



INGREDIENSER

4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

2,000 kg Bacon i tern

2,000 kg Isvand

1,000 Stk. Lammetarm 26/28 (DK99036)

1,000 kg Oksekød (8-14% fedt)

1,000 kg Snitter u/svær

0,850 kg Wienerpølse FB uden mel og mælk

0,075 kg Nitritsalt (DK40011)

11.925 kg

BACON GRILLER

Opskriftnr: 27-0422

Fremstilling

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

Svine- og oksekødet fyldes i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter Nitritsalt og 1/3 af isvandet tilsættes.

Når det er lynet fint ud tilsættes Wienerpølse FB uden mel og mælk og det resterende isvand.

Der lynes til en god emulsion er opnået.

De hakkede snitter tilsættes og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.

Bacon i tern tilsættes, og mixes med de sidste par omgange til det er jævnt fordelt i farsen

Sluttemperatur ca. 12-14°C.

Stopning

Farsen stoppes i Lammetarme kal. 26/28 (DK99036) eller anden ønsket tarm.

Tørring

Ved 45°C i ca. 20 min.

Rygning

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

Kogning

Ved 80°C til en kernetemperatur 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%.

Svinekød 49%, bacon 20%, vand, oksekød 10% svinekødssnitter, salt, kartoffelstivelse, dextrose, kartoffelpulver, krydderier (peber, løg, paprika, muskat, kardemomme), stabilisatorer (E 451, E 407a), antioxidant (E 316), konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.