

**INGREDIENSER**

5,000 kg Svinebov u/ben og svær

3,750 kg Isvand

2,500 kg Snitter u/svær

0,200 kg Superbinder Rød

0,130 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,060 kg Krydderblanding til
Wiener/frankfurter Rød

11.74 kg**WIENERPØLSER****Opskriftnr: 27-0361****Fremstilling**

Svinebov og snittes hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskive.

Indstil lynhakkeren til 3000 knivomdrejninger og høje skåldrejninger.

Der køres en bindefars af 1 Kg svinebov alle tørstoffer og 1/3 del isvand.

Resten af isvandet tilsættes gradvist. Når en blank og fin bindefars er opnået, stoppes lynhakkeren og låget skræbes rent.

Det resterende kød og snittes tilsættes.

Lynhakkeren indstilles til 1500 knivomdrejninger og høje skåldrejninger og der køres til en god emulgering er opnået.

Stopning

Farsen stoppes i lammetarm 22/24 (DK99033) og afdrejes i passende længde.

Hænges på røgstokke med en fingers bredde i mellem.

Behandling

Pølserne ryges og koges i Kerres på program 1.

Køling

Afkøles i kølerum min. 1 time.

Emballage

De færdige wienerpølser afvejes i 400 - 450 g portioner og gaspakkes i 160x300 mm vacuumposer.

PLU nr

4071

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 7,5% af det færdige produkt.

Svinekød 57%, vand, svinekødssnitter, salt, kartoffelstivelse, modificeret kartoffelstivelse (E 1412), stabilisator (E 451), krydderier (chili, muskat, koriander), dextrose, smagsforstærker (E 621), maltodextrin, hydrolyseret vegetabilsk protein, tomatpulver, krydderiekstrakt, antioxidant (E 300), konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.