



STANDARDRECEPT FOR:

Hjemmelavet Spegepølse



Ingredienser

	Kg	%
Oksekød 10%	3.500	18.96
Spæk	3.000	45.02
Flæskekød 10%	3.500	30.80
Nitritsalt	0.100	1.66
Vacumsalt	0.230	1.07
Kartoffelmel	0.100	0.53
Starterkultur	0.006	0.06
Hvidløg	0.050	0.09
Pepper korn	0.050	0.05
Total	10.536	100.00

Specifikation

Kørsel: 60 L. Lyn Hakker med 6 knive.

Fremstilling

Det frosne okse- og svinekød (-10 C) lynes sammen med starterkultur krydderier og kartoffelmel ned til ca. 2-4 mm.

Det frosne spæk (- 10-15 C) iblandes og det hele lynes ned til 1-2 mm.

**Saltet tilsættes ved de sidste omgange.
Sluttemperatur ca. 0 C.**

Behandling

Råvarer:

Flæskekød I 10 % fedt
Oksekød I 10 % fedt

Spæk og Flæskekød skal være frosset ned til -10 - -15 grader C. Hvorefter det saves i passende stykker.

Starterkultur blandes godt inden tilsætning.



PROCESFORLØB FOR:

Hjemmelavet Spegepølse



Stopning

Tarme: Faser back
Kaliber 60 mm.
Dosering:
Ophængning: 8 stk. pr. stok

Tørring

Tid: 5 - 6 døgn
Temperatur: 20 grader C. i 2 døgn derefter 18 grader C. i 6 døgn.
R. F. %: Begynd ved 92, sænkes med 2 % pr. dag

Røgning – Program 6

Tid: 3 timer hver anden dag
Temperatur: 18 grader C.
R. F. %:

Røgning – Program 6

Tid:
Temperatur:
R. F. %:

Varmebehandling

Tid:
Temperatur:
Kernetemperatur:

Afkøling

Tid:
Kerne:

Opbevaring

Tid.
Temperatur: 5 C.
R. F. %:

Pakning

Sortering:
Mængde:
Emballage/etikette: