



ژامبون بوقلمون

مواد لازم :

سینه بوقلمون ۵۰۰ گرم

پوره یخ ۲۱۰ گرم

روغن مایع سرد یخچالی ۱۵۰ گرم

سیر ۱۰ گرم

پیاز ۱۰ گرم

فسفات کاتری ۵ گرم

نشاسته گندم ۴۰ گرم

ایزوله سویا ۱۰ گرم

شیرخشک شور ۱۰ گرم

نشاسته سیب زمینی ۲۰ گرم

ادویه شامل :

طعم گوشت ۵ گرم

پاستارامی ۲۰ گرم

پودر تخم گشنیز ۲,۵ گرم

فلفل قرمز ۲ گرم

طعم مرغ ۵ گرم

جوز هندی ۱,۵ گرم

زنجبیل ۱ گرم

فلفل سیاه ۱ گرم

طرز تهیه :

چربی های سینه بوقلمون جدا میکنیم و دو بار چرخ میکنیم . چربی ها رو داخل فریزر میذاریم تا حالت نیمه منجمد بگیرد . سپس سینه بوقلمون نیمه منجمد به همراه سیر و پیاز داخل غذاساز / کاتر میکسر بریزید تا کامل چرخ شود . بعد از ۳ دقیقه میکس کردن نمک و فسفات اضافه کنید و مجدد میکس کنید .

* به محض اضافه کردن نمک و فسفات گوشت شروع به تجزیه شدن میکنه و خیلی راحت به حالت حلیمی در میاد . پوره یخ را یکجا به گوشت اضافه میکنیم و تا جایی که دیگه صدای یخ از دستگاه نیاد ، میکس میکنیم، بعد از اینکه یخ کاملا به خورد گوشت رفت ، روغن سرد یخچالی اضافه میکنیم .

* برای اینکه اب و روغن با هم مخلوط بشن (در حالت عادی امکان اینکه اب و روغن با هم مخلوط بشن

نیست) نیاز به واسطه ای هست به نام فسفات هست باعث میشه اب و روغن در کنار هم قرار بگیرند .

وقتی روغن را اضافه کردید ، مواد را تا وقتی که دمای مواد به ۴ درجه سانتی گراد برسد میکس کنید و اگر

دمای مواد بیشتر بود مواد در یخچال بزارید تا دمای مواد کمتر بشه ، و سپس مواد پودری را یکجا اضافه کنید و سپس تا جایی که دمای مواد به ۱۰ الی ۱۲ درجه برسد میکس کنید .
* دقت کنید کمتر از ۱۰ درجه و بیشتر از ۱۲ درجه نشود تا بهترین نتیجه را داشته باشید .

سپس لقمه نمایشی ران بوقلمون را به خمیر زمینه اضافه کنید و هم بزنید تا موارد نمایشی به خمیر زمینه بچسبد .

خمیر آماده شده را هم میتونید به روش تنوری و هم به روش بخارپز بپزید .
کاور را طبق آموزش هایی که داده شده پر کنید و داخل قابلمه بزارید (دمای داخل قابلمه باید ۷۵ الی ۸۰ درجه باشد) و بعد کاور پر شده ژامبون بوقلمون را بیدارید تو توری تا بپزد .
زمانی که دمای درون ژامبون شما به ۷۵ درجه رسید ، ژامبون پخته شده است .
حدود ۲ الی ۳ ساعت برای پخت در نظر بگیرید ولی بستگی به حجم ژامبون ها داره ، هرچی کاور بزرگتر / زمان بیشتری برای پخت لازمه و این مورد برعکس هم صدق میکنه .
بعد از پخت کامل حتما کاور را حدود ۵ دقیقه داخل آب و یخ بزارید تا فرآیند پخت متوقف شود و سپس به مدت ۱۲ ساعت در یخچال بگذارید و بعد برش بزنید .