

UMAMI GRILLPØLSE

GULD MEDALJE – FINALEPRODUKT TIL FOOD EXPO

Opskrift: 8107



Varenr.	Ingredienser	Indhold
	Brystkød af gris u/svær og ben	3,000 kg
	Snitter af gris u/svær	2,200 kg
	Oksesmåkød, 18% fedt	2,000 kg
	Isvand	2,400 kg
91 101 471	Umami grillpølseblanding	0,385 kg
29 570 029	Nitritsalt 0,6% (8015676)	0,100 kg
Vareforbrug: 110-120 stk.		10,085 kg

Fremstilling:

Brystkød af gris uden ben og svær hakkes på 4 mm hulske. Snitter og oksekød hakkes på 4 mm hulske.

De hakkede snitter, oksekød, pølseblanding, 2/3 dele af isvand og salt køres på lynhakker til god binding er opnået.

Brystkødet og resten af isvand æltes i og køres 2-3 omgange i lynhakker ved lav hastighed eller til ønsket grovhed er opnået.

Stopning:

Farsen stoppes i den ønskede tarm f.eks. lammetarme kaliber 26/28 med en vægt på ca. 90-100 g.

Rygnings:

Tørres ved 60°C i ca. 25 min. og ryges derefter ved 60°C i ca. 20 min. Angivende tider er vejledende.

Kogning:

Koges ved 80°C til en kernetemperatur på 75°C. Nedkøles efter gældende regler.

Servering:

Serveres som hotdog eller grillet med tilbehør.

Varenr.	Produktnavn	Indhold	Salgsenhed
91 101 471	Umami grillpølseblanding	0,385 kg	Pose
29 570 029	Nitritsalt 0,6% 12,5 kg (8015676)	12,500 kg	Sæk