

**INGREDIENSER**

4,000 kg Brystflæsk u/ben og svær

4,000 kg Svinekød (18-20% fedt)

2,000 kg Isvand

0,200 kg Jalapeno i skiver, syltede

0,100 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Krydderiblanding Mexican Fajita

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,100 kg Paprikasnips, Rød 2-3 mm.

0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)

---

10.67 kg**MEXICANSK INSP. GRILLPØLSE EKSTRA HOT****Opskriftnr: 27-0389****Fremstilling**

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

Brystflæsk hakkes igennem 8 mm hulskiven.

Svinekød (18-20% fedt) lynes tørt nogle omgange, hvorefter Lynprofi FC 7, alt saltet, samt 3/4 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet til en bindefars tilsættes det hakkede brystflæsk samt det resterende isvand og der lynes til en god emulsion og den ønskede grovhed er opnået.

De syltede jalapeno skæres i små tern og mixes i, sammen med Paprikasnips og Krydderiblanding Mexican Fajita de sidste par omgange.

Sluttemperatur 12-14° C.

**Stopning**

Farsen stoppes i Lammetarme kal. 22/24 (DK99033).

**Tørring**

Ved 50°C ca. 20 min

**Rygning**

Ved 70°C 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 82%, vand, syltede jalapeno 2%, salt, paprikafrugt, krydderier (paprika, chili, spidskommen, løg, peber, hvidløg), dextrose, stabilisator (E 451), antioxidant (E 330, E 301), krydderiekstrakter, konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.