

Ølpinde Krydderiblanding nr. 522

Varenr.: 91 104 522

Råvarer:

- 3,000 kg Okseinderlår 3% fedt
- 4,000 kg Skinkekød 3% fedt
- 3,000 kg Rygspæk
- 0,210 kg Vacuumsalt
- 0,070 kg Nitritsalt
- 0,330 kg Krydderiblanding Ølpinde

10,61 kg

Arbejdsgang: Det skalfrosne okse- og svinekød køres i LH til 2-3 mm sammen med krydderiblandingen. Herefter kommes spækket i og til sidst saltblandingen. Der køres til hakningen er i fin struktur. (ønskes grov pølse forkortes tiden i LH). Stoppes i 22/24 Lammetarm. Salt procent ca. 2,7.

Røgning: Efter stopning afdrejes der pølser i passende længde. Pølserne hænges på røgstokke og hænges i røgovn og tørrer i ca. 1 time ved 30 grader. Herefter kold røges de ved 20-40°C, gerne 1 døgn.

Efter røgning stilles ølpindene til afkøling i en temperatur på 20 grader. Dagen efter kan man give ølpindene en opvarmning til ca. 60 grader i 15 minutter. Herefter bør de have det rette KNÆK.

Det er vigtigt at man ikke afkøler i kølerum, da de i så fald bliver seje.

[Opdateret 20/10/07]