



INGREDIENSER

8,000 kg Oksekød (18-20% fedt)

2,000 kg Isvand

1,000 - Lammetarm 26/28 (DK99036)

0,150 kg Dekora®Gyros

0,100 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Løg, tørrede 2-5 mm

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)

0,030 kg Profrisk EU

11.55 kg

BEEF GYROS GRILLPØLSE

Opskriftnr: 27-0443

Fremstilling

Oksekødet hakkes igennem 5 mm hulskiven.

Cirka halvdelen af oksekødet fyldes i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter alt 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.

Det resterende oksekød tilsættes sammen med Dekora Gyros, Løg 2-5 mm og Profrisk EU og der mixes til det er jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur ca. 12-14°C.

Stopning

Farsen stoppes i lammetarme kal. 26/28 (DK99036) eller anden ønsket tarm.

Tørring

Ved 45°C i ca. 20 min. (tid og temperatur er vejledende).

Rygning

Ved 70°C i 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%.

Oksekød 82%, vand, salt, krydderier (løg, persille, oregano, paprika, koriander, løg, ingefær, SELLERI, hvidløg), stabilisator (E 451), salt, hydrolyseret vegetabilsk protein, dextrose, antioxidant (E 330, E 301, E 331, E 316, E 300), konserveringsmidler (E 262, E 250). I naturtarm.