

Frankfurter nr. 43

Varenr.: 91 101 043

Råvarer: 3,000 kg Oksekød
1,000 kg Fedt Svinekød
2,500 kg Fedt Svinekød - snitter
2,500-3,000 ltr Isvand
0,100 kg Nitritsalt
0,850 kg Frankfurterblanding nr. 43
9,950 kg

Arbejdsgang: Råvarerne skal have en temperatur på 2-4° C. Oksekødet forhakkes på 3 mm skive og holdes adskilt. Svinekød og fedtafpuds forhakkes også på 3 mm skive.

Bindefars: Oksekødet lynhakkes sammen med halvdelen af isvandet og krydderiblandingen til en bindefars. Det øvrige forhakkede kød tilsættes sammen med saltet og resten af isvandet, der tilsættes gradvist. Der køres til en passende finhed (til farsen er blank).

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

Tørring: Pølserne tørres (helt tørre) ca. 15-20 minutter ved 65-70° C.

Rygning: Pølserne rygges ca. 45-60 minutter ved 65-70° C.

Kogning: Pølserne koges ved 78° C i 10 minutter.
NB: Pølserne SKAL koges før salg.

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

[Opdateret 20/10/07]