



INGREDIENSER

7,000 kg Svinekød (16-18% fedt)

4,500 kg Isvand

4,500 kg Oksekød (18-20% fedt)

1,000 kg Mexico Griller FB

0,500 kg Jalapenos syltet i skiver, hot, drænet

0,150 kg Nitritsalt (DK40011)

17.65 kg

JALAPENOS GRILLPØLSE

Opskriftnr: 27-0163

Fremstilling

Kødet hakkes hver for sig gennem 3 mm hulskiven.

Oksekødet og saltet lynes tørt et par omgange, hvorefter Mexico Griller FB og 4/5 isvand tilsættes.

Lynes til en god emulsion.

Derefter tilsættes det hakkede svinekød og det resterende isvand.

Lynes til den ønskede finhed er opnået.

Sluttemperatur 12-14°C.

Jalapenos køres med de sidste par omgange.

Stopning

Farsen stoppes i lammetarme kal. 22/24 (DK99033).

Tørring

Ved 50°C i ca. 25 min.

Ryging

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til den ønskede farve er opnået.

Kogning

Ved 80°C til en kernetemperatur 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 43%, oksekød 28%, vand, jalapenos 3%, salt, HVEDEMEL, kartoffelstivelse, krydderier (persille, paprika, løg, spidskommen, peber), dextrose, modificeret kartoffelstivelse (E 1412), stabilisator (E 451), ærtefibre, ærteprotein, SOJAPROTEIN, hydrolyseret vegetabilsk protein, krydderiekstrakt konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.