



## GROV FRANKFURTER MED PURLØG

Opskriftnr: 27-0316

### Fremstilling

Svinekød (18-20% fedt) hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Brystflæsk hakkes igennem 5 mm hulskiven.

Svinekød (18-20% fedt) lynes tørt nogle omgange, hvorefter Lynprofi FC 7, alt saltet, samt 3/4 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet til en bindefars tilsættes det hakkede brystflæsk, Krydderblanding til Wiener/Frankfurter, rød, Profrisk EU, Løg 2-3 mm og Purløg 3 mm samt det resterende isvand.

Der lynes/mixes til en god emulsion og den ønskede grovhed er opnået.

Sluttemperatur 12-14°C.

### Stopning

Stoppes i svinetarme kal. 28/30 (DK99030).

### Tørring

Ved 50°C i ca. 30 min.

### Ryging

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til en pæn gylden 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 83%, vand, salt, krydderier (purløg, løg, chili, muskat, koriander), dextrose, smagsforstærker (E 621), krydderiekstrakter, stabilisator (E 451), antioxidanter (E 330, E 301, E 331, E 316, E 300), konserveringsmidler (E 250, E 262). I naturtarm.

### INGREDIENSER

4,000 kg Brystflæsk u/svær og ben

4,000 kg Svinekød (18-20% fedt)

2,000 kg Isvand

0,100 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Krydderblanding til Wiener/frankfurter Rød

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)

0,050 kg Purløg ca. 1-3 mm.

0,030 kg Løg, tørrede 2-5 mm

0,030 kg Profrisk EU

---

10.48 kg