

**INGREDIENSER**

3,800 kg Svinekød (8-10% fedt)

3,700 kg Snitter u/svær

2,500 kg Is/vand

0,100 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)

0,060 kg Krydderblanding til
Wiener/frankfurter Rød

10.33 kg**GROV FRANKFURTER****Opskriftnr: 27-0207****Fremstilling**

Svinekød (8-10% fedt) hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Snitterne hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Halvdelen af svinekød (8-10% fedt) fyldes i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter Lynprofi FC, saltet og 1/3 af isvandet tilsættes.

Når det er lynet fint ud tilsættes snitter, Krydderblanding til Wiener/Frankfurter,rød og 1/3 isvand.

Der lynes til en god emulsion er opnået.

Til sidst tilsættes det resterende isvand og svinekød.

Der mixes til en god binding er opnået.

Sluttemperatur ca. 12-14°C.

Stopning

Farsen stoppes i Svinetarme 28/30 (DK99030).

Tørring

Ved 45°C i ca. 30 min.

Rygning

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til den 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 50%, svinekødssnitter 28%, vand, salt, dextrose, krydderier (chili, muskat, koriander), stabilisator (E 451), antioxidant (E 301, E 330), dextrose, smagsforstærker (E 621), krydderiekstrakter, konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.