

کالباس خشک

مواد لازم :

ران و سینه مرغ چرخ شده ۴۰۰ گرم

تخم مرغ ۱ عدد

پوره یخ ۲۴۰ گرم

سیر ۱۵ گرم

روغن ۲۴۰ گرم

نمک ۱۳ گرم

استابلایزر ۱۰ گرم

ایزوله ۳۰ گرم

گلوتن ۵۰ گرم

نشاسته گندم ۸۰ گرم

فسفات ۴ گرم

شیر خشک ۱۰ گرم

شکر ۱ گرم

ادویه شامل :

فلفل سیاه ۲,۵ گرم

طعم فلفل ۸,۵ گرم

طعم جوز ۰/۵ گرم

طعم گوشت ۲ گرم

رزماری ۲ گرم

دارچین ۰/۱ گرم

دود ۲ گرم

دلمه ۱۰ گرم

آویشن ۱ گرم



طرز تهیه :

*به دلخواه ادویه مکمل کالباس یا ژامبون گوشت برای قوی تر شدن طعم محصول میتونید استفاده کنید .

*میزان سیر و دود میتواند کم و زیاد شود .

*تمام مواد اولیه سرد یخچالی باشد .

*مرغ نیمه منجمد باشد .

ران مرغ و سینه مرغ را که باید حالت نیمه منجمد داشته باشد به همراه نمک ، فسفات ، استابلایزر و سیر

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 ، شیر خشک 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 و رنگ (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 یكدست شود میکس میکنیم .

تیکه های نمایشی گوشت به خمیر اضافه کنیم و در حد چند ثانیه میکس میکنیم تا با مواد ترکیب و کاملاً تیکه های نمایشی با مواد یكدست شوند .

*** دمای خمیر باید بین ۸ الی ۱۰ درجه باشد و درجه نهایی بعد از اضافه کردن تیکه ها نمایشی ۱۲ درجه باشد .**

***خمیر میتونید تا ۷ ساعت در یخچال نگهداری کنید .**