MIDDELHAVS GRILLER

Opskriftsnr. 8057



Ingredienser (ca. 105 stk)

3,000 kg	Oksekød
1,000' kg	Fedt flæskekød
2,500 kg	Fedt flæskekød/snitter
0,100 kg	Grøntsagsmix Tomat & Hvidløg
2,500-3,000 ltr	Isvand
0,100 kg	Nitritsalt
0,850 kg	Frankfurter blanding nr. 43
10,550 kg	

Fremstilling

Råvarerne skal have en temperatur på 2-4 grader. Oksekødet forhakkes på 3 mm skive og holdes adskilt. Flæskekød og fedtafpuds forhakkes også på 3 mm skive.

Bindefars

Oksekødet lynhakkes sammen med halvdelen af isvandet, salt og krydderiblandingen til en bindefars. Det øvrige forhakkede kød tilsættes sammen med resten af isvandet, der tilsættes gradvist. Der køres til en passende finhed (til farsen er blank). grøntsagsmix tomat & hvidløg tilsættes og der køres herefter til farsen har den ønskede grovhed.

Stopning

Farsen stoppes i svinetarme kaliber 28/30 og pølserne afdrejes i passende stykker af ca. 100 g. Pølserne hænges på røgstokke, uden at de berører hinanden.

Tørring & Rygning

Pølserne tørres (helt tørre) ca.15-20 minutter ved 65-70 grader. Pølserne ryges ca. 45-60 minutter ved 65-70 grader, til ønsket farve er opnået.

Kogning & Afkøling

Pølserne koges ved 78 grader i 10 minutter.
NB: Pølserne SKAL koges før salg.

Ophænges omgående og tørrer ved egen varme.
Overfladen skal være helt tør inden pakning.

Varenr.	Produktnavn	Indhold	Salgsenhed
91 101 043	Frankfurter blanding nr. 43	0,850 kg	Pose
91 111 254	Grøntsagsmix Tomat & Hvidløg	0,500 kg	Pose
29 570 029	Nitritsalt 0,6%	12,500 kg	Sæk