

۳ مرحله مهم و حیاتی آماده سازی گوشت برای همبرگر

مرحله اول بیات کردن گوشت هست

زمانی که گوشت رو میخیزین باید داخل همون پلاستیک سرش رو گره محکم بزنین جوری که هوا واردش نشه و بزارین تو پایین ترین طبقه یخچال حداقل ۳ روز بمونه تا بیات بشه

دلایل بیات (کهنه) شدن گوشت:

- در فرآیند کهنه سازی، حدود ۱۶٪ از رطوبت گوشت کاهش می یابد که این امر موجب تمرکز بیشتر طعم و تقویت مزه گوشت می شود.
- بافت های پیوندی گوشت در طول این مدت تجزیه و نرم تر می شوند و در نتیجه، بافت گوشت لطیف تر و مطلوب تر می گردد.
- غدد و ترشحاتی که در زمان ذبح در بافت گوشت وجود دارند، به تدریج از بین رفته یا غیرفعال می شوند که این موضوع به بهبود کیفیت نهایی گوشت کمک می کند
- فعالیت آنزیم های طبیعی گوشت: آنزیم ها پس از ذبح به تدریج پروتئین ها را تجزیه می کنند که این فرآیند نقش مهمی در افزایش نرمی و بهبود طعم گوشت دارد.
- کاهش بوی زهم: در طول دوره کهنه سازی، ترکیبات مسئول بوی نامطلوب گوشت کاهش می یابند و در نتیجه بوی زهم کمتر می شود.
- بهبود قابلیت پخت: گوشت کهنه شده هنگام پخت، آب و بافت خود را بهتر حفظ می کند و نتیجه نهایی آبدارتر و یکنواخت تر خواهد بود.
- افزایش هضم پذیری: به دلیل تجزیه بخشی از پروتئین ها و بافت های سخت، هضم گوشت برای دستگاه گوارش آسان تر می شود.
- پایدارتر شدن ساختار گوشت: تغییرات شیمیایی کنترل شده در دوره کهنه سازی باعث می شود کیفیت گوشت در زمان مصرف مطلوب تر و یکنواخت تر باشد

مرحله دوم چرخ کردن گوشت به صورت نیمه یخی هست.

گوشت بعد از اینکه بیات شد باید شسته بشه و نیم ساعت تو سبد بمونه تا آبش بره و به اندازه های کوچیک تقسیم بشه و برش بخوره و داخل پلاستیک به صورت بسته های نیم کیلویی بسته بندی بشه و بره داخل فریزر تا کامل یخ بزنه. بعد از فریزر در میاریم و میزاریم ۶۰/۵۰ درصد یخ زدایی بشه و همراه با پیاز یخ زده یکبار با پنجره درشت و بار دیگه با پنجره ریز چرخ میکنیم

مرحله سوم چرخ کردن هر گوشت به صورت جدا هست

یعنی اگه میخواین برگر گوشت گوساله رو با گوسفند ترکیبی بزنین، به هیچ عنوان نباید این دو مدل گوشت باهمدیگه چرخ بشن چون بافت های پیوندی شون از هم جدا میشن و بهمدیگه نمیچسبن
باید گوشت گوساله رو جدا چرخ کرد
گوشت گوسفند رو هم جدا چرخ کرد
و بعد در اخر این دو تا چرخکرده رو با دست ورز داد و مخلوط کرد تا چسبندگی بین بافت های گوشت حفظ بشه

✓ زمانی که این ۳ مرحله مهم رو رعایت کنین، برگر شما دقیقا عین برگر های رستورانی حرفه ای ، آبدار ، نرم ، صاف و یکدست و با بافت عالی میشه ✓