



GRILLPØLSE TOMAT

Opskriftnr: 27-0448

Fremstilling

Svinekød, oksekød og snitter hakkes hver for sig igennem 5 mm hulskiven.

Svine- og oksekødet fyldes i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter saltet og 1/3 af isvandet tilsættes.

Når det er lynet fint ud tilsættes Lynprofi FC 7, og det resterende isvand tilsættes gradvist.

Der lynes til en god emulsion er opnået.

De hakkede snitter tilsættes, og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.

Krydderblanding til Wiener/frankfurter Rød, Tomat Rub, Tomatsnips og Profrisk EU tilsættes ved de sidste par omgange og lynes/mixes med til det er jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur ca. 12-14°C.

Stopning

Farsen stoppes i svinetarme kal. 28/30 (DK99030) eller anden ønsket tarm.

Tørring

Ved 45°C i ca. 20 min. (tid og temperatur er vejledende).

Rygning

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til den ønskede farve er opnået. (tid og temperatur er vejledende).

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%.

Svinekød 51%, svinekødssnitter, vand, oksekød 10%, salt, tomatnips, sukker, salt, tomatpulver, krydderier (paprika, peber, chili, muskat, koriander), løg, hydrolyseret vegetabilsk protein, hvidløg, dextrose, stabilisator (E 451), smagsforstærker (E 621) krydderiekstrakter, antioxidant (E 330, E 301, E 331, E 316, E 300), konserveringsmidler (E 262, E 250). I naturtarm.

INGREDIENSER

4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

3,000 kg Snitter u/svær

2,000 kg Isvand

1,000 kg Oksekød (8-14% fedt)

1,000 - Svinetarme 28/30 100 Yards i pose m/lage A Kvalitet

0,150 kg Tomat Rub (G10930)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,075 kg Tomatsnips 9 mm.

0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)

0,050 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,050 kg Krydderblanding til Wiener/frankfurter Rød

0,030 kg Profrisk EU

11.525 kg