



OSTEGRILLPØLSE MED TOMAT

Opskriftnr: 27-0247

INGREDIENSER

3,500 kg Snitter u/svær
3,000 kg Svinekød (8-10% fedt)
2,500 kg Isvand
0,850 kg Frankfurterblanding FB nr. 563
0,500 kg Ost, revet
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)
0,100 kg Tomatsnips 9 mm.
0,030 kg Profrisk EU

10.58 kg

Fremstilling

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

Svinekødet kommes op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter saltet, Frankfurterblanding FB nr. 563 og 2/3 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet fint ud tilsættes de hakkede snitter, Profrisk EU og det resterende isvand og der lynes til en god emulsion er opnået.

Tomatsnips og ost tilsættes ved de sidste par omgange.

Sluttemperatur 12-14°C.

Stopning

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

Tørring

Ved 45°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 39%, svinekødssnitter 28%, vand, OST 5%, kartoffelstivelse, HVEDEMEL, salt, MÆLKEPROTEIN, tomat, krydderier (peber, løg, muskat, paprika, kardemomme), stabilisator (E 451), antioxidanter (E 316, E 331, E 300), konserveringsmidler (E 262, E 250).