

کالباس مرغ و قارچ

مواد لازم :

شکر ۱/۵ گرم	تخم مرغ ۱ عدد
قارچ ۴۵۰ گرم	سینه مرغ ۷۵۰ گرم
فلفل دلمه ۲۵۰ گرم	یخ ۴۵۰ گرم
هویج ۲۵۰ گرم	روغن ۴۴۰ گرم
طعم زنجبیل ۰/۵ گرم	نشاسته گندم ۲۰۰ گرم
طعم جوز ۰/۲ گرم	شیرخشک ۳۱ گرم
طعم فلفل سفید ۰/۲۵ گرم	ایزوله ۲۰ گرم
طعم مرغ ۲۵ گرم	کازیین ۳۰ گرم
سیر ۲۰ گرم	استابلایزر ۱۱ گرم
ادویه ژامبون مرغ و قارچ ۱۰ گرم	نمک ۲۰ گرم
	فسفات ۸ گرم
	*خروجی خمیر زمینه ۳ کیلو
	*لقمه نمایشی ۵۰۰ گرم
	*میزان سیر و دود میتونه کم و زیاد شود .

طرز تهیه :

نمک و فسفات و استابلایزر و ران و سینه مرغ نیمه منجمد و سیر میکس کنید تا دمای مواد به منفی ۲ درجه برسد و سپس نصف روغن یخچالی به مواد اضافه و میکس کنید تا جایی که خمیر سفت و چسبنده از لیسک نریزد .

تمام مواد پروتئینی مثل ایزوله ، شیر خشک و کازیین به مواد اضافه و میکس میکنیم و بقیه روغن یخچالی اضافه و میکس میکنیم تا روغن جذب پروتئین ها شود .

***دقت کنید که بعد از هر بار میکس کردن ، دورگیری انجام شود**

نصف پوره یخ رو به مواد اضافه و میکس میکنیم تا دمای مواد به ۳ یا ۴ درجه برسد و در ادامه ادویه هارو به همراه بقیه پوره یخ اضافه میکنیم .

وقتی دمای مواد به ۸ درجه رسید به مواد نشاسته گندم اضافه میکنیم و میکس میکنیم تا مواد یکدست شود

غلظت خمیر در حد فیلم باشد و دمای نهایی مواد ۸ الی ۱۰ درجه باشد و بعد از اضافه کردن تیکه های نمایشی ۱۲ درجه باشد .

بلانچ کردن قارچ

قارچ ریز دکمه ای پشت بسته و ریز باشد و پشت باز و سیاه نباشد

اب را به همراه نمک و یک قاشق سرکه یا آبلیمو بجوشانید و بعد قارچ را اضافه کنید ، بعد از چند جوش سریع خارج کنید و داخل آب یخ بذارید. بعد از ده دقیقه که کاملا خنک شده بود ، آبکش کنید تا آبش کاملا خارج شود و بعد روی تنظیف پهن کنید تا خشک شود .

هویج را به صورت درسته نیم پز کنید ، بعد از اینکه ۷۰ درصد پخته شد ، به صورتی که بهجت له نشود و ریز نگینی کنید و همچنین فلفل دلمه را اول برش های نازک کنید و بعد نگینی کنید .

***مرغ نمایشی بعد از ۴۸ ساعت آماده شده را به خمیر داخل کاتر اضافه میکنیم و در حد چند ثانیه در حد تیغ خوردن میکس میکنیم و سپس قارچ و هویج و دلمه را اضافه میکنیم و دستی ترکیب میکنیم تا کاملا مخلوط شود . مواد را داخل یخچال میذاریم تا خنک شود بعد کاور میکنیم**

***خمیر تا ۷ ساعت در یخچال قابل نگهداری میباشد .**