



## TACO FRANKFURTER

Opskriftnr: 27-0442

### Fremstilling

Svinekød, oksekød og snitter hakkes hver for sig igennem 5 mm hulskiven.

Svine- og oksekødet fyldes i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter saltet og 1/3 af isvandet tilsættes.

Når det er lynet fint ud tilsættes Lynprofi FC 7 og det resterende isvand tilsættes gradvist.

Der lynes til en god emulsion er opnået.

De hakkede snitter tilsættes, og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.

Krydderiblanding til Mexican Fajita, Paprikasnips og Profrisk EU tilsættes ved de sidste par omgange og lynes/mixes med til det er jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur ca. 12-14°C.

### Stopning

Farsen stoppes Svinetarme 28/30 (DK99030) eller anden ønsket tarm.

### Tørring

Ved 50°C i ca. 30 min. (tid og temperatur er vejledende).

### Rygning

Ved 70°C ca. 30 min. eller til den ønskede farve er opnået. (tid og temperatur er vejledende).

### 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 51%, svinekødssnitter oksekød 10%, vand, salt, peberfrugt, krydderier (paprika, chili, spidskommen, løg, peber, hvidløg), dextrose, stabilisator (E 451), antioxidant (E 301, E 330, E 331, E 316, E 300), krydderiekstrakter, konserveringsmidler (E 262, E 250). I naturtarm.

### INGREDIENSER

4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

3,000 kg Snitter u/svær

2,000 kg Isvand

1,000 kg Oksekød (8-14% fedt)

1,000 - Svinetarme 28/30 100 Yards i pose m/lage A Kvalitet

0,100 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Krydderiblanding Mexican Fajita

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)

0,050 kg Paprikasnips Grøn, 2-3 mm.

0,050 kg Paprikasnips, Rød 2-3 mm.

0,030 kg Profrisk EU

---

11.5 kg