

**INGREDIENSER**

3,500 kg Snitter u/svær

3,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

2,500 kg Isvand

0,850 kg Frankfurterblanding FB nr. 563

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,080 kg Hvidløgslager 10 mm.

---

**10.03 kg****FRANKFURTER MED HVIDLØG****Opskriftnr: 27-0376****Fremstilling**

Svinekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.

Svinekødet kommes op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter Nitritsalt, Frankfurterblanding FB nr. 563, og 2/3 af isvandet tilsættes.

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

Hvidløgslager tilsættes ved de sidste par omgange så de 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.

**Rygning**

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til 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.

**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% af det færdige produkt.

Svinekød 40%, svinekødssnitter 30%, vand, kartoffelstivelse, HVEDEMEL, MÆLKEPROTEIN, krydderier (hvidløg, peber, løg, muskat, paprika, kardemomme), salt, stabilisator (E 451), antioxidant (E 316), konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.