

# Frankfurter med ramsløg og tomat

Opskrift 10-0024

## Råvarer:

5,500 kg.	Svinebov uden ben og svær
2,000 kg.	Snitter u/svær
2,500 kg.	Isvand
<b>0,020 kg.</b>	<b>Ramsløg 5mm 300gr. Pose</b>
<b>0,030 kg.</b>	<b>Tomat flakes</b>
<b>0,100 kg.</b>	<b>Nitritsalt</b>
<b>0,900 kg.</b>	<b>Frankfurter u/mel og mælk</b>
<b>11,050 kg.</b>	<b>Total</b>

## Varenr.

<b>300165-03</b>
<b>200455-1</b>
<b>2007</b>
<b>6027</b>



## Arbejdsgang:

Svinebov og svinekødssnitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.

Ca. halvdelen af den hakkede svinebov lynes nogle omgange, hvorefter nitritsalt, krydderblandingen og isvandet tilsættes. Der lynes til en god emulsion er opnået.

Det resterende hakkede svinebov og svinekødssnitter tilsættes og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.

Ramsløg og tomat køres med de sidste omgange.

## Stopning:

Farsen stoppes i lammetarme kaliber 22-24 mm eller svinetarme kaliber 24-26 mm.

Afdrejes i passende størrelser. Pølserne hænges på røgstokke uden at berøre hinanden.

## Tørring:

Pølserne tørres ved 65°C i ca. 20 min

## Røgning:

Pølserne røges i varm røg ved 65-70°C i ca. 40 min eller til den ønskede farve er opnået

## Kogning:

Pølserne koges ved 80°C til en kernetemperatur på 78°C

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