

Sønderjysk Kryddermedister nr. 76

Varenr.: 91 101 076

Råvarer: 11,000 kg Grisekød
4,000 ltr Isvand
1,000 kg Sønderjysk Kryddermedisterbld. nr. 76
16,000 kg

Arbejdsgang: Råvarerne skal have en temperatur på 2-4° C.
Kødet forhakkes på 4-5 mm skive.
Krydderiblandingen udblødes i halvdelen af isvandet.

Bindefars: 1/3 af det forhakkede kød fordeles i lynhakkeren og køres på høj hastighed, sammen med den udblødte krydderiblanding. Det køres godt ud til en bindefars.

Lynhakkeren standses og låget skræbes rent.

Det øvrige forhakkede kød tilsættes og køres sammen med resten af isvandet, der tilsættes gradvist. Der køres til en passende finhed.

Stopning: Farsen stoppes i svinetarme med tilpas fasthed og bringes straks på køl.

Kogt medister: Medisteren afdrejes i passende stykker af ca. 100 g og koges ved 80° C i 15-20 minutter.

Afkøling: Afkøles i rindende vand og tørres, så overfladen er helt tør inden pakning.

[Opdateret 18/09/2024]