isvandet tilsættes og der lynes til en god binding er opnået.

Til sidst tilsættes de hakkede snitter og det resterende isvand.

Der lynes til den ønskede finhed.

Ost i tern mixes tilslut i, til de er jævnt fordelt.

Sluttemperatur 12-14°C.

**Stopning**

Farsen stoppes i Lammearme kal. 22/24 (DK99033).

Varmebehandles før salg.

**Tørring**

Ved 60°C i ca. 25 min.

**Rygning**

Ved 70°C i ca. 30 min., eller til den ønskede farve er opnået.

**Kogning**

Ved 80°C til en kerntemperatur på 75°C.

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

**Ingredienser:**

Er beregnet ud fra et svind på 7,5% af det færdige produkt.

Svinekød 38%, vand, oksekød 19%, svinekødssnitter, OST 6%, salt, HVEDEMEL, kartoffelstivelse, krydderier (persille, paprika, løg, spidskommen, peber), dextrose, modificeret kartoffelstivelse (E 1412), stabilisator (E 451), ærtefibre, ærteprotein, SOJAPROTEIN, hydrolyseret vegetabilsk protein, krydderiekstrakt, konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.