

روده

روده یکی از مواد وسایل اولیه‌ی سوسیس‌های این دوره می‌باشد. روده‌ی مصرفی ما در این دوره روده‌های بهداشتی است که از کارخانه تهیه می‌شود و به طور خاص طی ۱۰ الی ۱۲ مرحله شستشو میکروبی‌زدایی و بوگیری شده است و کاملاً بهداشتی و ویژه تولید سوسیس و مصرف در صنایع غذایی می‌باشد.

روده‌ها به صورت نمک سود شده برای شما از طرف کارخانه ارسال می‌شود که به همان صورت تا یک سال می‌توانید در یخچال نگهداری کنید.

برای استفاده از روده‌ها ابتدا روده‌ها را ۱۰ دقیقه در آب گرم بخیسانید و سپس با آب سرد بشوید تا نمک اضافه آن از بین برود.

نکته: روده‌ای که نمک آن شسته شده را نمی‌توان برای طولانی مدت نگه داشت زیرا وجود آب بدون نمک کافی موجب پوسیدگی و پارگی روده می‌شود.

روده مورد استفاده ما روده گوسفندی کالبر ۲۶ است که البته از کالبر ۲۸ هم می‌توانید استفاده کنید اما برای مصرف خانگی بهتر است که از روده گاوی یا ضخیم برای این سوسیس‌ها استفاده نکنید چراکه ممکن است در هنگام پخت مرکز سوسیس شما خام باقی بماند.

سوسیس ملل

انسان از دوران باستان به روش‌های مختلف سعی در نگهداری و حفظ کیفیت و طعم گوشت و سایر مواد غذایی داشته است. یکی از متداول‌ترین راه‌ها برای نگهداری گوشت نمک سود کردن گوشت بوده که هنوز هم در برخی مناطق مورد استفاده قرار می‌گیرد. لیکن ذائقه‌ی تنوع طلب انسان همیشه او را به سوی خلاقیت و نوآوری و طعم‌سازی در فرآوری مواد غذایی از جمله گوشت نموده است. یکی از این روش‌ها تبدیل گوشت به سوسیس و نگهداری آن در پوشش طبیعی روده می‌باشد.

دوره‌ی آموزشی حاضر، دوره‌ی سوسیس ملل می‌باشد که با گردآوری سوسیس‌های سنتی از کشورهای مختلف جهان و تغییرات جزیی در دستور اصلی و طعم‌سازی متناسب با ذائقه‌ی مردم کشورمان به صورت جامع خدمت شما تقدیم می‌گردد.

مهمترین ویژگی این دوره استفاده از مواد اولیه طبیعی و غیر صنعتی می‌باشد. استفاده از پوشش طبیعی روده نیز در همین راستا بوده است (البته شما می‌توانید همین سوسیس‌ها را به روش دوره‌ی مقدماتی و همچنین دوره نیمه صنعتی کانال سرآشپز آنلاین در پوشش‌های پلی آمیدی بصورت بخارپز آماده کنید و هنگام سرو مانند سوسیس معمولی سرخ کرده یا کبابی نمایید) علاوه بر آن شما می‌توانید مایه‌ی این سوسیس‌ها را به صورت برگر قالب زده و بصورت برگرهایی با طعم‌های جدید و متنوع نوش جان کنید.

نکته: این سبک سوسیس‌ها داخل غذاساز میکس نمی‌شوند و فقط با دست مخلوط و ورز داده می‌شوند.

امیدوارم از این دوره نهایت استفاده را ببرید.

خمیر سیر کبابی

مواد لازم

سیر

نمک

فلفل سیاه

روغن زیتون

طرز تهیه

ابتدا سیرها را پوست گرفته با ۴ الی ۵ قاشق غذاخوری روغن زیتون و کمی نمک و فلفل داخل فویل آلومینیوم گذاشته و بصورت بقیچه‌ای بپیچید بگذارید فر ۲۰۰ درجه مدت حدوداً ۲۰ الی ۲۵ دقیقه سپس خارج و از فویل درآورید و پوره کنید برای مواد داخل سوسیس هر جا از سیر یا خمیر سیر نام برده شد از این خمیر استفاده کنید.

استاک

مواد لازم

استخوان های مرغ

نمک (کم استفاده کنید که استاک شور نشه)

آب

برگ بو

چوب دارچین

در صورت دلخواه کمی ادویه دلخواه

طرز تهیه

همه مواد را درون یک قابلمه بزرگ ریخته و روی آن آب بریزید تا کاملاً روی استخوان ها آب بیاید و قابلمه پر شود. قابلمه را روی حرارت بگذارید تا حسابی بجوشد و مایع غلیظی بدست بیاید. مایع را از صافی رد کرده و در قالب یخ در فریزر نگه دارید و هنگام استفاده از فریزر در بیاورید. مطابق با وزن گفته شده در دستور می توانید از این استاک استفاده کنید.

نکته: من به دلیل اینکه فریزرم خیلی کوچک هست و جا نداشت استاک درست نکردم و از عصاره مرغ الیت به همراه آب استفاده کردم.

چوریس (chaurice USA)

مواد لازم:

گوشت سردست گاو یا گوساله: ۱ کیلوگرم

نمک: ۱۸ گرم یا ۱ ق غ

آویشن خشک: ۲ گرم یا ۱ و یک دوم ق چ

فلفل کاین: (میتونید فلفل قرمز معمولی بزنید) ۲ گرم یا ۱ ق چ

پرک فلفل قرمز: ۱ گرم یا ۱ ق چ

برگ بو خرد شده: ۲ برگ

سیر ۷ گرم

جعفری ریز خرد شده: ۶۰ گرم

پیازچه ریز خرد شده: ۶۰ گرم یا یک کاپ

آب سرد یا استاک: ۱۰۰ گرم

طرز تهیه

گوشت را با پنجره درشت چرخ گوشت چرخ کنید. سپس تمام مواد را به همراه سیر له شده به گوشت اضافه و در آخر استاک را بیفزایید و خوب ورز دهید. سپس در یخچال گذاشته تا سه الی چهار ساعت استراحت کند. سپس در دستگاه سوسیس پرکن ریخته و در پوشش روده ۲۶ الی ۲۸ پر کنید و لینک های ۲۰ سانتی بسازید.

نکته: این سوسیس تند هست میتوانید فلفل را کم کنید.

نگهداری: بصورت خام ۲ روز در یخچال قابل نگهداری و برای طولانی مدت تا سه ماه می توانید فریز کنید و قبل از پخت یخ زدایی کنید.

سوسیس کاری مرغ هندی (Chicken curry Indian)

مواد لازم:

سینه مرغ کاملاً خنک ۵۰۰ گرم

ران مرغ کاملاً خنک ۵۰۰ گرم

نمک کوشر ۱۲ گرم (یا نمک معمولی ۷ الی ۸ گرم)

فلفل سیاه تازه دانه درشت خرد شده ۲ گرم

فلفل پاپریکای تند یا فلفل قرمز تند نصف قاشق چایخوری

ادویه کاری هندی ۳ قاشق چایخوری

زردچوبه ۱ قاشق چایخوری

پودر سیر ۳ قاشق چایخوری

ریحان خشک ۱ قاشق مربا خوری

آب یا استاک ۱۲۵ میلی لیتر (یا ۱۲۵ گرم)

طرز تهیه

سینه مرغ را با پنجره ریز و ران مرغ را با پنجره درشت چرخ گوشت چرخ کنید. همه مواد مخلوط و در آخر آب یا استاک اضافه شود. ورز دهید تا کاملاً مخلوط شوند. زمان استراحت سه ساعت در یخچال است.

در پوشش ۲۶ یا ۲۸ و لینک‌های ۱۵ سانتی بسازید.

نگهداری: بصورت خام ۲ روز یخچال قابل نگهداری و برای طولانی مدت تا سه ماه می‌توانید فریز کنید و قبل از پخت یخ زدایی کنید.

سوسیس گورگونزولا ایتالیایی (Gorgonzola chicken sausage)

مواد لازم

سینه مرغ کاملاً خنک ۵۰۰ گرم

ران مرغ کاملاً خنک ۵۰۰ گرم

پنیر گورگونزولا نگینی خرد شده ۷۵ گرم (اگر نبود پنیر بلوچیز)

کرن بری خشک خرد شده ۶۰ گرم (با زرشک یک سوم پیمانه)

بیبی اسفناج خرد شده یک چهارم پیمانه یا ۶۰ گرم

نمک کوشر ۲ و نیم ق چ یا (نمک معمولی ۱ و نیم ق چ)

فلفل سیاه تازه نیم کوبیده ۱ ق چ

پودر سیر ۲ ق چ

آب یا استاک ۱۲۵ میلی لیتر (گرم)

طرز تهیه:

سینه مرغ با پنجره ریز و ران پنجره درشت چرخ گوشت چرخ شود، باقی مواد غیر از پنیر و استاک را به گوشت اضافه و ورز دهید در آخر آب اضافه و سپس پنیر و خوب با ورز دادن مخلوط کنید.

در روده ۲۶ یا ۲۸ پر و لینک ۱۵ سانتی بسازید.

نگهداری: بصورت خام ۲ روز یخچال قابل نگهداری و برای طولانی مدت تا سه ماه می‌توانید فریز کنید و قبل از پخت یخ زدایی کنید.

بودیفر اسپانیایی (Butifarra, spain sausage)

مواد لازم:

گوشت سردست گوساله ۷۰۰ گرم

گوشت قلوه گاه گوساله ۳۰۰ گرم (در رسیپی اصلی گوشت خوک بودند)

نمک ۱۸ گرم یا ۳ قاشق چایخوری

فلفل ۱ گرم یا نصف قاشق چایخوری

پودر سیر ۲ گرم یا ۱ قاشق چایخوری

پودر دارچین ۱ گرم یا نصف قاشق چایخوری

فلفل کاین (یا فلفل قرمز) ۱ گرم

آب یا استاک ۶۰ میلی لیتر یا گرم

طرز تهیه

گوشت سردست با دنده ریز و قلوه گاه دنده درشت چرخ شود. سردست را همراه با نمک با نوک انگشتان ورز داده تا چسبنده شود. سپس ادویه‌ها و بعد قلوه گاه اضافه و ورز دهید. در آخر آب یا استاک اضافه و ورز داده، (بهترین روش همین است که نوشته شده اما می‌توانید همه‌ی گوشت را هم یکجا با ادویه‌ها مخلوط کنید).

در روده ۲۶ یا ۲۸ پر کرده بصورت coil (حلزونی یا چمبره) بسازید.

نگهداری: بصورت خام ۲ روز یخچال قابل نگهداری و برای طولانی مدت تا سه ماه می‌توانید فریز کنید و قبل از پخت یخ زدایی کنید.

سوسیس بوقلمون فرانسوی (Turkey de provence sausage)

مواد لازم:

گوشت سینه بوقلمون کاملاً خنک: ۵۰۰ گرم

گوشت ران بوقلمون کاملاً خنک: ۵۰۰ گرم

پرک پیاز: ۱ ق غ

آب گرم: ۳ ق غ

رزماری تازه خرد شده: ۱ ق غ

نمک کوشر: ۲ و نیم ق چ (یا نمک معمولی ۱ و نیم ق چ)

آویشن خشک: ۲ ق چ

اورگانو خشک ۱ ق چ

مرزنجوش خشک ۱ ق چ

مریم گلی ساییده شده ۱ ق چ

فلفل سیاه تازه ساییده شده ۱ ق چ

خاصه صبحانه زده شده ۶۰ میلی لیتر

آب یا استاک: یک چهارم پیمانه

طرز تهیه

ابتدا پرک پیاز را با مقداری آب از قبل خیس کنید و در ظرفی بگذارید کنار. گوشت ران را با پنجره درشت و گوشت سینه را با پنجره ریز چرخ کنید. رزماری، نمک، آویشن، اورگانو، مرزنجوش، مریم گلی، فلفل، و پرک پیاز را به گوشت اضافه و کاملاً ورز دهید و در آخر خامه و آب یا استاک را اضافه و با دست ورز دهید تا کاملاً مخلوط شوند.

پوشش روده سایز ۲۶ یا ۲۸ لینک های ۱۵ سانتی

پستو چیکن مدیترانه‌ای (Pesto chicken sausage, Mediterranean)

مواد لازم:

سینه مرغ کاملاً خنک ۵۰۰ گرم

ران مرغ کاملاً خنک ۵۰۰ گرم

ریحان ایتالیایی (یا معمولی) تازه ریز خرد شده یک چهارم پیمانه

جعفری تازه ریز خرد شده ۲ الی ۳ قاشق غذاخوری

دانه کاج یا گردو درشت خرد شده و رُست شده ۳ الی ۴ قاشق غذاخوری

خمیر سیر کبابی ۳ الی ۴ قاشق غذاخوری

گوجه خشک ریز خرد شده ۲ الی ۳ قاشق غذاخوری

نمک کوشر ۲ و نیم ق چ (یا نمک معمولی ۱ و نیم قاشق چایخوری)

فلفل سیاه دانه درشت خرد شده ۱ الی ۲ قاشق چایخوری

آب یا استاک ۱۲۵ میلی لیتر (گرم)

طرز تهیه:

ابتدا گردو را در سینی در فر به صورتی که در فیلم نشان دادم تست کنید. سینه با پنجره درشت و ران پنجره ریز چرخ شود. همه مواد را به گوشت اضافه و ورز دهید تا یکدست شوند در آخر آب یا استاک اضافه و کاملاً مخلوط کنید تا خمیر چسبنده شود.

سپس در پوشش کالیبر ۲۶ یا ۲۸ پر کنید و در اندازه‌های ۱۵ سانتی لینک کنید.

نگهداری: بصورت خام ۲ روز یخچال قابل نگهداری و برای طولانی مدت تا سه ماه می‌توانید فریز کنید و قبل از پخت یخ زدایی کنید.

سوسیس یونانی (Greek sasusage)

مواد لازم:

گوشت سردست بره ۷۰۰ گرم

گوشت قلوه گاه بره ۳۰۰ گرم

پنیر بز یا گوسفند (لیقوان) ۶۰ گرم

نمک ۱۵ گرم یا ۲ و نیم ق چ

لفل کاین (یا فلفل قرمز) ۲ گرم

پودر تخم گشنیز ۲ گرم یا ۱ ق چ

نعنا خشک ۲ الی ۴ گرم یا ۱ و نیم ق چ

برگ آویشن خشک ۲ الی ۴ گرم

نشاسته ۱۰ گرم

آب یا استاک ۱۰۰ میلی لیتر (گرم)

طرز تهیه:

گوشت‌ها با پنجره درشت چرخ شود. پنیر را خرد کرده و با ادویه جات مخلوط کنید. نمک هم با استاک مخلوط شود. سپس پنیر را به گوشت اضافه بعد آب و نشاسته را اضافه کنید.

کاملاً ورز داده و در روده هدایت کنید. روده گوسفند کالیبر ۲۶ یا ۲۸ لینک های ۱۰ سانتی بسازید.

البته من طبق دستور پیش نرفتم. پنیر را با ادویه‌ها مخلوط نکردم.

سوسیس بُک وُرسْت آلمانی (Bock Wurst, Germany)

(این سوسیس پرچرب است)

مواد لازم:

گوشت سردست گاو یا گوساله: ۳۰۰ گرم

گوشت گردن گوساله یا گاو ۲۰۰ گرم

گوشت ران گوساله یا گوسفند ۳۰۰ گرم

پنیر کبابی یا پی: ۲۰۰ گرم

نمک ۱۸ گرم

فلفل سفید ۵ گرم

پودر زنجبیل نصف الی ق چ

جعفری تازه خرد شده ۱۰ گرم

پودر پیاز ۳ ق چ

پوست لیموی رنده شده یک چهارم لیمو

تخم مرغ ۱ عدد

شیر پر چرب ۱۰۰ میلی لیتر (گرم)

طرز تهیه:

گوشت‌ها را چرخ کرده و تخم مرغ را از قبل با مخلوط کن بزنید از لختگی خارج شود. تمام مواد را با گوشت مخلوط کنید و بریزید در غذاساز تا میکس شوند (یا یکبار همه را با هم چرخ کنید). سپس در روده گوسفندی کالیبر ۲۸ پر کرده و لینک‌های ۱۰ سانتی بپیچید.

چوریزو (چوریسو) مشترک اسپانیا (Chorizo) و پرتغال (Churico)

مواد لازم

سردست گوساله چرخ شده ۱۰۰ گرم

قلوه گاه گوساله کم چربی چرخ شده ۵۰۰ گرم

سینه مرغ چرخ شده ۲۲۰ گرم

نمک ۱۴ گرم

فلفل قرمز ۳ گرم

پودر سیر ۳ گرم

اسانس دود ۱۵ گرم الی ۲۰ قطره (اختیاری)

پاپریکا ۲۵ گرم

نشاسته گندم ۱۵ گرم

آب ۸۵ گرم

طرز تهیه

ابتدا سینه مرغ چرخ شده را به همراه تمام مواد پودری ورز دهید تا مواد نرم و یکدست شود. سپس مابقی گوشت‌های دستور را به آن اضافه کرده که به عنوان تکه‌های نمایشی استفاده می‌شود. خوب مخلوط کنید تا یکدست شود آب را اضافه کرده مجدد ورز دهید تا کیفیت خمیر مانند فیلم شود. ۳ ساعت در یخچال استراحت داده و سپس در روده کاور کنید.

از روده‌های کالیبر ۲۶ یا ۲۸ استفاده کنید.

نگهداری: بصورت خام ۲ روز یخچال قابل نگهداری و برای طولانی مدت تا سه ماه می‌توانید فریز کنید و قبل از پخت یخ زدایی کنید.

سوجوک ترکیه (Sucuk Turkey)

مواد لازم:

سینه مرغ چرخ شده ۵۰ گرم

سردست گوساله چرخ شده ۵۰ گرم

سردست گوساله چرخ شده ۲۵۰ گرم

قلوه گاه گوساله کم چرب چرخ شده ۱۰۰ گرم

آب ۴۵ گرم

نشاسته ۱۵ گرم

فلفل سیاه درسته به دلخواه ۲ گرم

ادویه سوجوک ۱۰ گرم (این ادویه را می‌توانید به مقدار ادویه‌های نوشته شده در انتهای دستور جایگزین کنید).

نمک ۸ گرم

پودر سیر ۴ گرم

(ادویه های جایگزین ادویه سوجوک: پاپریکا ۱۴ گرم؛ پول بیبر تند ۲ گرم؛ فلفل سیاه ۲ گرم، فلفل قرمز تند ۲ گرم؛ پودر زیره سبز ۲ گرم، نمک ۸ گرم؛ فلفل بهار ۱ گرم (قابل حذف) در صورت تمایل با توجه به ذائقه می‌توانید فلفل قرمز تند را حذف کنید)

طرز تهیه

ابتدا ۵۰ گرم گوشت سردست گوساله چرخ شده و سینه مرغ چرخ شده را به همراه تمام مواد خشک دستور و آب خوب ورز دهید تا خمیر نرم و لطیفی شود. خمیر پایه ما آماده است گوشت سردست گوساله (۲۵۰ گرمی) و قلوه گاه گوساله را به آن اضافه کنید و خوب با هم مخلوط کنید تا کاملاً یکدست شود ۳ ساعت در یخچال استراحت داده و سپس کاور کنید.

سوسیس ماهی انگلیسی (Fish Link UK)

مواد لازم

گوشت ماهی: ۱ کیلو (قزل یا هامور یا سالمون) بدون پوست و استخوان

فلفل سفید ۱ قاشق چایخوری

نمک ۱۸ گرم

شکر ۵ گرم یا ۱ قاشق چایخوری

پیازچه ریز خرد شده: ۳۰ گرم

جعفری خرد شده ۱۰ گرم

پودر نان یا پودر سوخاری ۵۰ گرم

سفیده تخم مرغ ۱ عدد

پوست لیموی رنده شده نصف لیمو

۲ قطره اسانس لیمو بدخواه

طرز تهیه

پودر سوخاری را در ۶۰ میلی لیتر آب بخیسانید. تخم مرغ را هم کمی بزنید تا از لختگی خارج شود. گوشت ماهی نیمه یخی را رنده ریز چرخ کنید و همه مواد را با هم مخلوط و ورز دهید. و یک ساعت در یخچال استراحت دهید. سوسیس را در روده سایز ۲۶ یا ۲۸ پر کنید و به لینک‌های ۱۰ سانت درآورید.

نگهداری: بصورت خام ۲ روز یخچال قابل نگهداری و برای طولانی مدت تا سه ماه می‌توانید فریز کنید و قبل از پخت یخ زدایی کنید.

سوسیس مقدونیه (Macedonian sausage)

مواد لازم:

گوشت سردست گوسفند ۵۰۰ گرم

گوشت گردن گوسفند ۵۰۰ گرم

نمک ۱۸ گرم

فلفل ۵ گرم

زیره سبز ۳ الی ۴ گرم

پودر سوخاری ۱ قاشق غذاخوری

سیر له شده ۱۰ گرم

سس تند آجوار ۶۰ گرم (تا ۱۰۰ گرم هم میتونید بزنید)

آب یا استاک ۳۰ میلی لیتر

طرز تهیه:

گوشت را با پنجره درشت چرخ کنید.

همه مواد و همچنین سس آجوار را به گوشت افزوده و در آخر آب یا استاک را اضافه و ورز دهید و در روده کالیبر ۲۶ یا ۲۸ پر کرده و لینک‌های ۱۵ سانتی بسازید.

نگهداری: بصورت خام ۲ روز یخچال قابل نگهداری و برای طولانی مدت تا سه ماه میتوانید فریز کنید و قبل از پخت یخ زدایی کنید.

سس آجوار

مواد لازم

فلفل دلمه‌ای قرمز بزرگ ۴ عدد

بادمجان قلمی بزرگ ۱ عدد (یا سه عدد کوچک)

نمک ۱ قاشق چایخوری

فلفل ۱ قاشق چایخوری

فلفل کاین یا فلفل قرمز معمولی نصف قاشق چایخوری

سیر کبابی (به شیوه ابتدای کانال) ۷ عدد

روغن زیتون نصف پیمانه

طرز تهیه

فلفل دلمه در فر کباب و پخته شود. بادمجان را روی گاز کباب کنید و پوستش را بگیرید. سیر را هم با روغن زیتون و نمک و فلفل داخل فویل در فر بگذارید تا پخته شود.

بعد تمام مواد دستور سس آجوار را در مخلوط کن ریخته و در خمیر سوسیس بکار می‌بریم.

نکته: سس آجوار را کنار انواع کتلت، برگر، ساندویچ، سوسیس و دیگر فست فودها می‌توانید سرو کنید.

پر کردن و پیچیدن روده‌ها

پر کردن روده‌ها به وسیله دستگاه و همچنین قیف در کانال آموزشی ارایه شده است. پیچیدن روده‌ها به سه روش Link، Coil، Loop در کانال آموزش داده شده است.

نکته: تمامی این سوسیس‌ها را می‌توانید در کاورهای پلی آمید هم بپزید و به روش دوره‌ی مقدماتی یا نیمه صنعتی بخارپز کنید (البته چوریزو و بک ورست به دلیل چربی زیاد در کاور خوب نمی‌شود)

برگر زدن: همه این سوسیس‌ها را می‌توانید مطابق آموزش در کانال به صورت برگر هم قالب زده و استفاده کنید.

روش‌های پخت

پخت در فر: داخل سینی فر سیلپد گذاشته یا کف ظروف تفلون را چرب کرده سوسیس را روی آن قرار داده و با فرچه آن را آغشته به روغن کنید و در فر ۱۸۰ الی ۲۰۰ قرار دهید. هرازگاهی خارج و دوباره روغن مال کنید و بگذارید در فر تا پخته شود.

پخت به روش گریل: تابه گریل را داغ کنید روغن پخته و سوسیس‌ها را روی آن قرار داده و مرتب با فرچه سطح سوسیس به روغن آغشته و سوسیس را بچرخانید تا یکنواخت اطرافش برشته و پخته شود. میتوانید از سیخ‌های چوبی کباب هم استفاده کنید.

پخت روی زغال: برای روی زغال یا منقل هم سیخ داخل سوسیس فرو برده به روغن آغشته و روی حرارت بگیرید.

توضیحات کلی و نکات اضافه

نکته: در رسپی اصلی برخی از سوسیس‌ها گوشت خوک بوده که ما تغییر دادیم به گوسفند و گوساله

نکته: در رسپی اصلی برخی سوسیس‌ها شراب بوده که ما تغییر دادیم به آب یا استاک

نکته: اگر از گوشت شکار خواستید استفاده کنید باید با گوشت حیوان اهلی ترکیب شود چون چربی گوشت شکار کمتر است نسبت ۵۰/۵۰

نکته: تمام این سوسیس‌ها بعد از کاور شدن ۲ روز یخچال و ۲ ماه فریز قابل نگهداری هستند و زمان طبخ خارج شوند از یخچال و فریزر.

نکته: بجز سوسیس ماهی که بافت نرم دارد سایر سوسیس‌ها بهتر است ابتدا یک مرحله به مدت ۱ ساعت به روشی که در کانال توضیح داده شده بخارپز شوند و سپس روی زغال یا روی گاز کبابی شوند یا اینکه سرخ شوند.

نکته: سوسیس ماهی را یکرسته می‌توانید سرخ کنید.

نکته: گوشت‌های سخت درشت و گوشت‌های نرم و آبدار ریز چرخ شوند. ریز و درشت چرخ کردن در طعم مؤثر است.

نکته: برای ترکیب مواد همه سوسیس‌ها ابتدا گوشت چرخ شود. سپس مواد خشک و ادویه جات اضافه و در آخر آب یا استاک افزوده شود.

نکته: دمای گوشت هنگام کار از ۴ درجه بالاتر نره چون کیفیت خمیر میاد پایین. اگر گرم شد بذاریم یخچال یا ظرف یخ بذاریم زیرش خنک بشه بعد ادامه بدیم. بهتره گوشت هنگام چرخ کردن نیمه یخی باشه.

نکته: چون استاک خودش نمک داره نمک رسپی را با احتیاط بزنید.

نکته: روده را ۵ تا ۱۰ دقیقه قبل از کاور کردن به میزان لازم بریده در آب ولرم بگذارید و سپس با آب سرد بشوید تا نمکش بره. (بیشتر در آب نماند چون حالت لیزی از بین میره و حرکت مواد در روده مشکل می‌شود).

نکته: بهترین سائز روده ۲۶ تا ۲۸ هست.

نکته: فقط روده گوسفندی بگیرید. گوساله نگیرید بدلیل زیاد بودن قطرش طبخ سوسیس سخت شده و ممکن است بینش خام بماند.

نکته: سوسیس‌ها را می‌توانید در فر، باربیکیو، گریل و یا منقل و زغال طبخ کنید.

نکته: معمولاً این سوسیس‌ها با سیب‌زمینی تنوری، سبزیجات گریل و پوره سیب زمینی به همراه سس سرو می‌شن.

نکته: سس اجوار کنار این سوسیس‌ها طعم بی‌نظیری دارد.

نکته: ادویه‌ها و طعم دهنده‌های مثل پودر سیر، پودر پیاز، دارچین را میتونید زیاده‌تر از دستور بزنید. اما افراط نکنید.

نکته: اگر دوست داشتید میتونید در دستورات اضافه بر دستور پیازچه بزنید (در صورتی که طعم گوشت کبابی می‌خواهید یا عطر پیاز).