

Salami nr. 515 med farve

Varenr.: 91 104 515

Råvarer: 4,000 kg Svinekød 10-12%, frosset
4,000 kg Oksekød 10-12%, frosset
2,000 kg Rygspek, frosset
0,350 kg Salt/Nitritsalt blanding III
(eller 0,245 kg salt og 0,105 kg nitritsalt)
0,370 kg Salamiblanding nr. 515 med farve
10,72 kg

Arbejdsgang: Det frosne svine-, kalve og oksekød køres groft på lynchakkeren, hvorefter krydderiblandingen tilsættes. Der køres til en kornstørrelse på ca. 4 mm. Spækket tilsættes og der køres ca. til ærtestørrelse. Derefter tilsættes vacuumsalt og nitritsalt og der køres til den ønskede finhed. Farsen formes omgående til faste boller og slås fast i stopperen.

Stopning: Farsen stoppes omgående luftfrit i passende kunsttarme. Farstemperaturen må maks. være 0-2° C.

Modning/ryning: Dag 1: Modning på røgstænger ved 12-22 °C. i 2-3 døgn.
Dag 3: Efter 2-3 dages modning røges pølserne. Intensiv kold røg 6-8 timer. Til den ønskede farve og smag er opnået.
Dag 6: Eftermodning på køl 1-2 døgn ved max. 5°C. Pølserne vakuumpakkes - herefter er de klar til salg.
Svind ca. 20%:
Når der er opnået et vægttab på ca. 20% i forhold til pølsens vægt lige efter stopning, er pølsen klar til salg. Følg svindet under/efter modning/røgning.
Fortag altid en faglig vurdering inden salg fx ved, at skære en pølse over for at se om den er ensartet i farve, konsistens mv.
Tips:
Det er vigtigt ved fremstilling af spegepølser at knive i lynchakker altid er skarpe.

[Opdateret 2023/03/17]