

# Malakoff Pølse

Opskrift 08-0005

<b>Råvarer:</b>		<b>Varenr.</b>
1,500 kg.	Kalvekød	
4,500 kg.	Svinekød	
4,750 kg.	Spæk, frossen	
3,000 kg.	Isvand	
2,000 kg.	Grønne bønner	
0,100 kg.	Nitritsalt	2007
0,100 kg.	Kogesalt	2006
0,070 kg.	Fibrisol farsfosfat	5101
0,020 kg.	Ingefær stødt	5770
<u>1,500 kg.</u>	Cervelat bl. m. Farve	6130
<b>17,540 kg</b>	<b>Total</b>	
F+ Top Kogepølset. Guld 63/40		10070

## Arbejdsgang:

Kødet hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.

Af kalvekødet, isvand, saltet, fosfat, ingefær og cervelatpølse krydderiblanding fremstilles der en god bindefars.

Derefter tilsættes svinekødet, Der køres på høj hastighed 8-10 omgange i lynhakkeren.

Herefter tilsættes spækket og det køres ud til den ønskede grovhed er opnået.

Til sidst tilsættes bønnerne og der køres et par omgange. Kan også æltes ind i farsen.

Sluttemperatur ca. 12-14°C.

## Stopning:

Farsen stoppes i f.eks. en F+ Kogepølsetarm Guld 63/40.

## Kogning:

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

Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.