

Umami grillpølseblanding

Varenr.: 91 101 471

Råvarer: 3,000 kg Bryst af gris u/svær og ben
2,200 kg Snitter af gris u/svær
2,000 kg Oksesmåkød 18% fedt
2,400 ltr Isvand
0,100 kg Nitritsalt
0,385 kg Umami grillpølseblanding
10,085 kg

Arbejdsgang: Lever afskæres for gallegange. Skæres i passende stykker og udvandes i vand. Herefter hakkes leveren på en 4-5 mm hulskive.

Stopning: Farsen stoppes i lammetarm kaliber 26/28 vægt ca. 90-100 g

Rygning: Tørres ved 60°C i ca. 25 minutter. Ryges derefter ved 60°C i ca. 20 minutter. Angivende tider er vejledende.

Kogning: Koges ved 80°C til en kernetemperatur på 75°C.

Afkøling: Afkøles fra 75°C til under 10°C på maks 3 timer.

[Opdateret 2024/04/15]