

Chorizo Pølseblanding nr. 520

Varenr.: 91 104 520

Råvarer:

- 4,000 kg Brystflæsk af gris u/svær, frosset
- 5,500 kg Grisekød 3% fedt (10x10 cm), frosset
- 0,187 kg Vacuumsalt fint raff.
- 0,094 kg Nitritsalt 0,6%
- 0,006 kg Starter Culture
- 0,355 kg Chorizo Pølseblanding nr. 520
- 10,133 kg

Arbejdsgang: Det skalfrosne brystflæsk kommes i lynhakkeren med krydderiblandingen og starter culture. Kødet hakkes til ca. 10 mm fars er opnået. Herefter tilsættes saltblandingen og grisekødet 3%, der hakkes langsomt til kødet har ca. 10 mm størrelse.

Stopning: Stoppes i svinetarm 28/30.

Modning/Rygning:

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 lynhakker altid er skarpe.

[Opdateret 21/10/2024]