GRILLPØLSE

MED SENNEPSKORN

Opskriftsnr. 8070



Ingredienser

5,000 kg	Nakkefilet
5,000 kg	Brystflæsk
0,100 kg	Nitritsalt
0,100 kg	Vacuumsalt
0,040 kg	Sukker
0,020 kg	Hvid peber
0,020 kg	4 peber
0,070 kg	Sennepskorn
10,450 kg	

Fremstilling

Råvarerne skal have en temperatur på 2-4 grader. Kødet forhakkes på 3 mm skive og holdes adskilt.

Fars

Salt og krydderier æltes i det hakkede nakkefilet.
NB! det er vigtigt og få lidt temperatur æltet i kødet.
Til sidst æltes det hakket brystflæsk i.

Stopning

Farsen stoppes i lammetarm 22/24 og afdrejes i ønsket størrelse. 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. 8-10 minutter ved 65-70 grader, til ønsket farve er opnået.

Varenr.	Produktnavn	Indhold	Salgsenhed
91 124 066	Sennep Gul, Hel	1,000 kg	Pose
91 111 051	4 Peber Krydderi	3,000 kg	Spand
91 124 022	Hvid Peber, Pulver	1,000 kg	Pose
29 570 029	Nitritsalt 0,6%	12,500 kg	Sæk
29 570 025	Vacuumsalt fint raff.	12,500 kg	Sæk
91 155 052	22/24 Lammetarm	5 x 100 yds	Bdt