



INGREDIENSER

5,000 kg Svinekød (16-18% fedt)

2,500 kg Isvand

2,500 kg Snitter u/svær

0,850 kg Frankfurterblanding FB nr. 563

0,200 kg Hvidløgsflager 10 mm.

0,100 kg Nitratsalt (DK40011)

0,050 kg Persille, Skåret 2-5 mm.

0,030 kg Profrisk EU

11.23 kg

GRILLPØLSE MED HVIDLØG OG PERSILLE

Opskriftnr: 27-0263

Fremstilling

Svinekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.

Svinekødet kommes op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter saltet, Frankfurterblanding FB nr. 563, og 2/3 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet fint ud tilsættes de hakkede snitter, Profrisk EU, Hvidløgsflager, Persille og det resterende isvand.

Der lynes til en god emulsion er opnået.

Sluttemperatur 12-14°C.

Stopning

Stoppes i svinetarme 28/30 (DK99030).

Tørring

Ved 50°C i ca. 20 min.

Rygning

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til en pæn gylden 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 57%, vand, svinekødssnitter 15%, kartoffelstivelse, HVEDEMEL, MÆLKEPROTEIN, krydderier (hvidløg, persille, peber, løg, muskat, paprika, kardemomme), salt, stabilisator (E 451), antioxidant (E 316, E 331, E 300), konserveringsmidler (E 262, E 250). I naturtarm.