

Hvidløgs Griller nr. 86

Varenr.: 91 101 086

Råvarer: 10,000 kg Svinekød
5,000 ltr Isvand
1,000 kg Grillpølseblanding Hvidløg nr. 86
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.
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]