



کراکف پنیری

مواد لازم :

گوشت مرغ نیمه منجمد ۴۵۰ گرم

مغز ران گوساله ۳۰۰ گرم

نمک ۱۰ گرم

فسفات ۴ گرم

استابلایزر ۲۵ گرم

نشاسته سیب زمینی ۵۰ گرم

پوره یخ ۳۷۵ گرم

روغن ۷۵ گرم

شیر خشک ۱۵ گرم

کازیین ۳۵ گرم

طعم کراکف ۱۲ گرم

یا ادویه دست ساز ۲۵ گرم

ایزوله سویا ۱۰ گرم

سیر تازه ۱۰ گرم

اسانس دود ۱-۲ گرم

پاپریکا مایع ۲ گرم

پنیر کالین مکعبی شده ۲۵۰ - ۳۰۰ گرم

تخم مرغ ۱ عدد

ادویه دستساز کراکف پنیری :

طعم فلفل سفید ۱۵ گرم

طعم فلفل سیاه ۲۰ گرم

طعم جوز ۱۰ گرم

طعم گوشت ۱۵ گرم

زیره ۱۰ گرم

طعم هل ۱۰ گرم

طعم زنجبیل ۱۰ گرم

پاپریکا ۲۰ گرم

طرز تهیه :

مرغ نیمه منجمد و ران گوساله 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

اول تخم مرغ + اسانس دود و پاپریکا مایع به خمیر اضافه میکنیم و بعد از میکس کردن در ادامه مواد پروتئینی و ادویه ها 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 انتها خمیر زمینه را با مواد فراوری شده به نسبت ۱ به ۲ ترکیب و با لیسک هم بزیند تا یکدست و ترکیب شود . و در آخر کاور کنید .

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 .