

Pålægspølse med ramsløg

Opskrift 08-0008

Råvarer:

1,000 kg.	Oksekød
3,500 kg.	Svinekød
3,000 kg.	Snitter u/svær
2,500 kg.	Isvand
0,030 kg.	Ramsløg 5mm 300gr. Pose
0,100 kg.	Nitritsalt
0,100 kg.	Kogesalt
0,080 kg.	Accoline fosfat
0,100 kg.	Kødpølsekrydderi 1kg. pose
10,410 kg	F+ Top Kogepølset. Guld 63/40
	Total

Varenr.

300165-03
2007
2006
6281
6104
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.

Ramsløgene tilsættes til de sidste omgange.

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.