

**INGREDIENSER**

10,000 kg Svinekød (16-18% fedt)

5,000 kg Isvand

1,000 kg Jalapeno Griller FB

---

16 kg

# JALAPENO GRILLER

**Opskriftnr: 27-0265****Fremstilling**

Svinekødet hakkes igennem 3 mm hulskiven.

8 kg af svinekødet lynes tørt nogle omgange, hvorefter Jalapeno Griller FB tilsættes.

Isvandet tilsættes gradvist.

Derefter tilsættes de sidste 2 kg hakket svinekød, og der lynes/ælttes til en god emulsion og til den ønskede grovhed er opnået.

Sluttemperatur 12-14°C.

**Stopning**

Farsen stoppes i svinetarme kal. 28/30 (DK99030).

**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 68%, vand, salt, krydderier (jalapeno, ingefær, løg, røgede koriander, hvidløg), kartoffelfibre, modificeret majsstivelse (E 1422), dextrose, stabilisator (E 451), hydrolyseret vegetabilsk protein, konserveringsmiddel (E 262), antioxidant (E 331, E 300). I naturtarm.