



OKSEGRILLER

Opskriftnr: 27-0431

Fremstilling

Oksekødet hakkes igennem 3 mm hulskiven og kommes i lynhakkeren hvor det lynes tørt nogle omgange.

Nitritsalt og Okse Grillpølse FB tilsættes og isvand tilsættes gradvist.

Der lynes til en god emulsion og den ønskede grovhed er opnået. Profrisk EU tilsættes ved de sidste par omgange.

Sluttemperatur ca. 12-14°C.

Stopning

Stoppes i Lammetarme kal. 26/28 (DK99036) eller anden ønsket tarm.

Tørring

Ved 50°C i ca. 20 min.

Rygning

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til en pæn gylden 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%.

Oksekød 74%, vand, salt, kartoffelstivelse, kartoffelpulver, dextrose, krydderier (løg, hvidløg, chili, persille, peber, løvstikke), stabilisator (E 451), tomat, paprikafrugt, tangpulver, champignonpulver, antioxidanter (E 331, E 316, E 300, E 301), konserveringsmidler (E 262, E 250). I naturtarm.

INGREDIENSER

7,500 kg Oksekød (18-20% fedt)

2,500 kg Isvand

1,000 Stk. Lammetarm 26/28 (DK99036)

0,850 kg Okse Grillpølse FB

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,030 kg Profrisk EU

11.98 kg