

تیکه مرغ نمایشی

مواد لازم :

ران مرغ ۱۰۰۰ گرم

آب و یخ ۱۸۰ گرم

نمک ۱۰ گرم

فسفات تامبلری ۳ گرم

ایزوله سویا ۳ گرم

نشاسته سیب زمینی ۷ گرم

ادویه شامل :

فلفل سفید ۲ گرم

جوز هندی ۱,۵ گرم

پودر پیاز ۱ گرم

پودر سیر ۱ گرم

طعم مرغ ۵ گرم



طرز تهیه :

ابتدا چربی های ران مرغ را جدا کنید و به ابعاد کوچکتر تقریباً یک بند انگشت تقسیم کنید (نیازی نیست همه تیکه ها یک اندازه باشند)

برای درست کردن سس تمام مواد پودری را با آب یخ در داخل ظرف مخلوط میکنیم تا مواد و سس یکدست شود .

بعد از یکدست شدن سس ، قطعات ران مرغ را به ترکیب اضافه میکنیم و حدود ۱۵ دقیقه با قاشق یا همزن ، هم میزنیم تا سس کاملاً با قطعات ران مرغ مخلوط شود .

پس از آماده شدن ، مواد را در ظرف در بسته داخل یخچال بذارید و به مدت حداقل ۱۲ ساعت و حداکثر ۴۸ ساعت استراحت کند