



سوسیس آلمانی ۳۰ درصد

مواد لازم :

سینه مرغ ۲ بار چرخ شده ۳۰۰ گرم

پوره یخ ۳۲۰ گرم

فسفات ۵ گرم

نشاسته سیب زمینی ۵ گرم

نشاسته گندم ۶۰ گرم

فلفل دلمه ای ۱۰ گرم

روغن سرد یخچالی ۱۵۰ گرم

گلوتن ۲۲ گرم

آرد ۶۰ گرم

پیاز ۲۰ گرم

سیر ۱۵ گرم

نمک ۱۴ گرم

ایزوله سویا ۱۰ گرم

طعم مرغ ۱۰ گرم

ادویه ها شامل :

فلفل سیاه ۱ گرم

پودر هل ۱ گرم

پاپریکا ۱ گرم

پاسترामी ۲۵ گرم

زیره سبز ۱ گرم

فلفل قرمز ۳ گرم

پودر تخم گشنیز ۳ گرم

زنجبیل ۱ گرم

پودر خردل ۱ گرم

طرز تهیه :

*میتونین از ترکیب ران مرغ و سینه مرغ استفاده کنید و بهتر هست که ران مرغ را حذف نکنید .

ابتدا چربی های سینه را جدا کنید و دو بار چرخ کنید ، در فریزر بذارید تا حالت نیمه منجمد شود .

سپس سینه نیمه منجمد را به همراه سیر و پیاز و فلفل دلمه ای داخل غذاساز / کاتر میکسر تا کامل میکس شود و بعد نمک و فسفات اضافه کنید و میکس کنید

* به محض اضافه شدن نمک و فسفات گوشت شروع به تجزیه شدن میکنه و به راحتی به حالت حلیمی میرسد . پوره یخ را یکجا به مواد اضافه کنید و تا جایی میکس کنید که صدای از دستگاه را نشنوید و وقتی یخ کاملا به خورد گوشت رفت روغن سرد یخچالی را اضافه کنید .

*نیاز به واسطه ای هست به نام فسفات هست باعث میشه اب و روغن در کنار هم قرار بگیرند .

وقتی روغن را اضافه کردید ، مواد را تا وقتی که دمای مواد به ۴ درجه سانتی گراد برسد میکس کنید و اگر دمای مواد بیشتر بود مواد در یخچال بزارید تا دمای مواد کمتر بشه ، و سپس مواد پودری را یکجا اضافه کنید و سپس تا جایی که دمای مواد به ۱۰ الی ۱۲ درجه برسد میکس کنید .

* دقت کنید کمتر از ۱۰ درجه و بیشتر از ۱۲ درجه نشود تا بهترین نتیجه را داشته باشید .

خمیر آماده شده را هم میتونید به روش تنوری و هم به روش بخارپز بپزید .

کاور را طبق آموزش هایی که داده شده پر کنید و داخل قابلمه بزارید (دمای داخل قابلمه باید ۷۵ الی ۸۰ درجه باشد) و بعد کاور را بذارید تو توری تا بخارپز شود .

زمانی که دمای درون سوسیس شما به ۷۵ درجه رسید ، سوسیس پخته شده است .

حدود ۲ الی ۳ ساعت برای پخت در نظر بگیرید ولی بستگی به حجم سوسیس داره ، هرچی کاور بزرگتر / زمان بیشتری برای پخت لازمه و این مورد برعکس هم صدق میکنه .

بعد از پخت کامل حتما کاور را حدود ۵ دقیقه داخل آب و یخ بزارید تا فرآیند پخت متوقف شود و سپس به مدت ۱۲ ساعت در یخچال بگذارید و بعد برش بزنید .

سایز کاور (۴,۵ سانتی متر)

FOOD _ FFAST جندی جندی مہدیہ