

Spegepølse med fermenteret smag

Varenr.: 91 104 524

Råvarer:

- 3,000 kg Oksekød 3% fedt, frosset
- 4,000 kg Skinkekød 3% fedt, frosset
- 3,000 kg Rygpæk, frosset
- 0,360 kg Spegepølsebl. m/ fermenteret smag
- 0,160 kg Vacuumsalt
- 0,100 kg Nitritsalt

10,620 kg

Arbejdsgang: Det frosne okse- og skinkekød skal køres i lynhakkeren til 2-3 mm sammen med spegepølseblandingen. Herefter kommer spækket i og til sidst saltblandingen. Der køres til hakningen er i mellem struktur (ønskes en grovere pølse forkortes tiden i lynhakkeren).

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

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 2023/03/17]