

Frankfurterli



Salsiccia scottata (prodotto a base di carne cotta)

Composizione:

45%	carne di suino	S II
25%	lardo per salsicce	S VI
30%	ghiaccio - acqua	
100%		

Ingredienti e spezie per chilo di carne sminuzzata secondo la percentuale di peso:

18 g sale nitrato, 1 g pepe, 1 g macis, 1 g aromi in polvere.

Lavorazione:

lavorare tutti gli ingredienti nel cutter secondo uno dei metodi descritti nell'introduzione. Budello: intestino tenue ovino 24/26 mm. I Frankfurterli vengono affumicati a caldo a 40 – 50°C, con un'umidità elevata e molto fumo.

In origine i Frankfurterli venivano pressati e venduti crudi. Attualmente, di consueto, vengono scottati per 15 - 20 minuti (o fino a una temperatura interna di almeno 70°C) a 75°C e quindi raffreddati in acqua fredda o acqua fredda corrente.