

**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)

0,060 kg Chili, Frø Knust

0,020 kg Cayennepeber, Pulver.

10.03 kg**FRANKFURTER MED CHILI****Opskriftnr: 27-0377****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.

Chili og Cayennepeber 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

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.

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 7,5% af det færdige produkt.

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