

**INGREDIENSER**

6,500 kg Svinekød (16-18% fedt)

4,500 kg Isvand

4,000 kg Oksekød (18-20% fedt)

1,000 kg Mexico Griller FB

0,140 kg Nitritsalt (DK40011)

16.14 kg**MEXICANSK GRILLPØLSE****Opskriftnr: 27-0157****Fremstilling**

Kødet hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.

Oksekødet og saltet lynes tørt et par omgange, hvorefter den afvejede mængde Mexico Griller FB og 4/5 dele 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.

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 og smag 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 44%, oksekød 27%, vand, 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.