



## GROV GRILLPØLSE MED WHISKY

### Opskriftnr: 27-0262

#### Ingredienser:

Svinekød (18-20%) hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Brystflæsk hakkes igennem 13 mm hulskiven.

Svinekødet 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 til en bindefars tilsættes brystflæsk, Profrisk EU, Dekora Marilet Jack W og det resterende isvand.

Lynes til en god emulsion og den ønskede grovhed er opnået.

Tomatsnips og Persille, skåret tilsættes ved de sidste par omgange.

Sluttemperatur 12-14°C.

#### Stopning

Farsen stoppes i Svinetarme 28/30 (DK99030).

#### Tørring

Ved 50°C i ca. 30 min.

#### Ryging

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 81%, vand, salt, marinade (rapsolie (delvis hærde), krydderier (paprika, røget koriander, chili, peber, hvidløg, løg, gurkemeje), salt, sukker, whisky, krydderiekstrakt), dextrose, stabilisator (E 451), tomat, perille, antioxidant (E 330, E 301, E 331, E 316, E 300), krydderiekstrakter, konserveringsmidler (E 262, E 250). I naturtarm.

#### INGREDIENSER

4,000 kg Brystflæsk u/svær og ben

4,000 kg Svinekød (18-20% fedt)

2,000 kg Isvand

0,200 kg Dekora®Marilet Jack W

0,100 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)

0,040 kg Tomatsnips 9 mm.

0,030 kg Profrisk EU

0,020 kg Persille, Skåret 2-5 mm.

---

10.56 kg