



## UMAMIGRILLER

Opskriftnr: 27-0428

### Fremstilling

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

Svine- og oksekødet kommes op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter Krydderiblanding Umami Pølse, Nitritsalt og 2/3 af isvandet tilsættes.

Når dette er til en god emulsion tilsættes de hakkede snitter, Profrisk EU og det resterende isvand og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.

Sluttemperatur 12-14°C.

### Stopning

Farsen stoppes i Svinetarme kal. 28/30 (DK99030) eller anden ønsket tarm.

### Tørring

Ved 50°C i ca. 30 min.

### Ryging

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til ønskede 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

4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

2,500 kg Isvand

2,500 kg Snitter u/svær

1,000 kg Oksekød (8-14% fedt)

1,000 Stk. Svinetarme 28/30 100 Yards i pose m/lage A Kvalitet

0,850 kg Krydderiblanding Umami Pølse

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,030 kg Profrisk EU

---

11.98 kg

### Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 7,5%.

Svinekød 49%, svinekødssnitter, vand, oksekød 10%, kartoffelstivelse, kartoffelpulver, salt, dextrose, krydderier (løg, hvidløg, chili, persille, peber, løvstikke), stabilisator (E 451), tomat, paprikafrugt, tangpulver, champignonpulver, antioxidanter (E 301, E 331, E 316, E 300), konserveringsmidler (E 262, E 250). I naturtarm.