

Zervelatwurst

Receptnummer:

030003

Råvarer:

Kg	%		Varenummer
4,000	38,32	Flæskeskød II	
4,000	38,32	Spæk	
2,000	19,16	Oksekød	
0,100	0,98	Nitritsalt	2007
0,180	1,72	Kogsalt	2006
0,150	1,43	Zervelatwurst	
		Krydderiblanding	6094
<u>0,010</u>	<u>0,09</u>	Hvidløgaroma	117102
<u>10,440</u>	<u>100,00</u>	Total	

Arbejdsgang:

De ferske råvarer skal have en brugstemperatur på -10 til -12°C.

Oksekødet hakkes gennem 2 mm skiven. Flæskeskødet komme i lynchakkeren og køres ca. 25 omgange. Spækket, Krydderiblanding og hvidløgsaroma tilsættes og der køres ca. 50 omgange. Oksekødet og nitrit- og kogsaltet kommes i og køres ca. 15 omgange.

Stopning:

Farsen stoppes i kunstarme og stopningen skal være meget fast.

Røgning:

Pølserne hænges til temperaturregulering i ca. 12 timer. Røges derefter i 4-5 dage ved 16-20°C, luftfugtighed 80-90.