

**INGREDIENSER**

5,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

2,500 kg Isvand

2,500 kg Oksekød (8-14% fedt)

0,850 kg Frankfurterblanding FB nr. 563

0,400 kg Jalapeno i skiver, syltede

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,030 kg Profrisk EU

---

11.38 kg**FRANKFURTER MED JALAPENO****Opskriftnr: 27-0396****Fremstilling**

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

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

Når dette er lynet fint ud tilsættes det hakkede oksekød, Profrisk EU, jalapenos og det resterende isvand og der lynes til en god emulsion og den ønskede grovhed er opnået.

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 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 47%, oksekød 24%, vand, syltede jalapenos 4%, kartoffelstivelse, HVEDEMEL, MÆLKEPROTEIN, krydderier (peber, løg, muskat, paprika, kardemomme), salt, stabilisator (E 451), antioxidant (E 316, E 331, E 300), konserveringsmidler (E 262, E 250). I naturtarm.