

## سوسیس فرانکفورتر

### مواد لازم :

### ادویه شامل :



سرست گوساله ۲ بار چرخ شده ۲۵۰ گرم

سینه مرغ ۲ بار چرخ شده ۱۵۰ گرم

جوز هندی ۱,۵ گرم

پوره یخ ۲۷۰ گرم

فلفل قرمز ۲ گرم

پودر تخم گشنیز ۱,۵ گرم

طعم گوشت ۱۰ گرم

سیر ۲۰ گرم

طعم مرغ ۵ گرم

پیاز ۱۵ گرم

فلفل سیاه ۱ گرم

فلفل دلمه ای ۱۰ گرم

زیره سبز نیم گرم

روغن سرد یخچالی ۱۳۵ گرم

طعم مرغ ۵ گرم

نمک ۱۳,۵ گرم

پودر میخک نیم گرم

فسفات کاتری ۵ گرم

پاستارامی ۱۰ گرم

نشاسته گندم ۶۰ گرم

ایزوله سویا ۱۱ گرم

کاراگینان کاتری ۳ گرم

نشاسته سیب زمینی ۵ گرم

گلوتن ۲۲ گرم

### طرز تهیه :

ابتدا چربی های سینه مرغ و سردست گوساله را جدا کنید و دو بار چرخ کنید ، در فریزر بذارید تا حالت نیمه منجمد شود .

سینه مرغ و سردست گوساله نیمه منجمد را به همراه سیر و پیاز و فلفل دلمه ای داخل غذاساز / کاتر میکسر تا کامل میکس شود و بعد نمک و فسفات اضافه کنید و میکس کنید

\* به محض اضافه شدن نمک و فسفات گوشت شروع به تجزیه شدن می‌کند و به راحتی به حالت حلیمی میرسد. پوره یخ را یکجا به مواد اضافه کنید و تا جایی میکس کنید که صدای از دستگاه را نشنوید و وقتی یخ کاملا به خورد گوشت رفت روغن سرد یخچالی را اضافه کنید .

\*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 .

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 را بذارید تو توری تا بخارپز شود . زمانی که دمای درون سوسیس شما به ۷۵ درجه رسید ، سوسیس پخته شده است . حدود ۲ الی ۳ ساعت برای پخت در نظر بگیرید ولی بستگی به حجم سوسیس 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 .

سایز کاور ( ۴,۵ سانتی متر )