

تیکه نمایشی گوشت

مواد لازم :

ران گوساله ۱۰۰۰ گرم

آب و یخ ۲۰۰ گرم

نمک ۱۰ گرم

فسفات تامبلری ۴ گرم

ایزوله سویا ۵ گرم

نشاسته سیب زمینی ۱۰ گرم

ادویه شامل :

فلفل سفید ۱,۵ گرم

جوز هندی ۱,۵ گرم

پودر پیاز ۱ گرم

پودر سیر ۱ گرم

طعم گوشت ۵ گرم

زنجبیل نیم گرم



طرز تهیه :

بهتر است از مغز ران گوساله استفاده کنید ، ابتدا چربی های ران گوساله را جدا کنید و به ابعاد کوچکتر تقریبا 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 گوساله را به ترکیب اضافه میکنیم و حدود ۱۵ دقیقه با قاشق یا همزن ، هم میزنیم تا سس کاملا 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