



GRILLPØLSE MED TØRRET TOMAT/BASILIKUM

Opskriftnr: 27-0131

INGREDIENSER

3,800 kg Svinekød (10-12% fedt)

3,800 kg Svinekød (16-18% fedt)

2,400 kg Is/vand

0,350 kg Baconpølse FB

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,100 kg Tomatsnips 9 mm.

0,030 kg Basilikum, Skåret.

10.58 kg

Fremstilling

Svinekød (10-12% fedt) hakkes gennem 3 mm hulskiven.

Svinekød (16-18% fedt) hakkes gennem 8 mm hulskiven.

Svinekød (10-12% fedt) kommes i lynhakkeren, lynes tørt sammen med nitritsaltet.

Baconpølse FB, Basilikum, skåret og is/vand tilsættes og der køres til en god emulsion er opnået.

De tørrede tomatnips og svinekød (16-18% fedt) køres med de sidste omgange.

Stopning

Farsen stoppes i svinetarme 28/30 (DK99030).

Tørring

Ved 50°C i ca. 20 min.

Rygning

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

Kogning

Ved 80°C til en kernetemperatur 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 80%, vand, salt, tørret tomat, dextrose, kartoffelstivelse, modificeret kartoffelstivelse (E 1412), krydderier (basilikum, peber, muskatblomme, ingefær), stabilisator (E 451), hydrolyseret vegetabilsk protein, krydderiekstrakter, konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.