



UMAMIPØLSE UDEN MEL OG MÆLK

Krydderiblanding, der kan tilsættes enten kogesalt (koges) eller nitritsalt (ryges). Er desuden uden mel og mælk.

Indeholder ingredienser med et stort naturligt indhold af umami såsom tomat, champignon og tang.

UMAMIPØLSE - KOGT

Opskrifts nummer: 26-0138

Indhold

4,000 Kg Svinekød (8-14% fedt)

3,500 Kg Bovsnitter u/svær

2,500 Kg Isvand

0,850 Kg Krydderiblanding Umami Pølse 850 g (G89820)

0,100 Kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

Lammetarme k. 22/24 100 Yards i lage og ståpose (DK99033)

10,950 Kg

Fremstilling

- Svinekød og bovsnitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.
- Svinekødet kommes op i lynhakkeren og der lynes tørt nogle omgange hvorefter saltet, Krydderiblanding Umami Pølse og 3/4 af isvandet tilsættes.
- Når dette er lynet fint ud tilsættes de hakkede snitter og det resterende isvand.
- Der lynes til en god emulsion og den ønskede grovhed er opnået.
- Sluttemperatur ca. 12-14°C.

Stopning

- Stoppes i Lammetarme kal. 22/24 eller anden ønsket tarm.

Kogning

- Ved 80°C til en kernetemperatur på 75°C.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

Tilberedning

- Steges på en varm pande med fedtstof.
- Er ligeledes velegnet til grill.



PRODUKTFOKUS

Umamipølse



Umami, også kaldet den 5. grundsmag, er den smag der opstår, når en råvare eller ingrediens får de andre ingredienser til at træde frem og smage af mere - altså en slags smagsforstærker.

Det er ofte den grundsmag, der får os til at sige uhhmm! og kan beskrives som smagsfylde eller velsmag i maden.

UMAMIPØLSE - RØGET

Opskrifts nummer: 27-0364

Indhold

4,000 Kg Svinekød (8-14% fedt)
3,500 Kg Bovsnitter u/svær
2,500 Kg Isvand
0,850 Kg Krydderiblanding Umami Pølse 850 g (G89820)
0,100 Kg Nitritsalt (DK40011)
Svinetarm 28/30 100 Yard i pose m/lage (DK99030)
10,950 Kg

Fremstilling

- Svinekød og bovsnitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.
- Svinekødet kommes op i lynhakkeren og der lynes tørt nogle omgange hvorefter saltet, Krydderiblanding Umami Pølse og 3/4 af isvandet tilsættes.
- Når dette er lynet fint ud tilsættes de hakkede snitter og det resterende isvand.
- Der lynes til en god emulsion og den ønskede grovhed er opnået.
- Sluttemperatur ca. 12-14°C.

Stopning

- Stoppes i svinetarme kal. 28/30.

Tørring

- Ved 50°C i ca. 20 min.

Rygning

- Ved 70°C i ca. 30 min. eller til en pæn gylden farve er opnået.

Kogning

- Ved 80°C til en kernetemperatur på 75°C.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.