

Grill Medister original nr. 85

Varenr.: 91 101 085

Råvarer: 10,000 kg Svinekød
5,000 ltr Isvand
1,025 kg Grillpølseblanding Original nr. 85
16,025 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.
Pølserne afdrejes i passende stykker a ca. 100 g.

Kogning: Pølserne koges ved 80° C i 15-20 minutter.
NB: Pølserne SKAL koges før salg.

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

[Opdateret 20/10/07]