



GROV FRANKFURTER - PULLED KRYDRET

Opskriftnr: 27-0344

Fremstilling

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

Brystflæsk hakkes igennem 8 mm hulskiven.

Svinekød (18-20% fedt) kommes op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter Lynprofi FC 7, alt saltet, samt 3/4 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet fint ud, tilsættes de hakkede snitter, Profrisk EU samt det resterende isvand og der lynes til en god emulsion er opnået.

Det hakkede brystflæsk og Dekora Pulled Spice tilsættes og der mixes til det er jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur 12-14°C.

Stopning

Stoppes i Svinetarm kal. 28/30 (DK99030).

Tørring

Ved 50°C ca. 30 min.

Rygning

Ved 70°C 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 69%, svinekødssnitter 14%, vand, salt, krydderier (paprika, løg, røget koriander, spidskommen, chili, hvidløg, persille), sukker, tomatpulver, tang, krydderiekstrakter, dextrose, stabilisator (E 451) antioxidant (E 330, E 301, E 331, E 316, E 300), konserveringsmidler (E 262, E 250). I naturtarm.

INGREDIENSER

4,000 kg Svinekød (18-20% fedt)

2,000 kg Brystflæsk u/svær og ben

2,000 kg Isvand

2,000 kg Snitter u/svær

0,200 kg Dekora®Pulled Spice

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)

0,040 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,030 kg Profrisk EU

10.44 kg