

پودر بیف

پودر گاما

پودر بیف پودری تقریباً زرد رنگ است و پودر گاما کرم رنگ است که دانه‌های ریز سیاه رنگی در آن دیده می‌شود.

این پودرها باعث حفظ انسجام و بافت در محصول می‌شوند همچنین باعث حفظ آب و روغن در فرآورده‌های گوشتی می‌شود و کمک می‌کند که ما یک فرآورده صنعتی مرغوب داشته باشیم.

پودر پایدار کننده کالباس

پودر پایدار کننده چربی

پودر سفید رنگی مشابه آرد است. که از کشورهای خارجی وارد می‌شود موجب نگهداری و جذب آب و پایداری چربی در فرآورده‌های گوشتی می‌شود که این سه خاصیت از اصول مهم در تهیه محصولات می‌باشد.

دو نوع پودر پایدار کننده داریم: پایدارکننده مخصوص سوسیس و کالباس که ما در این رسی‌ها به آن نیازی نداریم. و پایدار کننده چربی نمایشی، که در این پکیج از آن استفاده می‌شود.

ایزوله سویا

پودر کرم رنگی است که دارای بالاترین پروتئین در میان تم امی محصولاتی است که از سویا استخراج می‌شود. این محصول با حذف شدن چربی و کربوهیدرات از کنجاله سویا به دست می‌آید و دارای حدود ۹۰ درصد پروتئین است در این پودر به دلیل حذف کربوهیدرات، مصرف آن باعث نفخ شکم نخواهد شد.

مصرف این ماده در صنایع غذایی خواص تغذیه‌ای را افزایش می‌دهد. همچنین به عنوان امولسیفایر باعث مخلوط شدن چربی و آب می‌شود (در واقع مانع از دو فاز شدن مواد و چربی از آب می‌شود) و بافت بهتر ایجاد می‌کند. به علاوه باعث بهبود طعم و ترد شدن محصول نهایی می‌شود از خواص دیگر آن ایجاد چسبندگی در بافت محصول است. برای مثال ایزوله سویا در ماکارونی برای افزایش رشد تغذیه‌ای، افزایش قدرت جذب آب و کاهش حجم نشاسته ی ته نشین شده در هنگام پخت، استفاده می‌شود.

در محصولات سوسیس و کالباس استفاده از ایزوله سویا بیشتر به دلیل خواص امولسیفایری و نگهداری آب باعث بهبود خواص فیزیکی و شیمیایی می‌شود و در محصولات کم چرب گوشتی، طعم را بهبود می‌بخشد. این پودر در غلات صبحانه، سس‌ها، سوپ‌ها و غذاهای آماده، محصولات نانوائی‌ها، بستنی ماست و سایر محصولات لبنی، محصولات گوشتی، فرآورده‌های ماکیان و ماهی استفاده می‌شود. این ماده همچنین در ساخت پودرهای مخصوص ساخت عضله (ماهیچه) در ورزشکاران کاربرد دارد.

فیبر سویا

فیبر سویا فیبر خالص گیاهی است که از دانه های سویا غیر تراریخته به دست می آید. رنگ آن کاملاً سفید است. این پودر فاقد بو و مزه است و دارای قابلیت اتصال به چربی و خاصیت امولسیفایری است که مانع مهاجرت و جدا شدن چربی و در نتیجه باعث پایداری محصول بخصوص در مقابل انجماد می شود. این فیبر بافت نرم و لطیفی در محصول ایجاد می کند و باعث بهبود قوام و فرم پذیری در فرآورده های گوشتی می گردد.

همچنین دارای قابلیت جذب آب بالایی است و حدود ۲۰ درصد پروتئین دارد. در واقع فیبر سویا برای حفظ رطوبت محصولات استفاده می شود و همچنین به عنوان امولسیفایر، قوام دهنده، حجیم کننده و نگهدارنده در محصولات متنوع غذایی از جمله سوسیس و فرآورده های گوشتی، برگرها، نان و حتی نوشیدنی ها استفاده می شود.

از مهمترین مزایای استفاده از فیبر سویا می توان به کاهش کلسترول خون و تنظیم عملکرد دستگاه گوارش اشاره کرد. این فیبر با افزایش حرکت روده ها (روان شدن) باعث بهبود عملکرد هضم می شود و همچنین مانع تجمع مواد خطرناک و سمی در سیستم روده شده از بدن در مقابل سرطان روده و امراض قلبی و عروقی محافظت می کند.

کازوئین (کازئین)

ماده‌ای به رنگ سفید و مشابه شیر خشک است که در واقع پروتئین مخصوص شیر می‌باشد و در صنایع غذایی به خاطر ارزش خوراکی و نیز ایجاد چسبندگی استفاده می‌شود. نزدیک به ۸۰ درصد از پروتئین موجود در شیر گاو و پنیر از نوع کازئین است.

برای تهیه این پروتئین شیر گاو بدون چربی را با اسید رقیق یا با پنیر مایه عمل آوری می‌کنند و ازئین شیر ته‌نشین می‌شود. سپس ماده رسوب شده را صاف و خشک می‌کنند.

سایر مواد

در این فرآورده‌ها از مواد دیگری مثل نشاسته گندم و نشاسته سیب زمینی، گلوتن (که در واقع پروتئین گندم می‌باشد)، اسانس دود (به عنوان طعم دهنده)، شیر خشک مخصوص سوسیس و کالباس نیز استفاده می‌شود که آنها را در ادامه خواهید شناخت.

مدرس دوره‌های سوسیس، کالباس و همبرگر
مهدیه جندی
شماره واتساپ: ۰۵۸-۰۹۳۳۴۱۹۴
اینستاگرام: @food_faast

پودر عمل آوری

پودر سفید رنگ و زبری شبیه نمک است این پودر در تهیه سوسیس و کالباس‌های صنعتی بسیار مهم است. از اثرات مهم آن حفظ آب در بافت گوشت و نرمی و لطافت در محصول است. همین اثر، مانع خشک شدن بافت در سوسیس و کالباس‌ها می‌شود. عدم استفاده از این ماده در سوسیس کالباس‌های خانگی باعث می‌شود که آنها بافتشان نسبت به محصولات صنعتی خشک‌تر باشد.

مهدیه جندی
شماره واتساپ: ۰۹۳۳۴۱۹۴۰۵۸
اینستاگرام: @food_faast

فسفات

پودر سفید رنگی مشابه جوش شیرین است که در فرآورده‌های گوشتی تأثیر زیادی دارد. از جمله اثرات مهم فسفات حفظ رنگ، تأثیر در تردی بافت محصولات و ایجاد کشسانی در آن است. همچنین باعث افزایش طعم مطلوب در فرآورده‌های گوشتی می‌شود. در واقع فسفات‌ها از فاسد شدن و اکسید شدن چربی‌ها در گوشت جلوگیری می‌کند که عدم استفاده از آن باعث کم شدن طعم فرآورده‌های گوشتی می‌شود. فسفات همچنین مانع فساد میکروبیولوژی در گوشت‌های فرآوری می‌شود و نهایتاً باعث افزایش قدرت ماندگاری و ثبات کیفیت محصولات در طولانی مدت خواهد شد.

فسفات در سوسیس و کالباس اجازه می‌دهد چربی و رطوبت بیشتری جذب محصول گردد که باعث افزایش تردی آن می‌شود. به علاوه فسفات در فرآورده‌های گوشتی به عنوان ژل اتصال دهنده عمل می‌کند که باعث می‌شود بعد از پخت بتوان فرآورده‌های گوشتی را به قطعه‌های بزرگ برید این خاصیت برای فرآورده‌های گوشتی مثل بعضی از انواع سوسیس و کالباس‌ها بسیار حائز اهمیت است از دیگر خواص پستال در این محصولات حفظ و نگهداری رطوبت است که مانع خشک شدن محصولات بعد از پخت می‌شود. همچنین فسفات قادر است پوشش پروتئینی در اطراف ذرات چربی ایجاد کند و در نتیجه پایداری آن را افزایش دهد و کمک کند که زمان پخت، چربی‌ها از بین نروند.

تفاوت کالباس و ژامبون

ژامبون یا به فرانسوی jambon نوعی فرآورده گوشتی است که از گوشت ران حیوانات فرآوری شده که به صورت ساده یا دودی پخته می شود و به آن مواد نگهدارنده و نمک اضافه می کنند. در ایران اینطور جا افتاده است که به کالباس های با درصد گوشت بیش تر از ۷۰ درصد، ژامبون گفته می شود. ولی در اروپا نحوه تولید کالباس و ژامبون متفاوت است.

مهمترین تفاوت ژامبون ها و کالباس ها در کشور ما در میزان استفاده از تکه های نمایی در آنهاست برای تهیه ژامبون ها از مقادیر زیادی تکه های نمایی استفاده می شود. یعنی تکه های نمایی نسبت به حجم خمیر زمینه بسیار زیاد است ولی در کالباس ها یا از تکه های نمایی استفاده نمی شود یا از مقادیر کمی استفاده می شود برای درست کردن ژامبون ها برای هر یک کیلو خمیر زمینه می توانید ۱/۵-۲ کیلو خمیر زمینه می توان حدود نیم کیلو مواد نمایی اضافه کرد.

ادویه لیونر

ریشه جوز ۱۰ گرم

اورگانو ۱۰ گرم

پاپریکا ۲۰ گرم

تخم گیشنیز ۲۰ گرم

پودر میگ ۵ گرم

لفل سفید ۵ گرم

لفل قرمز ۵ گرم

نکته: به این میزان مواد میتوانید به دلخواه ۵ گرم پودر طعم دهنده‌ی گوشت که یک پودر خارجی است، اضافه کنید که طعم و عطر فوق العاده‌ای به ادویه می‌دهد و در نهایت به اندازه‌ای که دستورها از ترکیب ادویه‌های آماده شده بالا در رسی‌ها استفاده کنید.

نکته: پودر میگ (بیگ میگ) در واقع پودر پوسته‌ی جوز هندی است که عطر و طعم آن چندین برابر جوز هندی و به رنگ پرتقالی است.

ادویه هات داگ

پودر فلفل قرمز ۵ گرم

پودر فلفل سیاه ۵ گرم

پودر فلفل سفید ۵ گرم

پودر زنیان ۱۰ گرم

پودر تخم گشنیز ۳۰ گرم

پودر جوز هندی ۱۵ گرم

پودر زنجبیل ۲۰ گرم

پودر پیاز ۱۰ گرم

پودر رزماری ۵ گرم

پودر تخم کرفس ۳ گرم

پودر ریشه جوز هندی ۵ گرم

پودر سیر ۵ گرم

پودر تخم خردل ۵ گرم

پودر میگ ۵ گرم

پودر پاپریکای نارنجی ۱۰ گرم

پودر پاپریکای قرمز ۱۰ گرم

نکته: به این میزان مواد می‌توانید به دلخواه ۷ گرم پودر طعم دهنده‌ی گوشت اضافه کنید که طعم و عطر خاصی به ادویه می‌دهد.

ادویه سوسیس

پودر پیاز ۱۰ گرم

پودر تخم کرفس ۳ گرم

پودر آویشن ۵ گرم

زنجبیل ۱۰ گرم

پودر پاپریکای نارنجی یا قرمز ۱۵ گرم

پودر جوز هندی ۱۰ گرم

پودر تخم گشنیز ۱۵ گرم

پودر فلفل قرمز ۵ گرم

پودر ارگانو ۵ گرم

پودر خردل ۴ گرم

ریشه جوز هندی ۵ گرم

نکته: به این مواد میتوانید به دلخواه ۴ گرم پودر طعم دهنده‌ی گوشت یا مرغ (بسته به نوع سوسیس)

اضافه کنید.

ادویه ژامبون گوشت

پودر فلفل سفید ۱۰ گرم

پودر فلفل سیاه ۵ گرم

پودر هل ۵ گرم

پودر تخم گشنیز ۲۵ گرم

پودر جوز هندی ۱۰ گرم

پودر پاپریکای قرمز ۱۰ گرم

پودر رزماری ۵ گرم

زنجبیل ۵ گرم

ریشه جوز ۵ گرم

پودر تخم خردل زرد ۵ گرم

پودر میخک نیم گرم

پودر میگ ۵ گرم

نکته: به این میزان مواد میتوانید به دلخواه ۵ گرم پودر طعم دهنده گوشت که یک پودر خارجی است، اضافه کنید که طعم و عطر فوق العاده‌ای به ادویه می‌دهد و در نهایت به اندازه‌ای که دستورها از ترکیب ادویه‌های آماده شده بالا در رسی‌ها استفاده کنید.

نکته: پودر میگ (بیگ میگ) در واقع پودر پوسته‌ی جوز هندی است که عطر و طعم آن چندین برابر جوز هندی و به رنگ پرتقالی است.

ادویه ژامبون مرغ

ارگانو ۵ گرم

ادویه گوجه ۵ گرم

میخک ۰/۵ گرم (نیم گرم یا ۸/۱ ق چ)

پودر آویشن ۵ گرم

پودر پاپریکای قرمز ۲۰ گرم

پودر جوز هندی ۱۰ گرم

پودر تخم گشنیز ۱۵ گرم

پودر هل ۵ گرم

پودر فلفل سفید ۸ گرم

پودر فلفل قرمز ۳ گرم

نکته: به این مواد میتوانید به دلخواه ۵ گرم پودر طعم دهنده مرغ اضافه کنید که طعم و عطر

فوق العاده‌ای به ادویه میدهد.

آماده سازی مغز پسته

یک ظرف آب را روی حرارت قرار دهید تا بجوش آید.

سپس مغز پسته‌ها را درون آب ریخته اجازه دهید یکی دو دقیقه بجوشد.

سپس آبکش کنید بلافاصله زیر آب سرد بگیرید.

حال به راحتی پوست قرمز رنگ پسته از آن جدا می‌شود و از مغز پسته می‌توانید استفاده کنید.

بلنچ کردن قارچ

مواد لازم

قارچ یک کیلو

نمک به میزان لازم

آب لیموی تازه یا سرکه به میزان لازم

طرز تهیه

قارچ را شسته و خرد کنید. یک قابلمه آب که نمک و آب لیمو در آن ریختید را به جوش آورید. قارچها را به مدت ۳ دقیقه بجوشانید. سپس بلافاصله آبکش کرده زیر آب سرد بگیرید. آبی که در آن قارچها را جوشانیده‌اید را نگه دارید و پس از خنک شدن قارچها را در شیشه درون همین آب نگهداری کنید.

ماندگاری: تا دو ماه در شیشه در بسته در یخچال

رب فلفل پاپریکا

مواد لازم

فلفل پاپریکا (یا فلفل دلمه قرمز یا ترکیب هر دو) یک کیلو

نمک به میزان لازم

جوهر لیمو یک پینچ

طرز تهیه

فلفل‌ها را شسته و کلاhek آنها را جدا کنید. یک قابلمه آب را به جوش آورید. فلفل‌ها را به مدت ۱۵ دقیقه بجوشانید. سپس بلافاصله آبکش کرده زیر آب سرد بگیرید پوست و تخم فلفل‌ها را جدا کنید و آنها را میکس کنید. سپس در قابلمه ریخته به همراه کمی نمک و جوهر لیمو روی حرارت قرار دهید تا به غلظت رب گوجه برسد.

نکته: این رب برای رنگ دهی بسیار عالی است.

ماندگاری: تا یک ماه در شیشه در بسته در یخچال

چربی نمایشی

مواد لازم:

روغن مایع ۱۰۰ گرم

پودر پایدار کننده مخصوص چربی نمایشی ۱۰ گرم

آب خنک ۳۰۰ گرم

یخ ۱۰۰ گرم

نشاسته سیب زمینی ۴۰ گرم

طرز تهیه:

ابتدا روغن و پایدار کننده را در غذاساز ریخته و حدود ۳ دقیقه با دور تند غذاساز مواد را میکس کنید. سپس آب را کم کم اضافه کرده و یخ را نیز اضافه کرده و مواد را دو دقیقه دیگر بزنید در آخر نشاسته سیب زمینی را اضافه کرده و مواد را حدود یک دقیقه بزنید تا مواد خوب یکدست شود. این مواد سریع می‌بندد پس بلافاصله مواد را در یک قالب یا ظرف پیرکس ریخته و روی آن را صاف کنید مواد را در یخچال حدود ۱-۳ ساعت استراحت داده تا کاملاً ببندد و سپس به اندازه‌های دلخواه برش زده و در نایلون و می‌توانید آن را به مدت ۶ ماه در فریزر و یک ماه در یخچال نگهداری کنید.

نکات چربی نمایشی

نکته: اگر چربی نمایشی را در فریزر نگهداری می‌کنید زمان استفاده به دمای یخچال برسد و بعد در محصولات از آن استفاده کنید.

نکته: به هیچ وجه از پودر پایدار کننده مخصوص سوسیس و کالباس استفاده نشود چون مواد حتی بعد از چند روز ماندن در یخچال هم نمی‌بندد.

نکته: به هیچ وجه در چربی نمایشی از روغن سرخ کردنی برای مواد استفاده نشود.

نکته: در فرآورده‌های پروتئینی مثل سوسیس و کالباس هر جا از پنیر به عنوان تکه های نمایشی استفاده می‌شود می‌توانید آن را با چربی نمایشی جایگزین کنید.

نکته: مهمترین نکته در مورد استفاده از چربی نمایشی دمای پخت سوسیس یا کالباس می‌باشد که نباید از ۷۸ درجه بیشتر شود زیرا چربی نمایشی ذوب شده و دور کاور جمع می‌شود و بعد از پخت و خنک شدن کاور شما چروک می‌شود.

نکته: چربی نمایشی در هات داگ، کراکف، سوسیس سوجوک، کوکتل‌ها و یا حتی کالباس می‌توانید استفاده کنید که از نظر هزینه به صرفه‌تر و راحت آماده می‌شود. برای استفاده از آن می‌توانید آن را رنده درشت و یا به اندازه‌های دلخواه به صورت نگینی خرد کنید و در انتهای میکس کردن مواد به میزان لازم در مواد ریخته و با مواد مخلوط کنید.

آماده سازی تکه‌های نمایشی مرغ

مواد لازم

نشاسته گندم ۲۰ گرم

نشاسته سیب زمینی ۱۰ گرم

ایزوله سویا ۸ گرم

پودر عمل آوری ۱۶ گرم

ادویه ژامبون مرغ ۷ گرم

اسانس دود ۱۲ قطره

نمک ۸ گرم

یخ ۱۰۰ گرم

آب ۱۰۰ گرم

ران مرغ فیله شده ۳۷۵ گرم

آماده سازی تکه نمایشی مرغ

طرز تهیه

ابتدا اضافات و چربی‌های اضافه ران مرغ را بگیرید و مرغ را به صورت اریب و به خواب گوشت برش بزنید تکه‌های برشی زیاد ضخیم و خیلی نازک نباشند.

حالا تمام مواد خشک و اسانس دود را در ظرفی ریخته و سپس آب و یخ دستور را به آن اضافه کنید و مواد را خوب هم زده تا مخلوط و یکدست شود. سپس تکه های مرغ برش زده را به مواد اضافه کنید و حدود یک ربع با قاشق هم بزنید و یا با سری خمیرگیر همزن مواد را به مدت یک ربع با دور کم هم بزنید تا مواد مخلوط و غلیظ شود این مرحله خیلی مهم است و باعث می‌شود مواد به خوبی به خورد مرغ برود.

سپس مواد را در ظرفی دردار ریخته و به مدت ۲۴-۴۸ ساعت در یخچال استراحت دهید. سپس این تکه‌های مرغ نمایشی را با تمام مواد خمیر زمینه آن به مواد خمیر زمینه ژامبون مرغ و یا ژامبون گوشت می‌توانید اضافه کنید.

نکته: در تمام دستوراتی که از اسانس دود استفاده شده می‌توانید از پودر دود هم به مقدار خیلی کم استفاده کنید.

دقت کنید مواد خنک باشد البته در مواد آب یخ داریم که کاملاً خنک است اما در مورد گوشت مرغ دقت کنید که خنک باشد و در دمای محیط نمانده باشد.

آماده سازی تکه‌های نمایشی گوشت

مواد لازم

نشاسته سیب زمینی ۸ گرم

نشاسته گندم ۸ گرم

ادویه ژامبون گوشت ۵ گرم

آب ۶۰ گرم

یخ ۶۰ گرم

پودر عمل آوری ۱۲ گرم

نمک ۸ گرم

ایزوله سویا ۶ گرم

اسانس دود ۲۰ قطره

مغز ران گوساله بدون چربی ۳۰۰ گرم

آماده سازی تکه‌های نمایشی گوشت

طرز تهیه

گوشت را مثل فیلم به صورت اریب و به راه گوشت برش های تقریباً نازک بزنید. بهتره گوشت کمی یخی باشه تا راحت برش بزنید. سپس تمام مواد پودری دستور را با هم مخلوط کنید. اسانس دود را اضافه آب و یخ را نیز روی مواد بریزید و مواد را با کمک یک قاشق خوب مخلوط کنید تا یکدست شود. سپس تکه‌های گوشت خرد شده را به مواد اضافه کنید و حدود ۱۵ دقیقه مواد را با قاشق به هم بزنید و یا با سری خمیر گیر همزن با دور کند مواد را ۱۵ دقیقه بزنید تا مواد خوب مخلوط و غلیظ شود. این مرحله خیلی مهم است و باعث می‌شود مواد به خوبی به خورد گوشت برود و غلظت پیدا کند. سپس مواد را در ظرفی ریخته و روی آن را سلفون بکشید و به مدت ۲۴ الی ۴۸ ساعت در یخچال استراحت دهید. سپس می‌توانید استفاده کنید.

نکته: تکه‌های گوشت را حتماً به صورت اریب و به راه گوشت برش بزنید.

نکته: قبل و یا بعد اضافه کردن تکه‌های گوشت به خمیر زمینه مواد را مجدد داخل دستگاه غذاساز انتقال دهید و یکی دو تیغه روی مواد بروید (من بعد از مخلوط شدن با خمیر زمینه انجام دادم تو فیلم‌ها هست).

نکته: این مواد را باید ۱۵ دقیقه با قاشق زیر و رو کنید تا به غلظت مناسب برسد.

نکته: همه گوشت و مواد باید کاملاً خنک باشد البته در مواد آب یخ وجود دارد اما در مورد گوشت دقت

کنید که کاملاً خنک و در دمای محیط نمانده باشد.

نکته: از این تکه‌های گوشت نمایشی در ژامبون گوشت و کالباس سالامی استفاده می‌شود.

خمیر زمینه ژامبون گوشت

این خمیر که پایه اصلی بعضی از دستورات مانند ژامبون گوشت و کالباس بیکن می‌باشد و با تکه‌های گوشت نمایی که از قبل آماده شده است مخلوط می‌شود.

مواد لازم

سردست گوساله بدون چربی چرخ شده ۲۳۰ گرم

روغن مایع ۴۵ گرم (روغن مایع پخت و پز)

شیرخشک ۵ گرم

ایزوله سویا ۱۵ گرم

نشاسته گندم ۲۰ گرم

گازئین ۸ گرم

سیر ۶ حبه

ادویه مخصوص ژامبون گوشت ۵ گرم

اسانس دود ۱۵ قطره

نمک ۸ گرم

فسفات ۲ گرم

یخ ۱۳۰ گرم

مهدیه جندی
پارس دورهای سوسیس، کالباس و همبرگر
شماره واتساپ: ۰۹۳۳۴۱۹۴۰۵۸
اینستاگرام: @food_faast

خمیر زمینه ژامبون گوشت

طرز تهیه

ابتدا سردست گوساله چرخ شده را به همراه سیر و اسانس دود در دستگاه غذاساز ریخته و به مدت ۲ دقیقه مواد را با دور تند غذاساز بزنید. سپس نمک و فسفات و یک سوم از میزان یخ دستور را اضافه کنید و مجدداً ۲ دقیقه مواد را بزنید. در این مرحله تمام مواد پودری و مابقی یخ را اضافه کنید و دستگاه را روشن کنید. سپس روغن مایع را از بالا کم کم اضافه کنید. مواد را دو دقیقه بزنید. سپس در غذاساز را باز کرده و با کمک یک لیسک مواد را از دور آن بگیرید و مجدداً دستگاه را روشن کنید تا ۳ دقیقه دیگر مواد زده شود.

خمیر زمینه ژامبون گوشت شما آماده است اکنون می‌توانید با اضافه کردن تکه‌های نمایی و آن ژامبون گوشت را آماده می‌کنیم.

خمیر زمینه ژامبون مرغ

این خمیر زمینه پایه اصلی بعضی از دستورات مثل ژامبون مرغ است. برای تهیه ژامبون مرغ ما به تکه‌های نمایی مرغ که دستور آن را قبلاً داده‌ایم نیاز داریم که حداقل از ۲۴ ساعت قبل باید آماده شود. سپس خمیر زمینه را آماده کرده و با تکه‌های نمایی مرغ مخلوط و آن را پخت می‌کنیم.

مواد لازم خمیر زمینه ژامبون مرغ

نمک ۸ گرم

ادویه ژامبون مرغ ۵ گرم

سینه مرغ چرخ شده ۲۳۰ گرم

روغن مایع ۶۰ گرم

یخ ۱۳۰ گرم

اسانس دود ۱۵ قطره

سیر ۶ حبه

نشاسته گندم ۲۰ گرم

ایزوله سویا ۱۵ گرم

شیرخشک ۵ گرم

فسفات یک و نیم گرم

خمیر زمینه ژامبون مرغ

طرز تهیه

ابتدا سینه مرغ چرخ شده را با سیر و اسانس دود در غذاساز ریخته و حدود دو دقیقه آنها را خوب میکس کنید. سپس نمک و فسفات و یک سوم از میزان یخ دستور را اضافه کرده و مواد را دو دقیقه دیگر بزنید. سپس تمام مواد پودری دستور را به همراه مابقی یخ در داخل دستگاه ریخته و مواد را بزنید. روغن مایع را از بالا کم کم اضافه کرده و ۲ دقیقه مواد را بزنید. دستگاه را خاموش کرده و با کمک یک لیسک دور تا دور ظرف غذا ساز را تمیز کرده و با مواد مخلوط کنید و مجدداً اجازه دهید مواد ۳ دقیقه دیگر نیز زده شود تا کاملاً یکدست شود خمیر زمینه ژامبون مرغ ما آماده است.

کالباس بیکن

مواد لازم

خمیر زمینه ژامبون گوشت (با کل دستور)

خمیر زمینه ژامبون مرغ (با کل دستور)

طرز تهیه

برای تهیه بیکن از ترکیب خمیر زمینه ژامبون گوشت و خمیر زمینه ژامبون مرغ مطابق دستورات قبلی بدون تکه‌های نمایی استفاده می‌شود. چیدمان لایه‌ها نیز سلیقه‌ای است شما از دو یا سه لایه مواد می‌توانید استفاده کنید. اندازه قالب برای این کالباس قالب لوف ۲۰×۱۰ می‌باشد. خمیرهای زمینه آماده شده را مطابق آموزش در قالب فویل کشی شده بریزید و روی آن را فویل بکشید و در یک قالبی که مقداری آب ریخته‌اید بگذارید قالب را در طبقه وسط فر به مدت حدود یک ساعت و نیم تا دو ساعت قرار دهید. بعد از یک ساعت و نیم حتما مرکز آن را با دماسنج چ کنید. باید دمای مرکز آن به ۷۵ برسد. اگر دما به ۷۵ نرسیده بود مجدداً داخل فر گذاشته تا به این دما برسد.

بیکن را با فویلی که در قالب است بعد از پخت بلند کنید و روی توری فلزی قرار دهید و فویل را از آن جدا کنید و اجازه دهید تا کاملاً خنک شود. سپس آن را سفون پیچ کرده و یا در یک ظرف در بسته قرار دهید و به مدت حداقل ۲۴ ساعت در یخچال استراحت دهید و بعد از یک روز برش بزنید. این کالباس را میتوانید در کاورهای پلی آمیدی و بدون فر در قابلمه نیز پخت کنید.

کالباس سلامی

مواد لازم

تکه‌های گوشت نمایشی با نصف دستور

تکه‌های مرغ نمایشی با نصف دستور

سینه مرغ چرخ شده ۲۳۰ گرم

شیرخشک ۵۰ گرم

نشاسته گندم ۲۰ گرم

ایزوله سویا ۱۵ گرم

نمک ۸ گرم

فسفات یک و نیم گرم

ادویه سلامی ۶ گرم

یخ ۱۳۰ گرم

روغن مایع ۶۰ گرم

سیر ۶ حبه

اسانس دود ۲۰ قطره

طرز تهیه

ابتدا سینه مرغ چرخ شده را با سیر و اسانس دود در غذاساز ریخته و حدود دو دقیقه آنها را خوب میکس کنید. سپس نمک و فسفات و یک سوم از میزان یخ را اضافه کرده و مواد را دو دقیقه بزنید در مرحله بعدی تمام مواد پودری و مابقی یخ را اضافه کرده و غذاساز را روشن کنید. روغن مایع را کم کم از بالا اضافه کرده و اجازه دهید مواد دو دقیقه میکس شود. سپس دستگاه را خاموش کرده و سه دقیقه دیگر اجازه دهید تا مواد میکس و کاملاً خمیری شود. اکنون می‌توانید تکه‌های نمایی را که از ۲۴ ساعت قبل آماده کرده‌اید با خمیر مخلوط کنید. سپس مواد را مجدد داخل غذاساز ریخته و چند ثانیه بزنید تا تکه‌های گوشت کمی ریز شود. قالب لوف ۱۰×۲۰ فویل کشی شده را کنار دستتان بگذارید و از مواد به حالت ضربه‌ای داخل قالب بریزید و با پشت قاشق خوب هواگیری کنید. فر را از قبل با دمای ۱۱۰-۱۲۰ درجه سانتیگراد روشن کنید تا گرم شود. مواد را در قالب ریخته و روی آن نیز فویل بکشید. قالب را در یک سینی گذاشته و آب بریزید که تا نیمه قالب لوف را آب گیرد و در فر به مدت حدود یک ساعت و نیم تا دو ساعت بپزید. بعد از حدود یک ساعت و نیم با کمک دماسنج دمای مرکز کالباس را چک کنید. باید دمای به ۷۵ درجه سانتیگراد برسد. اگر دما به ۷۵ نرسیده بود مجدداً به آن زمان دهید تا به این دما برسد. بعد از خارج کردن از فر فویل روی آن را بردارید و کالباس را با کمک فویلی که در قالب است بلند کنید و روی توری فلزی قرار دهید. فویل را جدا کنید و اجازه دهید تا کاملاً خنک شود. سپس آن را سلفون پیچ کرده به مدت ۲۴ ساعت در یخچال نگهداری کنید و بعد برش بزنید.

نکته: این کالباس را به دو روش می‌توانید درست کنید که روش اول همان آموزش بالاست.

روش دوم:

گوشت سردست گوساله به جای سینه مرغ در خمیر زمینه استفاده می‌شود و مقداری چربی نمایشی حدود ۶۰ تا ۷۰ گرم به آن اضافه می‌شود که سلامی بعد از برش پر از دانه‌های سفیدرنگ شود. در این روش تکه‌های چربی نمایشی در انتها به خمیر اضافه می‌شود و در غذاساز در حدی زده می‌شود که به صورت دانه‌های سفید درآید اما مراقب باشید که باموادتان یکدست نشود.

نکته: این کالباس را در کاور هم می‌توانید درست کنید فقط قبل از ریختن در کاور حتماً مواد را در غذاساز کمی بزنید تا تکه‌های گوشت کوچکتر شوند.

ژامبون گوشت

مواد لازم

خمیر زمینه ژامبون گوشت (با کل دستور)

تکه‌های نمایی گوشت (بالتر آموزش هست با کل دستور)

طرز تهیه:

خمیر آماده شده را در ظرفی بریزید تکه‌های گوشت نمایی را که حداقل ۲۴ ساعت قبل آماده کرده‌اید به خمیر زمینه اضافه کنید و خوب مخلوط کنید. سپس مواد را مجدد داخل غذاساز بریزید و در حد چند پالس گوشت‌ها یک تیغ بزنید فر را با دمای ۱۱۰ درجه برقی الی ۱۳۰ درجه فر گازی روشن کنید تا گرم شود. یک قالب لوف را مانند آموزش فویل کشی کنید. مواد آماده شده را با کمک قاشق به حالت ضربه‌ای داخل قالب بریزید به کمک قاشق و با ضربه زدن روی سطح می‌توانید موادتان را هواگیری کنید. مانند فیلم سوسیس روی مواد را با کمک قاشق که پشت آن را کمی خیس کردید صاف کنید و روی قالب را مجدد فویل بکشید در یک ظرف مقداری آب بریزید که تا نیمه قالب لوف را از آب بگیرد. ظرف را در طبقه وسط فر به مدت ۹۰ الی ۱۲۰ دقیقه قرار دهید. بعد از یک ساعت و چهل دقیقه حتما مرکز ژامبون را با دماسنج مطابق فیلم چک کنید. باید دمای آن به ۷۵ درجه سانتیگراد برسد. اگر دما به ۷۵ نرسیده بود مجدداً به آن زمان دهید تا به این دما برسد. سپس فویل را از روی قالب بردارید. ژامبون را با فویل از قالب بلند کنید و روی توری فلزی قرار دهید و فویل را جدا کنید (این کار را باید به محض خارج شدن از فر انجام دهید) و ژامبون را روی توری قرار دهید تا زمانی که کاملاً خنک شود می‌توانید آن را در ظرف دربسته و با سلفون پیچ کرده و به مدت ۲۴ ساعت در یخچال استراحت داده و بعد برش بزنید.

نکات مهم

نکته: برای برش زدن به صورت نازک و تمیز و یکدست بهتر است از دستگاه برش زن کالباس استفاده کنید و یا با چاقوی اره‌ای آن را برش بزنید.

نکته: استفاده از دماسنج مایعات و یا دماسنج خود فر ضروری است.

نکته: مواد حتما باید با ضربه محکم در قالب ریخته شود و در آخر چند بار قالب را روی سطح بکوبید تا هوای بین مواد خارج شود.

نکته: دمای مرکز ژامبون باید به ۷۵ درجه برسد تا پخت آن کامل شود.

نکته: اگر می‌خواهید کالباس گوشت درست کنید می‌توانید تکه‌های نمایشی گوشت را کمتر بریزید اما باید برای ژامبون از تکه‌های نمایشی بیشتری استفاده کنید.

نکته: ژامبون دودی یکی از مواردی است که با این خمیر و تکه‌های نمایشی درست می‌شود و از اسانس دود بیشتری در این ژامبون استفاده می‌شود.

نکته: ژامبون‌ها چون در فر ریخته می‌شوند به آن‌ها ژامبون تنوری نیز گفته می‌شود.

تمام کالباس‌ها با ژامبون‌هایی که در فر پخته می‌شوند کمی در کاور بریزید و روی گاز پخت کنید.

نکته: برای قرار دادن قالب لوف در آب از یک قالب که سایز آن بزرگتر از قالب لوف نان باشد استفاده کنید من در یک سینی ۲۵ × ۳۵ گذاشتم.

نکات مهم

نکته: بعد از پخت ژامبون گوشت ممکن است کمی آب گوشت در فویل و قالب جمع شود که کاملاً طبیعی است و نگرانی ندارد.

نکته: دقت کنید که دمای فر نباید زیاد باشد اگر فرتان بیش از حد داغ می‌شود حتماً دما را روی درجه کمتر بگذارید چون وقتی دما بالا است اطراف ژامبون زود می‌پزد و وسط آن خام می‌ماند.

نکته: اگر هنگام پخت آب داخل قالب کم شد می‌توانید مجدد کمی آب به آن اضافه کنید.

ماندگاری:

ژامبون‌ها را به مدت یک هفته در یخچال و تا سه ماه در فریزر نگهداری کنید. در مورد همه کالباس‌ها و سوسیس‌ها میزان استفاده از سیر، اسانس دود، نمک کاملاً ذائقه‌ای و به دلخواه شما می‌باشد.

ژامبون مرغ

مواد لازم

خمیر زمینه ژامبون مرغ

تکه های نمایی

طرز تهیه

خمیر زمینه آماده شده را در ظرفی بریزید فر را با دمای ۱۱۰ - ۱۳۰ درجه سانتیگراد روشن کنید تا گرم شود. سپس تکه های مرغ نمایی را که از ۲۴ ساعت قبل آماده کرده اید به خمیر زمینه آماده شده اضافه کنید و مواد را با کمک یک قاشق خوب مخلوط کنید. این مواد را در یک قالب لوف ۲۰×۱۰ که از قبل با فویل پوشانده اید، به حالت ضربه ای بریزید و با پشت قاشق مواد را هواگیری کنید. بعد از ریختن تمام مواد در قالب می توانید به کمک پشت قاشق و زدن پشت قاشق در مقداری آب و یخ روی مواد را صاف کنید قالب را ضربه بزنید روی قالب را فویل بکشید و در یک ظرفی که آب ریخته اید قرار داده و تا نیمه قالب شما را آب گرفته باشد. در فر به مدت حدود یک ساعت و نیم تا دو ساعت قرار دهید. بعد از حدود یک ساعت و نیم حتماً مرکز ژامبون را با دماسنج چک کنید. باید دمای آن به ۷۵ درجه سانتیگراد برسد اگر دما به ۷۵ نرسیده بود مجدداً به آن زمان دهید تا به دمای ۷۵ برسد بعد از پخت از فر خارج کرده و فویل روی آن را بردارید ژامبون را با فویل از قالب خارج کنید و روی توری فلزی قرار دهید و فویل را جدا کرده و ژامبون را روی توری قرار دهید تا زمانی که کاملاً خنک شود حدود ۲-۳ ساعت زمان نیاز دارد تا خنک شود. سپس ژامبون را با سلفون پیچ کرده و یا در یک ظرف دربسته قرار دهید و به مدت ۲۴ ساعت در یخچال استراحت دهید و سپس برش بزنید.

کالباس لیونر

مواد لازم

سینه مرغ چرخ شده ۱۳۰ گرم

گوشت سردست گوساله بدون چربی چرخ شده ۱۰۰ گرم

ایزوله سویا ۱۵ گرم

نشاسته گندم ۲۰ گرم

شیر خشک ۵ گرم

فسفات یک و نیم گرم

نمک ۸ گرم

ادویه لیونر ۵ گرم

نمک ۸ گرم

سیر ۶ حبه

روغن مایع ۶۰ گرم

یخ ۱۳۰ گرم

بسته ۵۰ گرم

کازئین ۴ گرم

کالباس لیونر

طرز تهیه

ابتدا سینه مرغ و گوشت سردست گوساله چرخ شده را در غذاساز بریزید سیر و اسانس دود را به آن اضافه کنید و دو دقیقه دستگاه را روشن کرده تا مواد میکس شود سپس نمک و فسفات و یک سوم از میزان یخ دستور را اضافه کرده و ۳ دقیقه مواد را میکس کنید. سپس همه مواد خشک و مابقی یخ را اضافه کرده و مجدد دستگاه را روشن کنید. روغن مایع را کم کم از بالا اضافه کرده ۲ دقیقه مواد را بزنید و سپس دستگاه را خاموش کرده مواد دور تا دور غذاساز را با لیسک جمع کنید و مجدداً دستگاه را روشن کرده و سه دقیقه دیگر خمیر را بزنید. مواد خمیر را در ظرفی بریزید و پسته خام را به آن اضافه کنید و با قاشق خوب مخلوط کنید. قالب سینی کیک فویل کشی شده را کنار دستتان بگذارید و از مواد به حالت ضربه‌ای داخل قالب بریزید و با پشت قاشق خوب هواگیری کنید. فر را از قبل با دمای ۱۱۰ - ۱۳۰ درجه سانتیگراد روشن کنید تا گرم شود. مواد را در قالب ریخته و روی آن نیز فویل بکشید. قالب را در یک سینی گذاشته و آب بریزید که تا نیمه قالب لوف را آب گیرد و در فر به مدت حدود یک ساعت و نیم تا دو ساعت بپزید. بعد از حدود یک ساعت و نیم با کمک دماسنج دمای مرکز کالباس را چک کنید. باید دما به ۷۵ درجه سانتیگراد برسد. اگر دما به ۷۵ درجه نرسیده بود مجدداً به آن زمان دهید تا به این دما برسد. بعد از خارج کردن از فر فویل روی آن را بردارید و کالباس را با کمک فویلی که در قالب است بلند کنید و روی توری فلزی قرار دهید. فویل را جدا کنید و اجازه دهید تا کاملاً خنک شود. سپس آن را سفلون پیچ کرده به مدت ۲۴ ساعت در یخچال نگهداری کنید و بعد برش بزنید.

نکته : میزان پسته دستور به دلخواه است می‌توانید بیشتر و یا کمتر بریزید. نیازی نیست حتماً پسته تازه باشد فقط باید خام باشد چه تازه چه خشک.

لبرکزه اتریشی

کیک گوشت اتریشی

مواد لازم

سینه مرغ ۱۸۰ گرم

سردست گوساله یکبار چرخ شده ۱۷۰ گرم

گازئین ۱۲ گرم

ایزوله سویا ۱۲ گرم

نشاسته گندم ۱۸ گرم

شیر خشک ۱۲ گرم

نمک ۱۰ گرم

فسفات یک ونیم گرم

ادویه ژامبون گوشت ۸-۱۰ گرم

یخ ۱۲۰ گرم

روغن مایع ۵۰ گرم

سیر ۶ حبه

قارچ بالنچ شده ۱۲۰ گرم (آبش را بگیرید کامل بعد وزن کنید)

پنیر گودا ۷۰ گرم (با پنیر تست گودا فرق می‌کنه‌ها)

فلفل دلمه‌ای رنده شده آب گرفته شده ۲۵ گرم

لبرکزه اتریشی

کیک گوشت اتریشی

طرز تهیه

ابتدا سینه مرغ را در غذاساز ریخته و از گوشت سردست فقط به اندازه ۵۰ گرم در غذاساز بریزید. سیر را اضافه کنید و این مواد را حدود دو دقیقه با دور تند غذاساز بزنید. سپس نمک و فسفات و یک سوم از میزان یخ دستور را بریزید و ۲ دقیقه مواد را میکس کنید. در آخر تمام مواد خشک و مابقی یخ را در غذاساز ریخته و دستگاه را روشن کنید. روغن مایع را از بالا کم کم اضافه کرده مواد را ۲ دقیقه بزنید. سپس غذاساز را خاموش کرده و با کمک یک لیسک دور تا دور ظرف را تمیز کرده و مجدد اجازه دهید تا مواد سه دقیقه دیگر نیز هم بخورد مواد خمیر زمینه را در ظرفی بریزید و تکه‌های نمایی از قبل آماده شده که شامل: قارچ بلانچ شده، فلفل دلمه‌ای رنده شده آب گرفته شده، پنیر گودای نگینی و مابقی گوشت سردست چرخ شده را اضافه کنید و مواد را خوب با هم مخلوط کنید. مواد را در یک قالب لوف ۲۰ × ۱۰ که از قبل فویل کشی کرده‌اید بریزید و روی آن را صاف کنید.

نکات پخت لبرکزه اتریشی

نکته: اگر این کالباس را در قالب سیلیکونی می‌پزید نیازی به فویل کشی ندارد.

نکته: قسمت روی این قالب را فویل نمی‌کنیم و در آب هم قرار نمی‌دهیم چون می‌خواهیم مواد مثل کیک در فر بپزد و روی آن کمی طلایی و گنبدی شود. قالب را در طبقه وسط فر از قبل گرم شده با دمای ۱۱۰- ۱۳۰ درجه سانتی‌گراد به مدت تقریبی یک ساعت و نیم قرار دهید. حتماً بعد از یک ساعت و پانزده دقیقه دمای مرکز آن را چک کنید اگر دما به ۷۵ درجه رسیده بود پخت لبرکزه کامل شده است. اگر لازم است مجدد به فر انتقال دهید و به آن زمان دهید تا پخت آن کامل شود. بعد از پخت آن را با فویل از قابل خارج کرده و روی توری قرار دهید فویل را جدا کرده و اجازه دهید تا خنک شود.

سپس آن را با سلفون بپیچید و یا در یک ظرف دردار در یخچال به مدت ۲۴ ساعت قرار دهید و بعد به اندازه‌های دلخواه برش دهید.

نکته:

می‌توانید از فلفل دلمه‌ای‌های رنگی استفاده کنید.

در این کیک به دلخواه می‌توانید از هویچ استفاده کنید. برای استفاده از هویچ مانند فلفل دلمه‌ای آن را رنده درشت بزنید و با فشار دادن آب آن را کامل بگیرید و بعد به مواد اضافه می‌کنیم.

میزان فلفل دلمه‌ای را بنا به سلیقه می‌توانید تا ۱۰ گرم بیشتر و یا کمتر بزنید.

مارتادالا

مواد لازم

خمیر زمینه ژامبون گوشت (فقط اسانس دود را از دستور حذف کنید)

مقدار سیر را می‌توانید بیشتر بریزید و از ابتدا ۲ قاشق رب فلفل پاپریکا یا ۵۰ گرم پنیر پستوی لبو را نیز با مواد کاملاً میکس کنید.

طرز تهیه:

خمیر آماده شده را در قالب فویل کشی شده یا قالب سیلیکونی ریخته روی قالب را فویل بگیرید و درون یک سینی آب در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۱۰ الی ۱۳۰ درجه تا زمانی که دمای مرکز کالباستان به ۷۵ درجه سانتی‌گراد برسد بپزید. پس از پخت کالباس را از قالب درآورده روی توری به مدت ۲ الی ۳ ساعت قرار دهید تا کاملاً خنک شود. سپس سلفون پیچ کرده و برای ۲۴ ساعت در یخچال استراحت داده بعد برش بزنید.

نکته: اگر بخواهید رنگ قرمز رنگ آن قرمزتر باشد از خمیر زمینه ژامبون گوشت استفاده کنید.

نکته: مارتادالا به صورت ساده و بدون تکه‌های نمایی درست می‌شود و رنگ آن کمی به قرمزی می‌زند.

نکته: می‌توانید از چند قطره آب لبو و یا کمی رنگ ژله‌ای قرمز یا ۱۰-۱۵ گرم پودر آب پنیر نارنجی نیز در آن استفاده کنید. این مارتادالا را می‌توانید هم در کاور و هم در قالب‌های لوف سایز ۲۰×۱۰ درست کنید.

ژامبون گوشت و مرغ

مواد لازم

خمیر زمینه ژامبون مرغ به مقدار یک دستور تنها تفاوت این است که ادویه مخصوص ژامبون گوشت استفاده می‌شود.

تکه نمایی مرغ نصف دستور

تکه نمایی گوشت نصف دستور

طرز تهیه

برای تهیه ژامبون گوشت و مرغ از دستور خمیر زمینه ژامبون مرغ استفاده کنید و برای تهیه تکه‌های نمایی از نصف دستور تکه‌های نمایی مرغ و نصف دستور تکه‌های نمایی گوشت استفاده کنید و هر کدام را جداگانه با دستور خودش از یک روز قبل مزه دار کنید و بعد به مواد زمینه اضافه کنید. ادویه مورد استفاده در این ژامبون ادویه مخصوص ژامبون گوشت است.

این ژامبون را می‌توانید در قالب لوف و کاور نیز مطابق آموزش‌ها درست کنید.

نکات چربی نمایشی

نکته: اگر چربی نمایشی را در فریزر نگهداری می‌کنید زمان استفاده به دمای یخچال برسد و بعد در محصولات از آن استفاده کنید.

نکته: به هیچ وجه از پودر پایدار کننده مخصوص سوسیس و کالباس استفاده نشود چون مواد حتی بعد از چند روز ماندن در یخچال هم نمی‌بندد.

نکته: به هیچ وجه در چربی نمایشی از روغن سرخ کردنی برای مواد استفاده نشود.

نکته: در فرآورده‌های پروتئینی مثل سوسیس و کالباس هر جا از پنیر به عنوان تکه‌های نمایشی استفاده می‌شود می‌توانید آن را با چربی نمایشی جایگزین کنید.

نکته: مهمترین نکته در مورد استفاده از چربی نمایشی دمای پخت سوسیس یا کالباس می‌باشد که نباید از ۷۸ درجه بیشتر شود زیرا چربی نمایشی ذوب شده و دور کاور جمع می‌شود و بعد از پخت و خنک شدن کاور شما چروک می‌شود.

نکته: چربی نمایشی در هات داگ، کراکف، سوسیس سوجوک، کوکتل‌ها و یا حتی کالباس می‌توانید استفاده کنید که از نظر هزینه به صرفه‌تر و راحت آماده می‌شود. برای استفاده از آن می‌توانید آن را رنده درشت و یا به اندازه‌های دلخواه به صورت نگینی خرد کنید و در انتهای میکس کردن مواد به میزان لازم در مواد ریخته و با مواد مخلوط کنید.

گامبون گوداشی

مواد لازم

خمیر زمینه مرغ یک دستور (تفاوت در ادویه دستور است که ۱۰ گرم پاستارمی به دستور اضافه می‌شود و میزان ادویه ژامبون مرغ نصف میشود)

شوید ۸۰ گرم

پنیر گودای قالبی ۵۰ گرم

طرز تهیه

خمیر زمینه ژامبون را آماده کرده و مطابق فیلم شویدهایی که از ۲۴ ساعت قبل شسته شده و کاملاً آب اضافی آنها گرفته شده را به دستگاه اضافه می‌کنیم و یکی دو پالس می‌زنیم لازم نیست شوید خرد شود اگر خرد شود رنگ ژامبون شما سبز می‌شود. سپس مواد را به یک ظرف منتقل کرده پنیر گودای قالبی که نگینی خرد شده را به مواد ژامبون اضافه کرده و مخلوط می‌کنیم. برای پخت ژامبون را در قالبی که فویل کشی کردید ریخته با پشت قاشق خوب هواگیری کنید. فر را از قبل با دمای ۱۱۰-۱۳۰ درجه سانتیگراد روشن کنید تا گرم شود. مواد را در قالب ریخته و روی آن نیز فویل بکشید. قالب را در یک سینی گذاشته و آب بریزید که تا نیمه قالب لوف را آب گیرد و در فر به مدت حدود یک ساعت و نیم تا دو ساعت بپزید. بعد از حدود یک ساعت و نیم با کمک دماسنج دمای مرکز کالباس را چک کنید. باید دما به ۷۵ درجه سانتیگراد برسد. اگر دما به ۷۵ نرسیده بود، مجدداً به آن زمان دهید تا به این دما برسد. بعد از خارج کردن از فر فویل روی آن را بردارید و کالباس را با کمک فویلی که در قالب است بلند کنید و روی توری فلزی قرار دهید. فویل را جدا کنید و اجازه دهید تا کاملاً خنک شود. سپس آن را سلفون پیچ کرده به مدت ۲۴ ساعت در یخچال نگهداری کنید و بعد برش بزنید.

ژامبون مرغ و قارچ

مواد لازم

خمیر زمینه ژامبون مرغ یک دستور

تکه نمایشی مرغ نصف دستور

هویچ رنده شده درشت بدون آب ۸۰ گرم

قارچ بلنچ شده بدون آب ۱۲۰ گرم

لفل دلمه‌ای رنده شده درشت ۳۰ گرم

طرز تهیه

یک دستور خمیر زمینه مرغ را آماده کنید. سپس مطابق فیلم تکه‌های نمایشی (مرغ و هویچ و قارچ و فلفل دلمه) را اضافه کرده و خوب مخلوط کنید. می‌توانید این کالباس را هم به دو طریق تنوری در قالب در فر و یا کاور شده به روش بخارپز پخت نمایید.

برای پخت به روش بخارپز به دستور خمیر زمینه مرغ ۵ گرم ژلان را همراه با سایر مواد پودری اضافه کنید. مراحل کاورگیری و پخت به صورت بخارپز در قالب در فیلم نشان داده شده است.

ژامبون بوقلمون

مواد لازم

سینه بوقلمون ۶۰۰ گرم

ران مرغ ۴۰۰ گرم

سیر ۱۲-۱۴ حبه

شیر خشک ۲۰ گرم

نشاسته گندم ۵۰ گرم

اسانس دود ۲۰-۳۰ قطره

روغن مایع ۲۰۰ گرم

نمک ۳۲ گرم

فسفات ۵ گرم

پوره یخ ۳۰۰ گرم

گلوتن ۲۰ گرم

کازوئین ۱۰ گرم

ایزوله سویا ۳۰ گرم

ادویه ژامبون مرغ ۱۵ گرم

ادویه پاستارمی ۳۰ گرم

ژلان ۵ گرم (در صورتی که در کاور پخت می‌کنید)

پنیر قالبی گودا و پستو لبو و پستو ریحان ۱۰۰ گرم مخلوط

مهدیه جندی
مدرس دوره‌های سوسپس، کالباس و همبرگر
شماره واتساپ: ۰۹۳۳۴۱۹۴۰۵۸
اینستاگرام: @food_faast

ژامبون بوقلمون

طرز تهیه

ابتدا مخلوط گوشت نیمه منجمد و سیر را در غذاساز یا کاتر میکسر ریخته و خوب میکس کنید تا مثل یک کلاف پنبه وسط دستگاه جمع شود. سپس نمک و فسفات و یک سوم از یخ دستور را اضافه کرده و میکس می‌کنیم. اواسط کار یکبار بدنه و درب دستگاه را تمیز می‌کنیم تا مواد به خوبی با هم میکس شوند. بعد میکس کافی مطابق فیلم مخلوط مواد پودری و مابقی پوره یخ را اضافه می‌کنیم و مجدد میکس می‌کنیم و باز هم بدنه و درب دستگاه را تمیز می‌کنیم. اسانس دود را هم اضافه و میکس می‌کنیم و درنهایت روغن را اضافه و میکس می‌کنیم.

سپس مواد ژامبون را به ظرفی منتقل کرده و پنیرها را اضافه می‌کنیم و خوب مخلوط می‌کنیم و سپس مطابق فیلم به کمک دستگاه سوسیس پرکن رول کالباس را پر کرده و هواگیری می‌کنیم و به روش بخارپز پخت را انجام می‌دهیم. و درنهایت در حمام آب و یخ استراحت داده و بعد از ۲۴ ساعت استراحت در یخچال آماده سرو می‌باشد.

نکته: در صورتی که می‌خواهید این ژامبون را در فر پخت کنید نیاز به اضافه کردن ژلان ندارید.

نکته: برای تکه‌های نمایشی می‌توانید از تکه‌های ران بوقلمون مزه دار شده که به روش مرغ مزه دار شده‌اند نیز استفاده کنید.

استیک گوشت و مرغ

مواد لازم برای تزریق داخل گوشت‌ها

نشاسته گندم ۷ گرم

پودر بیف ۹ گرم

پودر گاما ۵ گرم

شیر خشک ۶ گرم

نمک ۷ گرم

فسفات ۲ گرم

آب خنک ۱۰۰ گرم

روغن مایع ۲۰ گرم

مواد لازم برای مزه دار کردن گوشت

پودر سیر ۱۰ گرم

لفل سیاه ۲ گرم

جوز هندی ۱ گرم

پودر هل نیم گرم

پودر زنجبیل ۱ گرم

یخ ۵۰ گرم

اسانس دود ۱۰ قطره

گوشت مصرفی

مغز ران گوساله بدون چربی ۲۵۰ گرم

سینه مرغ ۲۵۰ گرم

استیک گوشت و مرغ

طرز تهیه (صفحه اول)

ابتدا مغز ران گوساله و سینه مرغ را مانند فیلم اریب و به راه گوشت برش بزنید. برش‌ها خیلی نازک و خیلی ضخیم نباشد. سپس تمام مواد لازم که برای تزریق برای داخل گوشت‌ها هست را با یکدیگر مخلوط کرده آب خنک و روغن مایع را نیز اضافه کرده مواد را در یک سرنگ بریزید. سوزن سر آن را وصل کنید و مواد را از چند جهت داخل تکه‌های گوشت و مرغ تزریق کنید. حتماً مواد باید در گوشت نفوذ کند تا گوشت‌ها به خوبی عمل آوری و ترد شوند. به هیچ وجه اضافه این مواد را دور نریزید حتماً ظرفی زیر دستان قرار دهید و تزریق را انجام دهید تا اگر از مواد تزریق اضافه آمد داخل ظرف ریخته شود و بعد آن با مواد مخلوط شود. در ظرف دیگر تمام ادویه‌ها و اسانس دود که برای مزه دار کردن گوشت را با هم ترکیب کنید و یخ را اضافه و خوب به هم بزنید. همه تکه‌های گوشت و مرغ و اضافه مواد تزریقی و ادویه‌ها را با هم مخلوط کنید و به مدت یک ربع با قاشق به هم بزنید تا مواد غلظت بگیرد. اگر همزن دارید می‌توانید مواد را به مدت یک ربع با سری خمیر گیر همزن با دور کند مخلوط کنید.

مرحله هم زدن بسیار مهم است و برای قوام آمدن و ایجاد چسبندگی بین مواد بعد از پخت بسیار مهم است. روی ظرف را با سلفون بپوشانید و مواد را به مدت ۲۴ ساعت در یخچال استراحت دهید. حالا مواد را به حالت ضربه‌ای در یک قالب مینی لوف فویل کشی شده بریزید با در یک قالب مینی لوف بریزید.

استیک گوشت و مرغ

طرز تهیه (صفحه دوم)

سطح روی موادتان را با پشت قاشق صاف کرده قالب را با ضربه به روی سطح بکوبید تا هواگیری شود. با پشت قاشق روی مواد را خوب صاف کرده و روی آن را فویل کشیده و قالب را در یک ظرف آب قرار دهید و در فری که با دمای ۱۱۰-۱۳۰ درجه سانتیگراد گرم شده است به مدت حدود یک ساعت و نیم الی دو ساعت قرار دهید تا دمای مرکز آن به ۷۵ درجه سانتیگراد برسد. اگر بعد از یک ساعت و نیم چک کردید و به این دما نرسیده بود، مجدداً به آن زمان دهید تا به این دما برسد. سپس بعد از پخت فویل روی استیک را برداشته آن را از قالب خارج کرده و روی توری قرار دهید این استیک مقداری آب می‌اندازد که آب استیک دور ریخته می‌شود و بعد از خنک شدن سلفون پیچ شده و به یخچال منتقل می‌شود. بعد از ۲۴ ساعت استراحت در یخچال به اندازه‌های دلخواه برش بزنید.

نکات استیک گوشت و مرغ

نکته: این استیک را می‌توانید به سه مدل مختلف درست کنید.

استیک گوشت (تمام گوشت دستور مغز ران)

استیک مرغ (تمام گوشت دستور سینه و ران مرغ)

استیک گوشت مرغ مانند رسی.

نکته: برای برش زدن به صورت نازک و تمیز از دستگاه برش زن کالباس استفاده کنید یا از چاقوی اره‌ای.

نکته: بعد از پخت ممکن است کمی آب در فویل و قالب جمع شود که کاملاً طبیعی است و نگرانی ندارد.

نکته: دقت کنید دمای فر نباید زیاد باشد اگر دمای فر زیاد باشد اطراف ژامبون یا استیک می‌پزد و وسط

آن خام می‌ماند اگر هنگام پخت آب داخل سینی کم شد می‌توانید کمی آب داخل آن بریزید.

نکته: بعد از پخت مقداری آب در فویل می‌باشد.

نکته: اگر مواد را خوب هم نزنید و یا استراحت کافی نداشته باشد این میزان آب فویل بیشتر می‌باشد و مواد

انسجام خوبی نیز ندارد و استیک‌تان را نمی‌توانید نازک برش بزنید.

ماندگاری:

این استیک به مدت یک هفته در یخچال و سه ماه در فریزر ماندگاری دارد. استفاده از مواد تزریق داخل

گوشت خیلی مهم است و گوشت‌ها به این شکل عمل آوری و ترد می‌شوند.

کراف پنیری

مواد لازم

سردست گوساله چرخ شده ۱۶۰ گرم

سینه مرغ چرخ شده ۱۶۰ گرم

روغن مایع ۴۵ گرم

یخ ۵۵ گرم

آب ۵۵ گرم

تخم مرغ ۱ عدد

سیر ۴ حبه

فیر سویا ۱۰ گرم

کازئین ۱۰ گرم

شیر خشک ۶ گرم

آرد سفید ۲۰ گرم

گلوتن ۷ گرم

نشاسته گندم ۱۰ گرم

پاستارمی ۶ گرم

فسفات یک و نیم گرم

نمک ۸ گرم

پنیر گودا یا بوتیر کیزه یا چربی نمایشی ۵۰ گرم

کراکف پنیری

طرز تهیه

ابتدا سینه مرغ و سردست گوساله چرخ شده را با سیر در غذاساز بریزید و مواد را دو دقیقه میکس کنید. سپس نمک و فسفات و یک سوم از میزان آب و یخ دستور را اضافه کرده و دو دقیقه دیگر مواد را میکس کنید. در این مرحله تخم مرغ را اضافه کرده و با مواد مخلوط کنید. سپس تمام مواد پودری دستور و م ابقی آب و یخ دستور را اضافه کرده و غذاساز را روشن کنید. روغن را کم کم از بالا به مواد اضافه کرده دو دقیقه مواد را بزنید. سپس غذاساز را خاموش کرده دور تا دور ظرف غذاساز را با یک لیسک خوب جمع بگیرید و مجدداً دستگاه را روشن کنید تا مواد ۳ دقیقه دیگر نیز هم بخورد وقتی مواد خوب میکس شد آن را در ظرفی بریزید. پنیر گودا را به آن اضافه کرده و خوب با قاشق مخلوط کنید. مواد شما آماده است. مواد را یا با کمک قیف داخل کاور بریزید و یا با کمک دستگاه سوسیس پرکن با سری کوکتلی آن مواد را در یک کاور به عرض ۵ سانت بریزید. بعد از ریختن تمام مواد در کاور مواد را هواگیری کنید تا جایی که احساس کنید کاورها دارند می‌ترکند. سپس کراکفها را در یک قابلمه که دمای آن به ۷۸ درجه سانتیگراد رسیده است بگذارید و اجازه دهید به مدت حدود یک ساعت یا یک ساعت و نیم بماند. یعنی تا زمانی که دمای مغز کراکفها به ۷۵ درجه سانتیگراد برسد. حتماً بعد از حدود یک ساعت دمای مغز کراکفها را با دماسنج چک کنید دماسنج را آرام و با دقت از یکی از قسمت دو سر کاور (نه مرکز آن) تا مرکز کراکف فرو کنید و اجازه دهید چند ثانیه بماند تا دما ثابت شود اگر به دمای ۷۵ نرسیده بود مجدداً آن را در آب قرار دهید تا به این دما برسد. بعد از پخت آنها را نیم ساعت در آب سرد قرار دهید تا کاملاً خنک شوند. سپس کاملاً خشک کرده (کاور را خشک کنید) و در یخچال ۲۴ ساعت استراحت دهید و بعد سرو کنید.

نکات کراف پنیری

نکته:

دمای آب برای پخت کراف و تمام سوسیس و کالباس‌هایی که در آن‌ها پنیر و یا چربی نمایشی استفاده می‌شود حتما باید ۷۸ درجه باشد که هم کاور چروک نشود و هم چربی و پنیرها آب نشوند.

نکته: میزان سیر به دلخواه شماست می‌توانید بیشتر از میزان دستور نیز به آن سیر اضافه کنید اندازه کراف‌ها بین ۱۵ تا ۳۰ سانت می‌باشد.

نکته: چک کردن دمای آب هر ده دقیقه یکبار باید انجام بگیرد. دمای آب حدود ۷۸ یا یک درجه بالا و پایین باشد.

ماندگاری

به مدت یک هفته در یخچال و ۳ ماه فریزر ماندگاری دارد.

طرز تهیه

ابتدا گوشت سردست گوساله و سینه مرغ را با سیر و اسانس دود در غذاساز بریزید و ۲ دقیقه با غذاساز بزنید سپس نمک و فسفات و یک سوم از یخ دستور را اضافه کرده و ۲ دقیقه دیگر مواد را میکس کنید. در این مرحله مابقی مواد پودری و یخ را اضافه کرده و دستگاه را روشن کنید. روغن مایع را از بالا کم کم به مواد اضافه کنید. مواد را ۲ دقیقه بزنید. سپس دستگاه را خاموش کرده دور تا دور دستگاه را با لیسک جمع کنید و مجدداً دستگاه را ۳ دقیقه دیگر روشن کنید. حالا مواد را در کاسه‌ای بریزید و به دلخواه پنیر گودا یا پروسس رنده شده به آن اضافه کنید و کامل مخلوط کنید و مواد را یا در قیف بریزید و یا با دستگاه سوسیس پرکن در یک کاور به عرض ۳ یا ۴ سانت بریزید و سپس هواگیری کنید در یک قابلمه آب بریزید و آن را روی حرارت قرار دهید تا به دمای ۷۸ درجه برسد. سپس فرانکفورترها را در آن قرار دهید و به مدت حدود یک ساعت یا یک ساعت و نیم زمان دهید تا پخته و دمای مرکز آن به ۷۵ درجه برسد. حتماً بعد از حدود یک ساعت دما را با دماسنج چک کنید اگر به دمای ۷۵ رسیده بود که پخته در غیر این صورت مجدداً در آب قرار دهید تا بپزد بعد از پخت آنها را نیم ساعت در آب سرد قرار دهید و سپس به مدت ۲۴ ساعت در یخچال استراحت دهید و بعد استفاده کنید.

نکات سوسیس فرانکفورتر

نکته: اندازه‌های سوسیس به دلخواه شما می‌باشد ولی به اندازه‌های حدود ۱۵ الی ۲۰ سانتی می‌توانید فرانکفورترها را درست کنید.

نکته: سایز سوسیس‌های مختلف متفاوت است. هات داگ و فرانکفورتر بلند و کشیده اما کوکتل‌ها کپل و کوچک هستند.

نکته: اگر از پنیر داخل مواد استفاده نکردید دمیا آب تا حدود ۸۰ درجه می‌تواند باشد.

ولی اگر از چربی نمایی با پنیر استفاده کردید دمای آب از ۷۸ درجه بیشتر نشود چون این تکه‌های نمایی ذوب می‌شود و دور تا دور کاور جمع می‌شود و باعث چروک شدن کاورها می‌شود.

ماندگاری:

این سوسیس در یخچال به مدت یک هفته و در فریزر تا ۳ ماه ماندگاری دارد.

پیرونی

مواد لازم

گوشت سردست گوساله ۲۰۰ گرم

نشاسته گندم ۱۰ گرم

گلوتن ۱۰ گرم

ایزوله سویا ۱۵ گرم

شیرخشک ۵ گرم

ادویه پیرونی ۶ گرم

روغن مایع ۶۰ گرم

یخ ۱۰۰ گرم

سیر ۳-۴ حبه

فسفات یک و نیم گرم

نمک ۸ گرم

تکه نمایشی دانه‌های فلفل سیاه سالم ۲ قاشق غذاخوری

ابتدا گوشت سردست گوساله را با سیر در غذاساز بریزید و ۲ دقیقه با غذاساز بزنید. سپس نمک و فسفات و یک سوم از یخ دستور را اضافه کرده و ۲ دقیقه دیگر مواد را میکس کنید. در این مرحله مابقی مواد پودری و یخ را اضافه کرده و دستگاه را روشن کنید. روغن مایع را از بالا کم کم به مواد اضافه کنید. مواد را ۲ دقیقه بزنید سپس دستگاه را خاموش کرده دورتادور دستگاه را با لیسک جمع کنید و مجدداً دستگاه را ۳ دقیقه دیگر روشن کنید. حالا مواد را در کاسه‌ای بریزید و دانه‌های فلفل سیاه را به آن اضافه کنید و کامل مخلوط کنید (یا اینکه دانه‌های فلفل سیاه را در مواد سوسیس ریخته و دو پالس غذاساز را روشن کنید). مواد را یا در قیف بریزید و یا با دستگاه سوسیس پرکن در یک کاور به عرض ۶-۷ سانت بریزید و سپس هواگیری کنید در یک قابلمه آب بریزید و آن را روی حرارت قرار دهید تا به دمای ۷۸ درجه برسد. سپس پیرونی را در آن قرار دهید و به مدت حدود یک ساعت و نیم زمان دهید تا پخته و دمای مرکز آن به ۷۵ درجه برسد. حتماً بعد از حدود یک ساعت دما را با دماسنج چک کنید. اگر به دمای ۷۵ درجه رسیده بود که پخته در غیر اینصورت مجدداً در آب قرار دهید تا بپزد. بعد از پخت آنها را نیم ساعت در آب سرد قرار دهید و سپس به مدت ۲۴ ساعت در یخچال استراحت دهید و بعد استفاده کنید.

بلغاری

مواد لازم

گوشت سینه مرغ ۲۰۰ گرم

نشاسته گندم ۱۰ گرم

گلوتن ۱۰ گرم

ایزوله سویا ۱۵ گرم

شیر خشک پنچ گرم

ادویه بلغاری ۶ گرم

روغن مایع ۶۰ گرم

یخ ۱۰۰ گرم

سیر ۳-۴ حبه

فسفات یک و نیم گرم

نمک ۸ گرم

پنیر پستو لبو ۵۰ گرم یا آب لبوی دم کرده غلیظ ۲ قاشق غذاخوری

بلغاری

طرز تهیه

ابتدا گوشت سینه مرغ را با سیر در غذاساز بریزید و ۲ دقیقه با غذاساز بزنید. سپس نمک و فسفات و یک سوم از یخ دستور را اضافه کرده و ۲ دقیقه دیگر مواد را میکس کنید. می‌توانید ۵۰ گرم پنیر پستو لبو را در همین مرحله اضافه کنید. سپس این مرحله مابقی مواد پودری و یخ را اضافه کرده و دستگاه را روشن کنید. روغن مایع را از بالا کم‌کم به مواد اضافه کنید. مواد را ۲ دقیقه بزنید. سپس دستگاه را خاموش کرده دورتادور دستگاه را با لیسک جمع کنید و مجدداً دستگاه را ۳ دقیقه دیگر روشن کنید. مواد را یا در قیف بریزید و یا با دستگاه سوسیس پرکن در یک کاور به عرض ۶-۷ سانت بریزید و سپس هواگیری کنید. در یک قابلمه آب بریزید و آن را روی حرارت قرار دهید تا به دمای ۷۸ درجه برسد. سپس بلغاری‌ها را در آن قرار دهید و به مدت حدود یک ساعت و نیم زمان دهید تا پخته و دمای مرکز آن به ۷۵ درجه برسد. حتماً بعد از حدود یک ساعت دما را با دماسنج چک کنید. اگر به دمای ۷۵ درجه رسیده بود، که پخته در غیر اینصورت مجدداً در آب قرار دهید تا بپزد. بعد از پخت آنها را نیم ساعت در آب سرد قرار دهید و سپس به مدت ۲۴ ساعت در یخچال استراحت دهید و بعد استفاده کنید.

هات داگ مرغ

مواد لازم

گوشت ران مرغ ۱۰۰ گرم

سینه مرغ ۱۰۰ گرم

نشاسته گندم ۱۰ گرم

گلوتن ۱۰ گرم

ایزوله سویا ۱۵ گرم

شیرخشک پنج گرم

اسانس دود ۱۰ قطره

ادویه هات داگ یا ادویه سوسیس مرغ ۶ گرم

روغن مایع ۶۰ گرم

یخ ۱۰۰ گرم

سیر ۳-۴ حبه

فسفات یک و نیم گرم

نمک ۸ گرم

پنیر گودا یا پنیر پروسس رنده شده ۶۰ گرم (اختیاری برای درست کردن هات داگ پنیری)

هات داگ مرغ

طرز تهیه

ابتدا گوشت ران و سینه مرغ را با سیر و اسانس دود درغذاساز بریزید و ۲ دقیقه با غذاساز بزنید. سپس نمک و فسفات و یک سوم از یخ دستور را اضافه کرده و ۲ دقیقه دیگر مواد را میکس کنید. در این مرحله مابقی مواد پودری و یخ را اضافه کرده و دستگاه را روشن کنید. روغن مایع را از بالا کم کم به مواد اضافه کنید. مواد را ۲ دقیقه بزنید. سپس دستگاه را خاموش کرده دور تا دور دستگاه را با لیسک جمع کنید و مجدداً دستگاه را ۳ دقیقه دیگر روشن کنید حالا مواد را در کاسه‌ای بریزید و به دلخواه پنیر گودا یا پروسس رنده شده به آن اضافه کنید و کامل مخلوط کنید و مواد را یا در قیف بریزید و یا با دستگاه سوسیس پرکن در یک کاور به عرض ۳ یا ۴ سانت بریزید و سپس هواگیری کنید. در یک قابلمه آب بریزید و آن را روی حرارت قرار دهید تا به دمای ۷۸ درجه برسد. سپس هات داگ‌ها را در آن قرار دهید و به مدت حدود یک ساعت یا یک ساعت و نیم زمان دهید تا پخته و دمای مرکز آن به ۷۵ درجه برسد. حتماً بعد از حدود یک ساعت دما را با دماسنج چک کنید. اگر به دمای ۷۵ درجه رسیده بود که پخته در غیراینصورت مجدداً در آب قرار دهید تا بپزد. بعد از پخت آنها را نیم ساعت در آب سرد قرار دهید و سپس به مدت ۲۴ ساعت در یخچال استراحت دهید و بعد استفاده کنید.

نکته: هات داگ طولی به اندازه ۱۵ الی ۲۰ سانت دارد.

هات داگ گوشت

مواد لازم

گوشت سردست گوساله ۲۰۰ گرم (می‌توانید در حجم بالا از ترکیب ۳۵ درصد گوشت قرمز و ۶۵ درصد گوشت سینه مرغ استفاده کنید)

نشاسته گندم ۱۰ گرم

گلوتن ۱۰ گرم

ایزوله سویا ۱۵ گرم

شیرخشک پنچ گرم

اسانس دود ۱۰ قطره

ادویه هات داگ ۶ گرم

روغن مایع ۵۰ الی ۶۰ گرم (بسته به چربی گوشت مصرفی)

یخ ۱۰۰ گرم

سیر ۳-۴ حبه

فسفات یک و نیم گرم

نمک ۸ گرم

پنیر گودا یا پنیر پروسس رنده شده ۶۰ گرم (اختیاری)

هات داگ گوشت

طرز تهیه

ابتدا گوشت سردست گوساله را با سیر و اسانس دود در غذاساز بریزید و ۲ دقیقه با غذاساز بزنید. سپس نک و فسفات و یک سوم از یخ دستور را اضافه کرده و ۲ دقیقه دیگر مواد را میکس کنید. در این مرحله مابقی مواد پودری و یخ را اضافه کرده و دستگاه را روشن کنید. روغن مایع را از بالا کم کم به مواد اضافه کنید. مواد را ۲ دقیقه بزنید. سپس دستگاه را خاموش کرده دور تا دور دستگاه را با لیسک جمع کنید و مجدداً دستگاه را ۳ دقیقه دیگر روشن کنید. حالا مواد را در کاسه‌ای بریزید و به دلخواه پنیر گودا یا پروسس رنده شده به آن اضافه کنید و کامل مخلوط کنید و مواد را یا در قیف بریزید و یا با دستگاه سوسیس پرکن در یک کاور به عرض ۳ یا ۴ سانت بریزید و سپس هواگیری کنید. در یک قابلمه آب بریزید و آن را روی حرارت قرار دهید تا به دمای ۷۸ درجه برسد. سپس هات داگ‌ها را در آن قرار دهید و به مدت حدود یک ساعت یا یک ساعت و نیم زمان دهید تا پخته و دمای مرکز آن به ۷۵ درجه برسد. حتماً بعد از حدود یک ساعت دما را با دماسنج چک کنید اگر به دمای ۷۸ درجه رسیده بود که پخته در غیر اینصورت مجدداً در آب قرار دهید تا بپزد بعد از پخت آنها را نیم ساعت در آب سرد قرار دهید و سپس به مدت ۲۴ ساعت در یخچال استراحت دهید و بعد استفاده کنید.

نکته: هات داگ طولی به اندازه ۱۵ الی ۲۰ سانت دارد.

کوکتل مرغ

طرز تهیه

ابتدا گوشت سینه مرغ را با سیر و اسانس دود در غذاساز بریزید و ۲ دقیقه با غذاساز بنزید سپس نمک و فسفات و یک سوم از یخ دستور را اضافه کرده و ۲ دقیقه دیگر مواد را میکس کنید. در این مرحله مابقی مواد پودری و یخ را اضافه کرده و دستگاه را روشن کنید. روغن مایع را از بالا کم کم به مواد اضافه کنید. مواد را ۲ دقیقه بنزید. سپس دستگاه را خاموش کرده دور تا دور دستگاه را با لیسک جمع کنید و مجدداً دستگاه را ۳ دقیقه دیگر روشن کنید. در نهایت مواد را یا در قیف بریزید و یا با دستگاه سوسیس پرکن در یک کاور به عرض ۳ یا ۴ سانت بریزید و سپس هواگیری کنید. در یک قابلمه آب بریزید و آن را روی حرارت قرار دهید تا به دمای ۷۸ درجه برسد. سپس کوکتل‌ها را در آن قرار دهید و به مدت حدود یک ساعت یا یک ساعت و نیم زمان دهید تا پخته و دمای مرکز آن به ۷۵ درجه برسد. حتماً بعد از حدود یک ساعت دما را با دماسنج چک کنید اگر به دمای ۷۵ رسیده بود که پخته در غیر اینصورت مجدداً در آب قرار دهید تا بپزد بعد از پخت آنها را نیم ساعت در آب سرد قرار دهید و سپس به مدت ۲۴ ساعت در یخچال استراحت دهید و بعد استفاده کنید.

نکته: من این سوسیس را به روش بخارپز پختم تا این روش را هم یاد بگیرید برای بخارپز کردن مطابق فیلم عمل کنید.

کوکتل مرغ پنیری

مواد لازم

سینه مرغ ۲۳۰ گرم

نشاسته گندم ۱۰ گرم

گلوتن ۱۰ گرم

ایزوله سویا ۱۵ گرم

شیر خشک پنج گرم

اسانس دود ۱۰ قطره

ادویه کوکتل ۸ گرم یا (ادویه فرانکفورتر ۳ گرم + ادویه باستارمی ۱۵ گرم)

روغن مایع ۶۰ گرم

یخ ۱۰۰ گرم

سیر ۳-۴ حبه

فسفات یک و نیم گرم

نمک ۸ گرم

پنیر گودا قالبی نگینی شده یا رنده شده ۵۰ گرم

کوکتل مرغ پنیری

طرز تهیه

ابتدا گوشت سینه مرغ را با سیر و اسانس دود در غذاساز بریزید و ۲ دقیقه با غذاساز بزنید. سپس نمک و فسفات و یک سوم از یخ دستور را اضافه کرده و ۲ دقیقه دگیر مواد را میکس کنید. در این مرحله مابقی مواد پودری و یخ را اضافه کرده و دستگاه را روشن کنید. روغن مایع را از بالا کم کم به مواد اضافه کنید. مواد را ۲ دقیقه بزنید. سپس دستگاه را خاموش کرده دور تا دور دستگاه را با لیسک جمع کنید و مجدداً دستگاه را ۳ دقیقه دیگر روشن کنید. سپس مواد را در یک ظرف ریخته و پنیر را با آن کاملاً مخلوط کنید. در نهایت مواد را یا در قیف بریزید و سپس هواگیری کنید در یک قابلمه آب بریزید و آن را روی حرارت قرار دهید تا به دمای ۷۸ درجه برسد. سپس کوکتل‌ها را در آن قرار دهید و به مدت حدود یک ساعت یا یک ساعت و نیم زمان دهید تا پخته و دمای مرکز آن به ۷۵ درجه برسد. حتماً بعد از حدود یک ساعت دما را با دماسنج چک کنید. اگر به دمای ۷۵ رسیده بود که پخته در غیر اینصورت مجدداً در آب قرار دهید تا بپزد بعد از پخت آنها را نیم ساعت در آب سرد قرار دهید و سپس به مدت ۲۴ ساعت در یخچال استراحت دهید و بعد استفاده کنید.

نکته: من این سوسیس را به روش بخارپز پختم تا این روش را هم یاد بگیرید برای بخارپز کردن مطابق فیلم عمل کنید.

سوسیس انگشتی

مواد لازم

سینه مرغ ۲۳۰ گرم

نشاسته گندم ۱۰ گرم

گلوتن ۱۰ گرم

ایزوله سویا ۱۵ گرم

شیر خشک پنچ گرم

اسانس دود ۱۰ قطره

ادویه فرانکفورتر ۳ گرم

ادویه پاستارمی ۱۵ گرم

روغن مایع ۶۰ گرم

یخ ۱۰۰ گرم

سیر ۳-۴ حبه

فسفات یک و نیم گرم

نمک ۸ گرم

پودر پنیر نارنجی ۱۵ گرم (یا به دلخواه پودر لبوی دم کرده غلیظ ۲ ق غ یا رب فلفل پاپریکا ۱ ق غ یا پنیر

پستو لبو ۳۰ گرم)

طرز تهیه

ابتدا گوشت سینه مرغ را با سینه و اسانس دود در غذاساز بریزید و ۲ دقیقه با غذاساز بزنید. سپس نمک و فسفات و یک سوم از یخ دستور را اضافه کرده و ۲ دقیقه دیگر مواد را میکس کنید. در این مرحله مابقی مواد پودری و یخ را اضافه کرده و دستگاه را روشن کنید. بعد از آن پودر پنیر نارنجی را هم اضافه کرده و خوب میکس کنید. روغن مایع را از بالا کم کم به مواد اضافه کنید. مواد را ۲ دقیقه بزنید. سپس دستگاه را خاموش کرده دور تا دور دستگاه را با لیسک جمع کنید و مجدداً دستگاه را ۲ دقیقه دیگر روشن کنید. در نهایت مواد را یا در قیف بریزید و یا با دستگاه سوسیس پرکن در یک کاور شیرینگ بریزید و سپس هواگیری کنید و سائز حداکثر ۴ سانتی تقسیم بندی کنید. در یک قابلمه آب بریزید و آن را روی حرارت قرار دهید تا به دمای ۷۸ درجه برسد. سپس کوکتل‌ها را در آن قرار دهید و به مدت حدود یک ساعت یا یک ساعت و نیم زمان دهید تا پخته و دمای مرکز آن به ۷۵ درجه برسد. حتماً بعد از حدود یک ساعت دما را با دماسنج چک کنید اگر به دمای ۷۵ رسیده بود که پخته در غیر اینصورت مجدداً در آب قرار دهید تا بپزد. بعد از پخت آنها را نیم ساعت در آب سرد قرار دهید و سپس به مدت ۲۴ ساعت در یخچال استراحت دهید و بعد استفاده کنید.

نکته: من این سوسیس را به روش بخارپز پختم تا این روش را هم یاد بگیرید برای بخارپز کردن مطابق فیلم عمل کنید.

سوسیس ماهی

مواد لازم

فیله ماهی قزل آلا یا شیر یا سالمون چرخ شده ۴۰۰ گرم

فسفات ۱/۵ گرم

سیر ۵ حبه

جعفری یک قاشق غذاخوری

پوره یخ ۵۰ گرم

گلوتن ۲۰ گرم

آرد سفید ۲۰ گرم

نمک ۸ گرم

پودر فلفل سیاه ۲ گرم

پاستارمی ۵ گرم

زنجبیل یک گرم

شیر خشک ۸ گرم

روغن مایع ۳۰ گرم

اسانس دود ۱۰ قطره

طرز تهیه

ابتدا فیله ماهی چرخ شده و سیر و جعفری و اسانس دود را در غذاساز بریزید و ۲ دقیقه میکس کنید. سپس فسفات و نمک دستور را به همراه یک سوم پوره یخ اضافه کرده میکس می‌کنیم و بعد از آن تمام مواد پودری و یخ را اضافه کرده و دستگاه را روشن کنید. روغن را از بالا کم کم اضافه کنید تا حدود ۳ دقیقه مواد را خوب میکس کنید. اگر لازم است یک بار دستگاه را خاموش کرده و مواد را با لیسک از ظرف جمع کنید و دوباره مواد را بزنید. خمیر آماده شده را در کاسه‌ای بریزید و یا با کمک قیف و یا با دستگاه سوسیس پرکن مواد را در کاورهای ۵ سانتی بریزید. کاورها را در آب با دمای ۷۸ درجه به مدت حدود ۴۵ تا ۶۰ دقیقه بپزید تا دمای مرکز سوسیس‌ها به ۷۵ درجه سانتی‌گراد برسد. بعد از پخت آن را در آب سرد به مدت نیم ساعت قرار داده تا خنک شود. سپس به مدت ۲۴ ساعت در یخچال استراحت دهید و بعد سرو کنید.