

**INGREDIENSER**

3,000 kg Snitter u/svær
3,000 kg Svinekød (8-14% fedt)
2,000 kg Isvand
1,000 kg Oksekød (8-14% fedt)
1,000 kg Ost, revet
0,340 kg Grillpølse Frækkert FB
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)
0,050 kg Chili, Frø Knust
0,030 kg Profrisk EU

10.52 kg

CHILLI CHEESE GRILLER**Opskriftnr: 27-0405****Fremstilling**

Svine- oksekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.

Svine- og oksekødet kommes op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter Nitritsalt, Grillpølse Frækkert FB og 2/3 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet fint ud tilsættes de hakkede snitter, Profrisk EU og det resterende isvand og der lynes til en god emulsion er opnået.

Revet ost og Chili, knust, hot tilsættes ved de sidste par omgange, så det bliver jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur 12-14°C.

Stopning

Farsen stoppes i Svinetarme kal. 28/30 (DK99030).

Tørring

Ved 45°C i ca. 30 min.

Ryging

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til 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% af det færdige produkt.

Svinekød 38%, svinekødssnitter 23%, vand, oksekød 10%, OST 10%, salt, dextrose, kartoffelstivelse, modificeret kartoffelstivelse (E 1412), stabilisator (E 451), krydderier (chili, koriander, merian, muskatblomme, peber), hydrolyseret vegetabilsk protein, tomatpulver, krydderiekstrakt, antioxidanter (E 331, E 316, E 300), konserveringsmidler (E 262, E 250). I naturtarm. Kogt og røget.