

## Spegepølse nr. 516

**Varenr.:** 91 104 516

**Råvarer:** 6,000 kg Svine-, kalve- og oksekød, frosset  
4,000 kg Fast rygspæk, frosset  
0,245 kg Vacuumsalt  
0,105 kg Nitritsalt  
0,300 kg Spegepølseblanding nr. 516  
10,65 kg

**Arbejdsgang:** Det frosne svine-, kalve og oksekød køres groft på lynhakkeren, 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:** Straks efter stopning køres pølserne i kølerum, hvor de placeres så de ikke udsættes for træk. Alt efter kaliber forbliver pølserne i kølerum 2-3 dage.

Derefter hænges pølserne til svedning/tørring i et rum uden træk ved ca. 20-22° C og ca. 85% i relativ luftfugtighed.

Før pølserne ryges afvaskes de evt. i en 25° C varm saltlage (5%). Koldryges derefter som normalt.

Såfremt pølserne vacuumpakkes, SKAL de være tørre og have rumtemperatur inden pakning.

**Tip:** Farsen kan evt. tilsættes 50 g hel hvid peber.

[Opdateret 20/10/07]