

Hvidløgs Spegepølse

Varenr.: 91 104 533

Råvarer: 4,000 kg Oksekød 10-12% fedt
4,000 kg Svinekød 10-12% fedt
2,000 kg Rygspek
0,350 kg Saltblanding nr. 03
0,325 kg Hvidløgsspegepølsebl. nr 533
10,675 kg

Arbejdsgang: Det skalfrosne okse- og svinekød køres i LH til 2-3 mm sammen med spegepølseblandingen. Herefter kommes spækket i og til sidst saltblandingen. Der køres til hakningen er i fin struktur (ønskes en grovere pølse forkortes tiden i LH).

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

Modning/Rygning: 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. Koldryges derefter som normalt.

[Opdateret 20/10/07]