



THE ORIGINAL FRANKFURTER

Opskriftnr: 27-0149

Fremstilling

Svinekødet hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Snitterne hakkes igennem 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.

Svinekød kommes op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, sammen med saltet.

Superbinder rød og Krydderblanding til Wiener/frankfurter, rød tilsættes, og isvand tilsættes gradvist.

Når dette er lynet fint ud tilsættes de hakkede snitter.

Sluttemperatur 12-14°C.

Stopning

Stoppes i Svinetarme 28/30 (DK99030).

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% af det færdige produkt.

Svinekød 46%, svinekødssnitter 31%, vand, salt, kartoffelstivelse, modificeret kartoffelstivelse (E 1412), stabilisator (E 451), dextrose, krydderier (chili, muskat, koriander, tomat), maltodextrin, smagsforstærker (E 621), hydrolyseret vegetabilsk protein, krydderiekstrakter, antioxidant (E 300), konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.

INGREDIENSER

3,800 kg Svinekød (16-18% fedt)

3,700 kg Snitter u/svær

2,500 kg Isvand

0,180 kg Superbinder Rød

0,100 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,060 kg Krydderblanding til
Wiener/frankfurter Rød

10.44 kg