

Valnødde spegepølse

Opskrift 03-0122

Råvarer:		Varenr.
4,000 kg.	Svinekød, frosset	
4,000 kg.	Oksekød, frosset	
2,000 kg.	Rygspæk, frosset	
0,500 kg.	Valnødder	
0,100 kg.	Nitritsalt	2007
0,220 kg.	Kogesalt	2006
0,250 kg.	Combinat med Hvidløg	8041
<u>0,004 kg.</u>	Starterkultur Germet	114391
	FR Valnødde spegepl. mahogni 58/40	10505
11,074 kg.	Total	

Arbejdsgang:

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med Combinat med hvidløg og Starterkultur Germet ned til ca. 2-4 mm.

Det frosne spæk iblandes og det hele lynes ned til 1-2 mm. Saltet og valnødderne tilsættes ved de sidste omgange.

Sluttemperatur ca. 0°C.

Tip:

Valnødderne blanches og afkøles før brug, for at undgå misfarvninger i spegepølsen.

Stopning:

Farsen stoppes straks i en røgbar tarm. FR Valnødde spegepl. mahogni 58/40 Tr. sølv 25 stk

Røgning:

Dag 1: Pølserne modnes på røgstænger ved 12-22°C. i 1-2 døgn.

Dag 3: Rygning modning ca. 4 døgn. Intensiv røg 6-8 timer. Til den ønskede farve og smag er opnået.

Dag 7: Eftermodning på køl ved max. 5°C.

Svind 15-20%: Når der er opnået et vægttab på min. 15-20% i forhold til pølsens vægt lige efter stopning, er pølsen klar til salg.