

طرز تهیه برگر مک دونالد

مواد لازم :

✓ ۱ کیلو مغز ران گوساله

۵۰۰ گرم قلوه گاه گوساله

۱۸ گرم نمک

۳ گرم فلفل سیاه

۳۰۰ گرم پیاز یخ زده

سس وسترشر ۱۲ گرم

آب یخ ۳۰ گرم

۱۲ گرم روغن

۱۰ گرم سس خردل دیژون

✓ مغز ران و قلوه گاه نیمه یخی رو با پیاز یخ زده با پنجره درشت چرخگوشت ، چرخ میکنیم بعد بهش نمک و فلفل سیاه میزنیم (نمک باید با اب سرد مخلوط بشه و بعد به گوشت اضافه بشه) چون باعث میشه گوشت رنگ بهتری بگیره + ابدار تر بشه + ترد تر بشه + ماندگاریش بیشتر بشه مخلوط میشه و میره برای چرخ دوم

✓ برای چرخ دوم چرخ گوشت باید باز بشه و کامل تمیز بشه، و دوباره گوشت رو چرخ میکنیم با پنجره ریز چرخگوشت ، بعد چسبندگیش رو نشون میدم که الان این گوشت هیچی نداره اما به دستم میچسبه ، به ظرف میچسبه ، باید علمش رو داشته باشی که بتونی همچین برگری بزنی

✓ تو این زمان بقیه مواد رو به گوشت اضافه میکنیم : روغن که عمر برگر رو میبره بالا + سس وسترشر که گوشت رو نرم میکنه و طعم فوق العاده ای بهش میده + سس خردل دیژون . مواد رو با دست ورز میدم تا آماده بشه (زمانی که گوشت برگر رو میزاریم تو یخچال بعد از چند ساعت درش میاریم برای فرم دادن، می بینن که هیچ اب خونی زیر ظرف جمع نشده

✓ برگر رو ۲۰۰/۱۹۰/۱۸۰/۱۷۰/۱۶۰/۱۵۰ گرمی میتونی بزنی .

برای مینی برگر ۴۰/۳۰ گرمی ، برگر رو هم با دست میشه فرم داد ، هم با رینگ ، هم با در قوطی رب و با چاقو روش شیار بزنی که خوشگلتر بشه، هم با دستگاه های مخصوص

✓ برای سرخ کردن بهترین وسیله برای کسایی که خانه دارن تابه گریل هست، اگه نداشتین میتونین از تابه معمولی هم استفاده کنین ، برای سرخ کردن کره رو اب میکنیم و با فرچه دو سمت برگر میزنیم و اینجوری سرخش میکنیم تا اب میانافتی گوشت برگر خارج نشه و تو خودش باقی بمونه