



INGREDIENSER

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

4,500 kg Isvand

1,000 kg Mexico Griller FB

0,140 kg Nitritsalt (DK40011)

16.14 kg

OKSEGRILLER

Opskriftnr: 27-0073

Fremstilling

Oksekødet hakkes igennem 3 mm hulskiven.

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

Tilsæt vandet og ælt det hele godt sammen.

Stopning

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

Tørring

Ved 60°C i ca. 25 min.

Rygning

Ved 70°C ca. 30 min.

Kogning

Ved 80°C til en kerntemperatur 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 g, vand, salt, HVEDEMEL, kartoffelstivelse, krydderier (persille, paprika, løg, spidskommen, peber), dextrose, modificeret kartoffelstivelse (E 1412), stabilisator (E 451), ærtefibere, ærteprotein, SOJAPROTEIN, hydrolyseret vegetabilsk protein, krydderiekstrakt konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.