

## کالباس لیونر

### مواد لازم :

سردست گوساله نیمه منجمد ۲۵۰ گرم	ایزوله سویا ۲۰ گرم
مرغ نیمه منجمد ۲۵۰ گرم	طعم لیونر ۱۲ گرم
تخم مرغ ۱ عدد	نشاسته سیب زمینی ۲۵ گرم
استابلایزر ۱۳ گرم	پوره یخ ۲۵۰ گرم
فسفات ۳ گرم	روغن ۵۰ گرم
نمک ۸ گرم	اسانس دود ۱ گرم
پودر سیر ۱۵ گرم	مغز پسته ۳۰ - ۵۰ گرم
شیر خشک ۱۵ گرم	پاپریکا مایع ۲ گرم
کازئین ۲۵ گرم	

### طرز تهیه :

مرغ و گوشت نیمه منجمد را به همراه نمک + فسفات + استابلایزر + سیر و دو سوم پوره یخ را میکس کنید تا مواد یکدست ، پفکی و سفید شود و مرحله بعد روغن را وقتی که مواد را میکس میکنیم بهش اضافه کنید تا یکدست شود. بقیه پوره یخ را به مواد اضافه کنید و تا وقتی که دمای مواد به ۲ درجه برسد میکس کنید مواد پروتئینی و ادویه ها و اسانس دود را به مواد اضافه کنید و میکس کنید تا مواد پودری کاملا با خمیر ترکیب شود سپس نشاسته گندم را اضافه کنید تا دمای مواد به ۱۰ درجه سانتیگراد برسد . در نهایت پسته را که از یکساعت گذاشتیم خیس بخورد را به همراه یک قاشق نشاسته سیب زمینی مخلوط میکنیم و به خمیر اضافه و هم میزنیم تا مخلوط شود

## پخت :

روش غرق آبی : بعد از اینکه دمای آب به ۷۵ الی ۸۰ درجه سانتی گراد رسید ، کاور را درون آب میذاریم و حدود ۳ ساعت زمان نیاز هست تا مغز کار به دمای ۷۵ درجه برسد و ژامبون پخته شود .

\*دقت کنید که هر ۳۰ دقیقه دمای آب را اندازه بگیرید ، دمای آب باید ۷۵ الی ۸۰ درجه سانتی گراد باشد .

مهدیه جنیدی جندی  
FOOD\_FAAST