

**INGREDIENSER**

10,000 kg Svinebov m/snitte

2,000 kg Øl efter eget valg

0,850 kg Frankfurterblanding FB nr. 563

0,300 kg Profrisk Optimal, Flydende

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

13.25 kg**FRANKFURTER MED ØL****Opskriftnr: 27-0411****Fremstilling**

Svineboven hakkes igennem 3 mm hulskiven og kommes op i lynhakkeren.

Kødet lynes tørt nogle omgange, hvorefter Nitritsalt, Frankfurterblanding FB nr. 563 og øllet tilsættes.

Når dette er lynet fint ud tilsættes Profrisk Optimal, flydende og der lynes til en god emulsion er opnået.

Sluttemperatur 12-14°C.

Stopning

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

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.

Til 100 g færdigvare er anvendt:

Svinekød 82 g, øl 8 g (indeholder BYGMALT og BYG), kartoffelstivelse, HVEDEMEL, MÆLKEPROTEIN, surhedsregulerende midler (E 325, E 262), salt krydderier (peber, løg, muskat, paprika, kardemomme), stabilisator (E 451), antioxidant (E 316), konserveringsmiddel (E 250).