



Kryddersylte FB til Kalv/Lam/Fjerkræ er en komplet sylteblanding med okse-gelatine og med en smag af løg, peber og laurbær.

KALVESYLTE

Opskrifts nummer: 34-0055

Indhold

8,000 Kg Kalvekød (16-18% fedt)
4,200 Kg Varm suppe (afkog fra kalvekødet)
0,520 Kg Kryddersylte FB til Kalv/Lam/Fjerkræ (G23550)
0,330 Kg Profrisk Optimal, flydende 10 Kg (I67970)
0,080 Kg Nitritsalt (DK40011)

13,130 Kg

Fremstilling

- Kalvekødet skæres i mindre stykker, og forsøltes natten over med nitritsalt.
- Efter endt saltning koges kødet ved 80°C til en kerntemperatur på 75°C.
- Kødet skæres i passende ternstørrelse (evt. på lynhakker).
- Suppen sies, afvejes og bringes i kog.
- Kryddersylte FB til Kalv/Lam/Fjerkræ tilsættes under kraftig omrøring.
- Det kogte kød, Profrisk Optimal, flydende og suppen blandes og hældes i forme.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.



LAMMESYLTE

Opskrifts nummer: 34-0056

Indhold

8,000 Kg Lammekød u/fedt og sener
4,200 Kg Varm suppe (afkog fra lammekødet)
0,520 Kg Kryddersylte FB til Kalv/Lam/Fjerkræ (G23550)
0,330 Kg Profrisk Optimal, flydende 10 Kg (I67970)
0,080 Kg Nitritsalt (DK40011)

13,130 Kg

Fremstilling

- Lammekødet skæres i mindre stykker, og forsøltes natten over med nitritsalt.
- Efter endt saltning koges kødet ved 80°C til en kerntemperatur på 75°C.
- Kødet skæres i passende ternstørrelse (evt. på lynhakker).
- Suppen sies, afvejes og bringes i kog.
- Kryddersylte FB til Kalv/Lam/Fjerkræ tilsættes under kraftig omrøring.
- Det kogte kød, Profrisk Optimal, flydende og suppen blandes og hældes i forme.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.



PRODUKTFOKUS

Kryddersylte FB til Kalv/Lam/Fjerkræ



Kryddersylte FB til Kalv/Lam/Fjerkræ er en komplet sylteblanding med okse-gelatine og med en smag af løg, peber og laurbær.

FJERKRÆSYLTE

Opskrifts nummer: 34-0057

Indhold

8,000 Kg Kyllingekød
4,200 Kg Varm suppe (afkog fra kyllingekødet)
0,520 Kg Kryddersylte FB til Kalv/Lam/Fjerkræ (G23550)
0,330 Kg Profrisk Optimal, flydende 10 Kg (I67970)
0,080 Kg Nitritsalt (DK40011)

13,130 Kg

Fremstilling

- Kyllingekødet skæres i mindre stykker, og forsøltes natten over med nitritsalt.
- Efter endt saltning koges kødet ved 80°C til en kerntemperatur på 75°C.
- Kødet skæres i passende ternstørrelse (evt. på lynhakker).
- Suppen sies, afvejes og bringes i kog.
- Kryddersylte FB til Kalv/Lam/Fjerkræ tilsættes under kraftig omrøring.
- Det kogte kød, Profrisk Optimal, flydende og suppen blandes og hældes i forme.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

TIP:

Andre typer fjerkræ kan ligeledes anvendes til sylten.