



Vorstid sõidavad restiga ahju.

ained ja seal peenestatakse ning segatakse vorstimass ehk emulsioon kokku. Juustuvorsti puhul lisatakse lõpus ka suurte kamakatena ehtne juust, mis kutris väikesteks tükikeks lõigatakse.

Edasi tuleb saadud emulsioon vorstikesta sisse pritsida. Keeduvorstide puhul kasutatakse enamasti plastkesta ja vorstilati mõlemad otsad suletakse alumiiniumklambriaga. Neid klambreid paigaldavad masinat nimetatakse lipsutajaks.

Grill- ja verivorstide segu pritsitakse aga naturaalsesse lambavõi seasoolde ja iga vorsti järel keerab masin soolele paar tiiru peale, seetõttu nimetatakse seda masinat keerutajaks.

Toored vorstid riputatakse kenasti restide peale üles ja sõidutatakse suurtesse, inimesest kõrgematesse ahjudesse. Keeduvorstide keedetakse seal auru sees poolteist-kaks tundi, kuni nende sisetemperatuur on tõusnud 72 kraadini.

Need tooted, mis vajavad suitsutamist, suitsutatakse üle ehtsa lepalaastu põlemisel tekkinud suitsuga. Suitsutamine kestab nii kaua, kui antud tootel see retsepti järgi vajalik on.

Pärast jahutamist tuleb vorstilatid pakendada ja sildistada. Viilutatud vorsti jaoks tehakse hästi pikad, pea meetrised latid, kuna siis jääb viilutamisest üle vähem kumeraid latiootsi.