

REZEPTDIENST

GEWERBE/INDUSTRIE

Grobe Bratwurst „Terminator“



Materialzusammenstellung:

14 kg	R 2
11 kg	Eis
<hr/>	
25 kg	Grundbrät
75 kg	Kutterbauch (Es kann auch mit Speck und S2/S3 gearbeitet werden)
<hr/>	
100 kg	

Produkte pro kg Masse:

- 21 g Kochsalz
- 11 g Pannonische Bratwurst Art.Nr.: 34603
- 4 g Raphos Weißwurst Art.Nr.: 32651
- 2 g Chili Diavolo Art.Nr.: 35051
- 4 g Paprika 8000 Art.Nr.: 8682
- 8 g Chillies Chrushed Art.Nr.: 34597
- 8 g Jalapenoflocken Art.Nr.: 34595
- Ev. 1-3 g Zwiebelgrieß Art.Nr.: 878

Darm:

Schweinesaitling: Kal. 34/36

Herstellung:

Würste wie üblich herstellen.

Endkörnung sollte bei 3 mm liegen

Kurzzeichen: RÖD

01/2017

Kategorie: