

Salami med GDL og hvidløg nr. 525

Varenr.: 91 104 525

Råvarer:

- 5,000 kg Grise-, kalve- og oksekød, frosset**
- 5,000 kg Rygspæk, frosset**
- 0,300 kg Vacuumsalt (maks.)**
- 0,170 kg Nitritsalt (maks.)**
- 0,200 kg Salamibld. med GDL og Hvidløg nr. 525**
- 10,67 kg**

Arbejdsgang:

Det frosne grise-, kalve og oksekød køres groft på lynchakkeren, salamiblandingen tilsættes ved begyndelsen af hakningen. Der køres til en kornstørrelse på ca. 4 mm. Spækket tilsættes og der køres ca. til ærtestørrelse. Derefter tilsættes vacuumsalt og nitritsalt og der køres til den ønskede finhed. Farsen formes omgående til faste boller og slås fast i stopperen.

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 væggtab på ca. 20% i forhold til pølsens vægt lige efter stopning, er pølsen klar til salg. Følg svindet under/efter modning/rygning. 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 lynchakker altid er skarpe.

Der er tilsat GDL E575 i spegepølseblandingen, der sikrer nødvendigt fald af pH.

[Opdateret 18/09/2024]