

Grov spegepølse m/Chili & jalapeno

Varenr.: 91 104 559

Råvarer: 4,000 kg Okseyderlår tern 5x5 cm, frosset
4,000 kg Nakkefilet i tern 5x5 cm, frosset
2,000 kg Rygspæk 2x2 cm, frosset
0,480 kg Spegepølsebl. med chili
0,200 kg Vacuumsalt
0,105 kg Nitritsalt
0,005 kg Starter Culture 30/50
Okseskæver 55/60 afbundne.
10,790 kg

Arbejdsgang:

Det frosne okseyderlår og halvdelen af nakkefileten kommes i lynhakkeren med krydderiblandingen og starter kultur. Kødet lynes til ca. 10 mm fars er opnået. Herefter tilsættes saltblanding og køres 10 omgange. Rygspæk og resten af nakkefileten tilsættes og hakkes langsomt til farsen har en ønsket grovhed. (anbefalet grov).

Stopning:

Stoppes i okseskæver.

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]