

Okse Spegepølse

Varenr.: 91 104 536

Råvarer: 8,000 kg Oksekød 10-12% fedt
2,000 kg Spæk
0,020 kg Peberkorn
0,350 kg Saltblanding nr. 03
0,330 kg Okse Spegepølsebl.
10,700 kg

Arbejdsgang: Det skalfrosne oksekød 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]