



STANDARDRECEPT FOR:

Grillpølser



Ingredienser

	Kg	%
Snitter	4.290	36.53
Is / vand	3.135	26.70
Flæskeskød II	1.980	16.86
Oksekød II	1.320	11.24
Kartoffelmel	0.462	3.93
Soyakoncentrat	0.231	1.97
Hvid peber	0.028	0.24
Muskatblomme	0.012	0.11
Paprika	0.005	0.04
Kardemomme	0.004	0.03
Fosfat	0.058	0.49
Ascorbinsyre	0.006	0.05
Bouillon	0.049	0.42
Tørrede løg (1 – 7)	0.011	0.09
Nitritsalt	0,114	0.97
Vacumsalt	0.038	0.32
Total	11.740	100.00

Behandling

Råvarer:

Oksekød	20% fedt
Flæskeskød	20% fedt
Snitter	50% fedt

Specifikation

Kørsel: Lynhakker med 6 knive.

Kødet fyldes i skålen, fosfat, bouillon og tørrede løg tilsættes.

(Kødet er ikke ansaltet)

Halvdelen af is/vand tilsættes gradvis, Når det er kørt ind i kødet, (temp. ca. 80C) tilsættes sojakoncentratet, det resterende is/vand, tilsættes gradvis, der køres til vandet er optaget i kødet, så tilsættes krydderier, kartoffelmel og ascorbinsyre og der køres til bindefarsen er emulgeret. Temp. 10-120C

Snitter tilsættes og der køres nogle omgange og LH stoppes, låget renskrabes.

Farsen køres til ønsket formalingsgrad. Sluttemperatur i farsen ca. 12 grader C.

Stoppes i svinetarme Kaliber 28/30
Med automatisk afdrejer 0,100 gram.

Ophængning 16 par +- 1 par pr. stok





PROCESFORLØB FOR:

Grillpølser



Stopning

Tarme: Svinetarme
Kaliber 28/30 Dosering: 100 g. + - 1g.
Ophængning: 16 par + - 1par pr. stok

Tørring

Tid: 25 minutter
Temperatur: 70 grader C.
R. F. %:

Røgning – Program 1

Tid: 15 minutter
Temperatur: 70 grader C.
R. F. %:

Røgning – Program 2

Tid: 10 minutter
Temperatur: 70 grader C.
R. F. %: 62

Varmebehandling

Tid: 12 minutter
Temperatur: 80 grader C.
Kernetemperatur: 75 grader C.

Afkøling

Tid: 14 minutter
Kerne: 40 grader C.

Opbevaring

Tid: 1 døgn
Temperatur: 4-5 grader C.
R. F. %: 75-85

Pakning

Sortering:
Mængde:
Emballage/etikette:

