



SKÆREFAST LØGSPEGEPØLSE MED RAMSLØG

Opskriftnr: 13-0186

INGREDIENSER

7,000 kg Svinekød (16-18% fedt)

3,000 kg Svinekød (8-10% fedt)

0,300 kg RFB Løgspegepølse

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,080 kg Ren GDL

0,050 kg Ramsløg, Skåret

10.53 kg

Fremstilling

Kødet skæres i passende stykker og skalfryses. Det skalfrosne kød blandes herefter godt med alle ingredienser og hakkes gennem 3 mm hulskiven. Blandingen æltes til slut godt igennem.

Sluttemperatur 0°C.

Stopning

Farsen stoppes i Dantarm Faser I Bak-Nat, kal. 55/40 eller anden valgfri røgbar tarm.

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.

Serveringsforslag

Pølsen anvendes som pålæg.

Grundsuppe

Er beregnet ud fra et svind på 17,5% af det færdige produkt.

Til 100 g færdigvare er anvendt: Svinekød 115 g, salt 3 g, dextrose, krydderier (ramsløg, løg, peber, chili), LAKTOSE, hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidanter (E 300, E 330), surhedsregulerende middel (E 575), konserveringsmiddel (E 250).