



THÜRINGER GRILLPØLSE

Opskriftnr: 27-0185

Fremstilling

Oksekød og svinekød (8-10% fedt) hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Svinekød (16-18% fedt), hakkes igennem 5 mm hulskiven.

Okse- og svinekød lynes tørt nogle omgange, hvorefter saltet, Lynprofi FC 7 og 4/5 isvandet tilsættes.

Når dette er lynet til en bindefars tilsættes svinekød (16-18% fedt), derefter krydderierne og til sidst det resterende isvand.

Lynes til en grovhed på 5-8 mm.

Sluttemperatur 12-14°C.

Stopning

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° 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% af det færdige produkt.

Svinekød 54%, oksekød 29%, vand, salt, dextrose, krydderier (peber, koriander, merian, muskat, chili, paprika), stabilisator (E 451), antioxidant (E 301, E 330), hydrolyseret vegetabilsk protein, krydderiekstrakter, konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.

INGREDIENSER

4,000 kg Svinekød (16-18% fedt)

2,800 kg Oksekød (8-10% fedt)

2,000 kg Isvand

1,200 kg Svinekød (8-10% fedt)

0,100 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)

0,060 kg Thüringer Stege- & Grillpølse

10.33 kg