

سوسیس کوکتل پنیری

مواد لازم :

ران و سینه مرغ چرخ شده ۶۰۰ گرم

آرد ۶۰ گرم

گلوتن ۲۰۰ گرم

سیر ۵ گرم

روغن ۲۴۰ گرم

نمک ۲۸ گرم

استابلایزر ۲۵ گرم

ایزوله ۳۰ گرم

یخ و آب ۵۰۰ گرم

نشاسته گندم ۶۰ گرم

فسفات ۶ گرم

تخم مرغ ۱ عدد

شکر ۳ گرم

* برای کوکتل پنیری ۱۰۰ گرم از روغن کم کنید و ۳۰۰ گرم پنیر اضافه کنید (پنیر گودا یا پروسس)

ادویه شامل :

فلفل سیاه ۴ گرم

آویشن ۴ گرم

طعم جوز ۲ گرم

طعم زنجبیل ۲ گرم

رزماری ۲ گرم

تخم گشنیز ۲ گرم

دود ۳,۵ گرم

ادویه گوشت ۱۰ گرم

ادویه کوکتل (به دلخواه) ۷ گرم

رنگ خوراکی (به دلخواه)

پیاز (به دلخواه)



طرز تهیه :

ران مرغ و سینه مرغ را که باید حالت نیمه منجمد داشته باشد به همراه نمک ، فسفات ، استابلایزر و سیر و پیاز میکس میکنیم تا مواد به دمای ۲ درجه برسد و نصف روغن یخچالی به مواد اضافه و میکس میکنیم تا خمیر سفت و چسبنده شود .

تمام مواد پروتئینی مثل ، آرد و گلوتن و ... به همراه مابقی روغن به مواد اضافه و میکس میکنیم تا روغن جذب مواد بشه .

* بعد از هر بار میکس کردن باید دورگیری مواد انجام شود.

تخم مرغ (در صورت تمایل) به مواد اضافه کرده و میکس میکنیم .

نصف پوره یخ به خمیر اضافه میکنیم و میکس میکنیم تا مواد به دما ۴ درجه برسد و خمیر سفید و حجیم شود و بعد ادویه ها و بقیه پوره یخ اضافه و میکس میکنیم ، وقتی دمای مواد به ۸ درجه رسید نشاسته گندم اضافه میکنیم و تا وقتی که مواد یکدست شود میکس میکنیم .

* دمای خمیر باید بین ۸ الی ۱۰ درجه

*خمیر میتونید تا ۷ ساعت در یخچال نگهداری کنید .

*اگر از رنگ پودری استفاده میکنید حتما با اب حل کنید و بعد به مواد اضافه کنید .

FOOD _ FAAST جندی جنیدی