

Spansk krydderpølse

Opskrift 08-0006

Råvarer:		Varenr.
2,000 kg.	Oksekød	
3,000 kg.	Svinekød	
3,000 kg.	Svinekød groft hakket, forsaltet 0,030 kg nitritsalt	
2,500 kg.	Isvand	
0,070 kg.	Nitritsalt	2007
0,100 kg.	Kogesalt	2006
0,080 kg.	Accoline fosfat	6281
0,200 kg.	Chorizo Sevilla 1kg. Pose	6013
	F+ Top Kogepølset. Guld 63/40	10070
10,980 kg	Total	

Arbejdsgang:

Svinekød og oksekød hakkes gennem 3 mm skiven, og den grove del gennem 8 mm skiven

Den grove del forsøltes et par timer før fremstilling.

Af oksekød og svinekød laves en god bindefars sammen med isvand, salt, fosfat og krydderiblandingen.

Til sidst tilsættes den grove masse, og der køres til den ønskede grovhed er opnået.

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.