

Røget medisterpølse -kogt

Opskrift 08-0003

Råvarer:		Varenr.
3,000 kg.	Flæskeskød	
2,000 kg.	Oksekød	
3,000 kg.	Snitter u/svær	
2,000 kg.	Røgede snitter	
5,000 kg.	Isvand	
0,100 kg.	Nitritsalt	2007
0,100 kg.	Kogesalt	2006
0,125 kg.	Løg 2-4 mm	5104
<u>1,115 kg.</u>	Røget medister Krydderiblanding	8003
16,240 kg.	Total	

Arbejdsgang:

Flæskeskød og oksekød hakkes gennem 3 mm hulskiven.

Af oksekødet og salt samt isvand fremstilles der en god bindefars. Der tilsættes hele snitter og der køres 20 omgange på høj hastighed.

Flæskeskød, Krydderiblanding og løg tilsættes og der køres 10 omgange på høj hastighed, indtil farsen er pæn blank.

Stopning:

Farsen stoppes i krogarme kaliber 43-46 mm eller kunstarme kaliber 43-47. Stoppes jævnt fast.

Tørring:

Pølserne tørres i 15-20 min. ved 60-65°C.

Røgning:

Pølserne røges i varm røg ved 60-65°C i ca. 50-55 min eller i halv varm røg ved 45°C i 2-2½ time.

Kogning:

Pølserne koges ved 75-78°C til en kernetemperatur på 75°C.

Derefter afkøles pølserne i koldt vand fra 65°C til 10°C på max. 3 timer.