



STANDARDRECEPT FOR:

# Håndrørt medister



## Ingredienser

|                         | Kg           | %             |
|-------------------------|--------------|---------------|
| Flæskeskød II (Bov kød) | 3,247        | 64,93         |
| Is/vand                 | 0,856        | 17,12         |
| Skankekød (fersk)       | 0,535        | 10,70         |
| Hvedemel                | 0,150        | 3,00          |
| Tørmælk                 | 0,107        | 2,14          |
|                         | 0,000        | 0,00          |
| Tørrede løg             | 0,043        | 0,86          |
| Vacumsalt               | 0,027        | 0,54          |
| Fosfat                  | 0,014        | 0,29          |
| Hvid peber              | 0,014        | 0,29          |
| Allehånde               | 0,007        | 0,14          |
| <b>Total</b>            | <b>5,000</b> | <b>100.00</b> |

## Specifikation

Farsen køres igennem 3mm skiv hvorefter farsen håndrøres i bakken.

Skankekød hakkes

Salt, fosfat, peber, løg og allehånde tilsættes. Ca. 1/3 is/vand tilsættes gradvis.

Tørmælk og hvedemel tilsættes. Resten af is/vand tilsættes gradvis. Skankekød tilsættes.

**Farstemperatur 12 – 15 grader C.**

## Behandling

### Råvarer:

Flæskeskød II (Bovkød) ..... 20% fedt  
Skankekød .....

### Råvaretilberedning:

Flæskeskød hk. .... 3 mm skive

