



GROV OKSEGRILLER

Opskriftnr: 27-0130

Fremstilling

Oksekødet hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.

Oksekød (18-20% fedt) mixes tørt nogle omgange, hvorefter saltet, Lynprofi FC7 og halvdelen af isvandet tilsættes.

Herefter tilsættes krydderiblandingen Kogt Krakauer og resten af isvandet. Mix til en god emulsion er opnået.

Til sidst tilsættes oksekød (30-35% fedt).

Mixes til ensartethed.

Stopning

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

Tørring

Ved 50°C i ca. 20 min.

Rygning

Ved 70°C i ca. 20 min. eller til en pæn gylden farve er opnået.

Kogning

Ved 80°C i ca. 20 min. eller 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.

Oksekød 93%, vand, salt, krydderier (koriander, peber, chili, kommen, muskat, hvidløg), dextrose, stabilisator (E 451), antioxidant (E 301, E 330), krydderiekstrakter, konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.

INGREDIENSER

5,200 kg Oksekød (18-20% fedt)

3,600 kg Oksekød (30-35% fedt)

1,200 kg Isvand

0,120 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)

0,050 kg Kogt Krakauer

10.34 kg