

**INGREDIENSER**

8,000 kg Oksekød (18-20% fedt)

2,000 kg Isvand

0,200 kg Dekora®Gyros

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,080 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,070 kg Profihvid FC 7

0,040 kg Paprikasnips Grøn, 2-3 mm.

0,040 kg Paprikasnips, Rød 2-3 mm.

10.53 kg**GROV OKSEGRILLPØLSE - GYROS KRYDRET****Opskriftnr: 27-0349****Fremstilling**

Oksekødet (18-20% fedt) hakkes igennem 5 mm hulskiven.

Halvdelen af oksekødet lynes tørt nogle omgange, hvorefter Profihvid FC 7, alt saltet, samt 3/4 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet til en bindefars tilsættes det resterende oksekød, Dekora Gyros, Paprikasnips, rød og grøn, 3 mm og det resterende isvand.

Der mixes til en god emulsion er opnået.

Sluttemperatur 12-14°C.

Stopning

Farsen stoppes i lammetarme kal. 22/24 (DK99033) eller anden ønsket tarm.

Tørring

Ved 50°C i ca. 20 min.

Rygning

Ved 70°C 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.

Oksekød 82%, vand, salt, krydderier (persille, oregano, paprika, koriander, løg, ingefær, SELLERI, hvidløg), salt, hydrolyseret vegetabilsk protein, dextrose, paprikafrugt, stabilisator (E 451), antioxidant (E 330), konserveringsmiddel (E 250).