

**INGREDIENSER**

5,000 kg Svinebov u/ben og svær

3,750 kg Isvand

2,500 kg Snitter u/svær

0,200 kg Superbinder Rød

0,130 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,060 kg Krydderblanding til  
Wiener/frankfurter Rød

---

11.74 kg**HOTDOG PØLSER****Opskriftnr: 27-0362****Fremstilling**

Svinekød og snittes hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskive.

Det hakkede svinekød kommes op i lynhakkeren og lynes tørt et par omgange inden alt salt og Superbinder rød tilsættes sammen med 2/3 del af isvandet.

Lynes til en god emulsion er opnået.

De hakkede snitter og det resterende isvand tilsættes og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.

**Stopning**

Farsen stoppes i lammetarme 22/24 (DK99033).

**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. eller til den ønskede farve er opnået. Hænges op på røgstocke.

**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 57%, vand, svinekødssnitter, salt, kartoffelstivelse, modificeret kartoffelstivelse (E 1412), stabilisator (E 451), krydderier (chili, muskat, koriander), dextrose, smagsforstærker (E 621), maltodextrin, hydrolyseret vegetabilsk protein, tomatpulver, krydderiekstrakt, antioxidant (E 300), tarmfarve (E 160 b, E 120), konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.