

**INGREDIENSER**

4,000 kg Snitter u/svær
4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)
2,000 kg Isvand
1,000 kg Ost, revet
0,130 kg Krydderblanding til
Wiener/frankfurter Rød
0,100 kg Chili, Frø Knust
0,100 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
0,100 kg Nitratsalt (DK40011)
0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)
0,030 kg Cayennepeber, Pulver.

11.53 kg

CHILI CHEESE GRILLER EKSTRA HOT**Opskriftnr: 27-0390****Fremstilling**

Svinekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles på køl.

Svinekødet kommes op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter alt saltet, Lynprofi FC 7, og 2/3 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet fint ud tilsættes de hakkede snitter, Krydderblanding til Wiener/Frankfurter, rød, Chili, knust, Cayennepeber og det resterende isvand og der lynes til en god emulsion er opnået.

Ost mixes i ved de sidste par omgange til det er jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur 12-14°C.

Stopning

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

Tørring

Ved 45°C i ca. 30 min.

Ryging

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til ønskede farve er opnået.

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 47%, svinekødssnitter, vand, OST 10%, salt, krydderier (chili, cayennepeber, muskat, koriander), dextrose, smagsforstærker (E 621), krydderiekstrakter, stabilisator (E 451), antioxidant (E 330, E 301), krydderiekstrakter, konserveringsmiddel (E 250).