



OKSEGRILLER - KOGT

Opskriftnr: 27-0266

Fremstilling

Oksekødet hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Det hakkede kød blandes godt med kogesalt og Mexico Griller FB.

Tilsæt vandet gradvist og ælt det hele godt sammen.

Stopning

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

Kogning

Ved 80°C til en kernetemperatur på ca. 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 70%, vand, salt, HVEDEMEL, kartoffelstivelse, krydderier (persille, paprika, løg, spidskommen, peber), dextrose, modifieret kartoffelstivelse (E 1412), stabilisator (E 451), ærtefibre, ærteprotein, SOJAPROTEIN, hydrolyseret vegetabilsk protein, krydderiekstrakt. I naturtarm.

INGREDIENSER

10,500 kg Oksekød, hakket (16-18% fedt)

4,500 kg Is/vand

1,000 kg Mexico Griller FB

0,140 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

16.14 kg