



URTEGRILLPØLSE MED SYLTEDE HVIDLØG

Opskriftnr: 27-0441

Fremstilling

Svinekød og snitter hakkes hver for sig igennem 5 mm hulskiven.

Svinekødet fyldes i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter saltet og 1/3 af isvandet tilsættes.

Når det er lynet fint ud tilsættes Lynprofi FC 7, og det resterende isvand tilsættes gradvist.

Der lynes til en god emulsion er opnået.

De hakkede snitter tilsættes, og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.

De drænedede syltede hvidløg hakkes og tilsættes sammen med Dekora Middelhavskrydderi Antisaft, Thüringer Stege- & Grillpølse og Profrisk EU ved de sidste par omgange og lynes/mixes med til det er jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur ca. 12-14°C.

Stopning

Farsen stoppes i lammetarme kal. 26/28 (DK99036) eller anden ønsket tarm.

Tørring

Ved 45°C i ca. 20 min. (tid og temperatur er vejledende).

Rygning

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til den ønskede farve er opnået. (tid og temperatur er vejledende).

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%.

Svinekød 51%, svinekødssnitter, vand, salt, syltede hvidløg 1,5% stabilisator (E 451), krydderier (paprika, løg, hvidløg, basilikum, persille, peber, merian, koriander, muskat, chili) dextrose, hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 330, E 301, E 331, E 316, E 300), konserveringsmidler (E 262, E 250). I naturtarm.

INGREDIENSER

4,000 kg Snitter u/svær

4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

2,000 kg Isvand

1,000 - Lammetarm 26/28 (DK99036)

0,150 kg Hvidløg, syltede, drænet

0,100 kg Dekora Middelhavskrydderi Antisaft

0,100 kg Nitratsalt (DK40011)

0,075 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)

0,050 kg Thüringer Stege- & Grillpølse

0,030 kg Profrisk EU

11.575 kg