



بیکن اسپیشیال پنیری [معروف به بیف چیز]

مواد لازم :

مغز ران گوساله ۱ کیلو

پوره یخ ۳۵۰ گرم

نمک ۱۰ گرم

فسفات ۸ گرم

نشاسته سیب زمینی ۲۵ گرم

نشاسته گندم ۲۵ گرم

طعم فلفل ۳ گرم

استابلایزر ۴۰ گرم

طعم گوشت ۶ گرم

طعم مرغ ۲ گرم

زنجبیل ۱,۵ گرم

پودر هل ۲,۵ گرم

گرد لیمو ۱,۵ گرم

اسانس دود ۱ گرم

سیر ۲۰ گرم

پنیر پروسس یا گودا ۵۰۰ گرم

طرز تهیه :

گوشت را به صورت تیکه های کوچک (بند انگشتی) خرد کنید و بذارید داخل فریزر تا به حالت نیمه منجمد برسد . تمام مواد پروتئینی و ادویه هارا با پوره یخ مخلوط کنید تا یکدست شود . و در ادامه گوشت نیمه منجمد به مواد فراوری اضافه کنید که با سری خمیر زن همزن میکس کنید تا مواد کاملا جذب گوشت شود . مواد را ۲۴ الی ۴۸ ساعت در یخچال بگذارید تا فراوری شود

و بعد مواد را با پنیر با کاتر میکسر در حد سه الی چهار پالس میکس کنید . تا تیکه ها گوشت و پنیر کمی ریز تر شود .

داخل قالب تست را فویل بکشید و مواد را به قالب اضافه کنید . به صورت لایه به لایه اضافه کنید تا هواگیری مواد هم انجام بدین .

داخل ظرفی به گنجایش دو برابر قالب آب ریخته و گرم شده میزایم و قالب را داخل فر با ۱۵۰ درجه سانتیگراد به مدت ۲:۳۰ ساعت میزایم . بعد با دماسنج دمای مرکز بیکن را میگیریم . دما داخلی بیکن باید بین ۷۵ تا ۸۰ درجه باشد در غیر اینصورت مدت زمان پخت افزایش میدیم .