

# Skinkegriller

## Receptnummer:

010002

## Råvarer:

Kg	%		Varenummer
4,000	39,27	Frankfurterpølsefars	
6,000	58,91	Flæskeskød I	
0,030	0,29	Diglycin	
<b>0,100</b>	<b>0,98</b>	<b>Nitritsalt</b>	<b>2007</b>
<b>0,020</b>	<b>0,20</b>	<b>Kogsalt</b>	<b>2006</b>
<b>0,005</b>	<b>0,05</b>	<b>Knacks</b>	<b>5204</b>
<b>0,030</b>	<b>0,29</b>	<b>Skinkegriller</b>	
		<b>Krydderiblanding</b>	<b>6127</b>
<b>10,185</b>	<b>99,99</b>	<b>Total</b>	

## Arbejds gang:

Flæskeskød blandes med nitritsalt, kogsalt, skinkegriller Krydderiblanding, Diglycin og Knacks. Hakkes gennem 5 mm skiven. Stilles til farvedannelse i ca. 12 timer.

Det hakkede flæskeskød æltes i frankfurterpøsemassen, til god emulgering er opnået.

## Stopning:

Farsen stoppes i lammetarme kaliber 22-24 mm eller 24-26 mm. Afdrejes i passende størrelser. Pølserne hænges på røgstokke uden at berøre hinanden.

## Røgning:

Pølserne røges i varm røg ved 65-70°C i ca. 1 time.

## Kogning:

Pølserne koges ved 72-74°C i 15-20 min.

Derefter afkøles pølserne i koldt vand i ca. 10 min.