

Fransk hvidløgsgriller

Receptnummer:

010003

Råvarer:

| Kg | | Varenummer |
|---------------|-------------------------------|---------------|
| 10,000 | Svinekød II Hakket 3-5 mm | |
| 4,500 | Vand/Is | |
| 0,975 | Fransk hvidløgsgriller | 192122 |
| 15,475 | Total | |

Arbejdsgang:

Det forhakkede Svinekød 3-5 mm fordeles i lynhakkeren og køres på høj hastighed, mens krydderblandingen og 1/3 af vandet tilsættes gradvis. Lynhakkeren standses og låget skræbes rent, derefter tilsættes resten af vandet og køres til en passende finhed.

Farsen stoppes i svinetarme og afdrejes i passende stykker ca.100g og koges ved 78°C i 15-20 min eller til en kerntemperatur på 72°C er opnået.