

**INGREDIENSER**

4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

3,500 kg Snitter u/svær

2,500 kg Isvand

0,850 kg Krydderiblanding FB "Hot`n` Sweet Chili Griller" (G23900)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

---

10.95 kg

# HOT`N` SWEET CHILI GRILLER - RØGET

**Opskriftnr: 27-0404****Fremstilling**

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

Svinekødet kommes op i lynhakkeren og der lynes tørt nogle omgange hvorefter saltet, Krydderiblanding FB "Hot`n` Sweet Chili Griller" og 3/4 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet fint ud tilsættes de hakkede snitter og det resterende isvand.

Der lynes til en god emulsion og den ønskede grovhed er opnået.

Sluttemperatur ca. 12-14°C.

**Stopning**

Stoppes i lammetarme kal. 26/28 (DK99036) eller anden ønsket tarm.

**Tørring**

Ved 50°C i ca. 20 min.

**Ryging**

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 49%, svinekødssnitter 25%, vand, kartoffelstivelse, kartoffelpulver, krydderier (chili, paprika, røget koriander, fennikel, peber, anis, løvstikke), salt, stabilisator (E 451), sukker, løg, tangpulver, hvidløg, antioxidant (E 301), konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.