

# Grundpaté

---

Opskrift 15-0006

**Råvarer:**

**Varenr.**

2,000 kg.	Svinelever	
4,000 kg.	Brystflæsk, afsværet	
2,000 kg.	Snitter/Fedtafpuds, afsværet	
3,000 kg.	Kogende suppe	
0,100 kg.	Nitritsalt	2007
0,100 kg.	Kogesalt	2006
<u>0,800 kg.</u>	Grundpaté	6031
<b>12,000 kg</b>	<b>Total</b>	

**Arbejdsgang:**

Snitter og kød koges mørt og hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Leveren koges i ca. 10 min. og hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Det hakkede lever, kød, snitter, salt og den kogende suppe blandes grundigt med Paté Grundpaté og evt. andre smagsingredienser til en homogen masse.

**Bagning:**

Patémassen fyldes i pateforme og bage i vandbad eller ved damp ved 100°C til en kernetemperatur på 75°C er opnået.

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