



PULLED BEEF

Ausgangsmaterial

100.000 kg Rinderhals oder andere geeignete Muskeln

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

15 g Pfeffer Gewürzmix oG, oA Art.-Nr. F813

Gewürzlake bei 10% Einspritzmenge

88.500 kg Wasser

6.000 kg Speisesalz

5.000 kg Lake Braten..... Art.-Nr. 15892

0.500 kg Maltodextrin geräuchert Art.-Nr.15046

100.000 kg Lake

Arbeitsanleitung

1. Lake in der Rezeptreihenfolge kräftig anrühren.
2. Die vorbereiteten Fleischstücke einmal mit 10 % injektieren.
3. Ca. 2 Stunden tumblen bei vollem Vacuum und 6 Umdrehungen pro Minute. Option nicht zwingend Notwendig.
4. Mit 15 g Pfeffer Gewürzmix mässig würzen.
5. Für 16 Stunden bei 72 °C im Kombidämpfer oder Kessel Sous-Vide garen.
6. Danach rasch abkühlen.