

Kødpølse

Opskrift 08-0004

Råvarer:		Varenr.
5,000 kg.	Svinekød 15-18%	
3,750 kg.	Rygspæk (frosset)	
5,000 kg.	Isvand	
0,100 kg.	Løg 2-4 mm	5104
0,150 kg.	Kogesalt	2006
0,150 kg.	Nitritsalt	2007
<u>1,500 kg.</u>	Kødpølseblanding u/farve	6131
15,650 kg.	Total	

Arbejdsgang:

Svinekødet hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Svinekødet lynes tørt nogle omgange, hvorefter Kødpølseblandingen, salt og $\frac{3}{4}$ dele isvand tilsættes. Når det er kørt til en god bindefars tilsættes løg, det hakkede spæk og det resterende vand.

Der lynes til en god emulsion og ønskede grovhed er opnået.

Sluttemperatur ca. 14-16°C

Stopning:

Farsen stoppes i kødpølsetarme.

Kogning:

Pølserne koges ved 80°C til en kernetemperatur på 75°C.

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