



BEEF 'N' BACON SAUSAGE

Opskriftnr: 27-0434

INGREDIENSER

4,500 kg Oksekød (18-20% fedt)

3,000 kg Røget bacon

2,500 kg Isvand

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

0,850 kg Okse Grillpølse FB

0,050 kg Nitritsalt (DK40011)

11.9 kg

Fremstilling

Oksekød og bacon hakkes hver for sig igennem 5 mm hulskiven og stilles på køl.

Oksekødet kommes i lynhakkeren hvor det lynes tørt nogle omgange.

Nitritsalt og Okse Grillpølse FB tilsættes og isvandet tilsættes gradvist.

Der lynes til en god emulsion er opnået.

Det hakkede bacon lynes/mixes i ved de sidste par omgange til det er jævnt fordelt i farsen og den ønskede grovhed er opnået.

Sluttemperatur ca. 12-14°C.

Stopning

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

Tørring

Ved 50°C i ca. 20 min.

Rygning

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til en pæn gylden 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.

Tilberedning

Steges på en varm pande med fedtstof i ca. 15-18 min.

Er ligeledes velegnet til grill.

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 7,5%.

Oksekød 74%, bacon, vand, salt, kartoffelstivelse, kartoffelpulver, dextrose, krydderier (løg, hvidløg, chili, persille, peber, løvstikke), stabilisator (E 451), tomat, paprikafrugt, tangpulver, champignonpulver, antioxidant (E 331), konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.