

**INGREDIENSER**

6,000 kg Svinekød (8-14% fedt)
4,000 kg Brystflæsk u/ben og svær
2,000 kg Isvand
0,330 kg Dyrskuepølse
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

12.43 kg

DYRSKUEPØLSE**Opskriftnr: 27-0392****Fremstilling**

Svinekød (8-14% fedt) hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Brystflæsk hakkes igennem 8 mm hulskiven.

Svinekød (8-14% fedt) lynes tørt nogle omgange, hvorefter Dyrskuepølse FB og Nitritsaltt, samt 3/4 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet til en bindefars tilsættes det hakkede brystflæsk samt det resterende isvand.

Der lynes/mixes til en god emulsion og ønskede grovhed er opnået.

Sluttemperatur 12-14°C.

Stopning

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

Tørring

Ved 50°C i ca. 20 min.

Rygning

Ved 70°C ca. 30 min. eller til den 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 87%, vand, salt, krydderier (løg, løvstikkeblade, løvstikkerod, paprika, peber, chili, hvidløg, kommen), stabilisator (E 451), konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.