



MEXICANSK INSPIRERET CHILISPEGEPØLSE

Opskriftnr: 13-0090

Fremstilling

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med RFB Spegepølse m/hvidløg og Rowu Ferm Westfalenlob ned til ca. 2-4 mm.

Det frosne spæk iblandes og det hele lynes ned til 1-2 mm. Tilsæt Dekora Mexico og det knuste chili. Saltet tilsættes de sidste omgange.

Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning

Farsen stoppes straks i Hukki V kal. 60/50, rød/sort elastisk gitternet, afb. (87411).

Modning/rygning

Dag 1: Modning på røgstænger ved 12-22°C. i 1-2 døgn.

Dag 3: Rygning modning ca. 4 døgn. Intensiv røg 6-8 timer. Til den ønskede farve og smag er opnået.

Dag 7: Eftermodning på køl ved max. 5°C.

Svind 15-20%: Når der er opnået et vægttab på min. 15-20% i forhold til pølsens vægt lige efter stopning, er pølsen klar til salg.

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 17,5% af det færdige produkt. Til 100 g færdigvare er anvendt: Svinekød 57 g, oksekød 39 g, spæk 16 g, salt, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (chili, paprika, peber, koriander, ingefær, hvidløg, løg), modificeret majsstivelse (E 1422), dextrose, gærekstrakt, starterkultur, hydrolyseret vegetabilsk protein, krydderiekstrakter, antioxidanter (E 300, E 330), konserveringsmiddel (E 250).

INGREDIENSER

4,000 kg Svinekød (8-10% fedt)

3,500 kg Oksekød (3-6% fedt)

2,500 kg Spæk u/svær, skalfrosset

0,300 kg RFB Spegepølse m/hvidløg (I07760)

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Dekora® Mexico Rød

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,030 kg Chili, Frø Knust

0,006 kg Rowu® Ferm Westfalenlob®
Starterkultur (I19900)

10.766 kg