



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
 0,100 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
 0,100 kg Nitritsalt (DK40011)
 0,100 kg Thüringer Stege- & Grillpølse
 0,080 kg Sennep, Gul, Hel
 0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)
 0,030 kg Profrisk EU
 0,020 kg Merian, Skåret

10.5 kg

KÆMPE GRILLER

Opskriftnr: 27-0320

Fremstilling

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

Brystflæsk hakkes igennem 5 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, Thüringer Stege- & Grillpølse samt det resterende isvand.

Der lynes til en god emulsion er opnået.

Det hakkede brystflæsk, Sennep, gul, hel og Merian tilsættes og der mixes til det er jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur 12-14°C.

Stopning

Stoppes i Svinetarm kal. 28/30 (DK99030). Vægt 200 g.

Tørring

Ved 50°C i ca. 30 min.

Rygning

Ved 70°C ca. 30 min. eller til den ønskede 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 69%, vand, svinekødssnitter, salt, krydderier (SENNEP, merian, peber, merian, chili, koriander, muskat, paprika), dextrose, hydrolyseret vegetabilsk protein, stabilisator (E 451), antioxidant (E 330, E 301, E 331, E 316, E 300), konserveringsmidler (E 262, E 250) krydderiekstrakter. I naturtarm.