

Ungarsk Salami

Receptnummer:

030001

Råvarer:

Kg	%		Varenummer
4,500	42,65	Flæskekød I	
3,500	33,18	Spæk	
2,000	18,96	Oksekød I	
0,100	0,95	Nitritsalt	2007
0,250	2,37	Kogsalt	2006
0,200	1,90	Ungarsk salami Krydderiblanding	6087
10,550	100,01	Total	

Arbejdsgang:

Spækket køres i lynhakkeren til kørning på 5 mm. Derefter køres oksekød og flæskekød i lynhakkeren, ligeledes til en 5 mm kørning, hvortil Ungarsk salami Krydderiblanding og paprika tilsættes.

Spækket nitrit- og kogsalt tilsættes, det hele køres i lynhakkeren ca. 10 omgange til en kørning på ca. 3 mm.

Stopning:

Farsen stoppes i okseksæver kaliber 60-65 mm, lægges i 16°Be saltlage i 12 timer, hænges derefter til tørring i ca. 3 dage ved 18-20°, luftfugtighed 85-90%.

Røgning:

Pølserne røges i kold røg 1-2 døgn.

Skal derefter anbringes i et mørkt rum ved 18-20°, luftfugtighed 85-85% i ca. 4-5 dage. Pølserne skal have en let vid-grå overfalde, som opnås ved nævnte proces.