



سوسیس بلغاری

مواد لازم :

ران و سینه مرغ ۳۵۰ گرم

پودر یخ ۲۵۰ گرم

استابلایزر ۱۰ گرم

فسفات ۴ گرم

آرد ۳۰ گرم

نشاسته گندم ۳۵ گرم

نمک ۱۲ گرم

سیر ۲۰ گرم

گلوتن ۱۰۰ گرم

روغن ۱۶۰ گرم

شکر ۱ گرم

فلفل سیاه ۲ گرم

آویشن ۲ گرم

زنجبیل ۱ گرم

رزماری ۱ گرم

ادویه گوشت ۱۰ گرم

طعم جوز ۱ گرم

ایزوله سویا ۳ گرم

تخم مرغ ۱ عدد

ادویه بلغاری (اختیاری) ۵ گرم

رنگ (اختیاری)

پیاز و فلفل دلمه ای به دلخواه

طرز تهیه :

نمک + فسفات + استابلایزر + گوشت نیمه منجمد + سیر و پیاز میکس کنین تا به منفی ۲ درجه برسد و سپس نصف روغن اضافه کنین میکس کنین تا خمیر سفت و چسبنده و از لیسک نریزه .
تمام مواد پودری (ارد , ایزوله و گلوتن و شکر) به مواد اضافه کنید و بعد از میکس کردن بقیه روغن را اضافه کنین و میکس کنین تا روغن جذب پروتئینها بشه .
*حتما بعد هر میکس , دورگیری کنین.

تخم مرغ و نصف پوره یخ را به مواد اضافه کنین و میکس کنین تا مواد سفید و حجیم شود .وقتی که دما به صفر برسد رنگ اضافه کنین و میکس کنین و وقتی به دمای مواد به ۳ الی ۴ درجه رسید , ادویه و بقیه پوره یخ اضافه کنین و میکس کنین . تا خمیر یکدست شود و وقتی دمای مواد به ۸ درجه رسید نشاسته اضافه کنین و کمی میکس کنین و بعد دورگیری میکس کنین تا مواد یکدست شود .

غلظت مواد در حد فیلم باشد و خمیر بین ۷ تا ۱۰ درجه داخل یخچال بذارین تا خنک بشه و بعد کاور کنین

خمیر میتونین ۷ ساعت در یخچال قابل نگهداری هست .