

## Ølpind m/chili nr. 530

**Varenr.:** 91 104 530

**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**
- 0,400 kg Krydderiblanding Ølpinde m/chili**
- 10,68 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]**