

**INGREDIENSER**

5,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

3,000 kg Fedtafpuds

2,000 kg Isvand

0,350 kg Hot Dog FB "Knækker"

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

10.45 kg

HOTDOG PØLSE KNÆKKER**Opskriftnr: 27-0374****Fremstilling**

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

Svinekødet fyldes i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter Nitritsalt og Hot Dog FB Knækker tilsættes sammen med 2/3 af isvandet.

Det hele køres til en bindefars.

Det hakkede fedtafpuds og det resterende isvand tilsættes og det lynes fint ud til en god emulsion er opnået.

Sluttemperatur 12-14°C

Stopning

Farsen stoppes i Svinetarme kal. 28/30 (DK99030).

Farvning af pølser:

Pølserne farves på flg. måde: 80°C varmt vand tilsat 15 g tarmfarve pr. liter vand. Vandet afkøles til 60°C - 70°C hvorefter pølserne kommes i lagen 3-4 min.

Tørring

Ved 60°C ca. 20 min.

Rygning

Ved 70°C ca. 30 min.

Kogning

Ved 80°C varmt vand til en kernetemperatur ved 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 64%, svinespæk, vand, salt, dextrose, krydderier (chili, hvidløg, muskat, ingefær, peber, kommen), kartoffelstivelse, stabilisator (E 451), modificeret kartoffelstivelse (E 1412), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 300), tarmfarve (E 160 b, E 120), konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.