

Pålægspølse med champignon

Opskrift 08-0007

Råvarer:		Varenr.
1,000 kg.	Oksekød	
3,500 kg.	Svinekød	
3,000 kg.	Snitter u/svær	
2,500 kg.	Isvand	
1,000 kg.	Champignon i skiver, drænet	
0,100 kg.	Nitritsalt	2007
0,100 kg.	Kogesalt	2006
0,080 kg.	Accoline fosfat	6281
0,100 kg.	Kødpølsekrydderi 1kg. pose	6104
11,380 kg	Total	
	F+ Top Kogepølset. Guld 63/40	10070

Arbejdsgang:

Oksekød, svinekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.

Det hakkede oksekød og svinekød lynes nogle omgange, hvorefter Accoline, salt, Kødpølsekrydderi og 4/5 isvand tilsættes. Der lynes til en god bindefars er opnået.

De hakkede snitter tilsættes sammen med resten af isvandet og køres til den ønskede grovhed er opnået.

Champignonerne tilsættes til de sidste omgange, eller 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.