



خمیر زمینه مرغ

مواد لازم :

تخم مرغ ۱ عدد

روغن ۴۵۰ گرم

نمک ۲۵ گرم

پوره یخ ۳۴۵ گرم

سینه مرغ ۵۲۰ گرم

سیر ۲۰ گرم

فسفات ۶ گرم

ایزوله سویا ۷ گرم

استابلایزر ۱۵ گرم

گلوتن ۲۵ گرم

شیر خشک ۳۵ گرم

نشاسته ۱۴۵ گرم

اسانس دود ۰,۵ گرم

ادویه شامل :

فلفل سفید ۴ گرم

طعم فلفل سفید ۱,۵ گرم

طعم مرغ ۱۵ گرم

طعم جوز ۰,۷ گرم

طعم فلفل سیاه ۳ گرم

طعم زنجبیل ۲,۲ گرم

رزماری ۳ گرم

*میزان سیر و دود میتونه کم و زیاد بشه

*برای قوی تر شدن طعم میتونین به دلخواه ادویه مکمل کالباس یا ژامبون مرغ استفاده کنین .

طرز تهیه :

نمک + استابلایزر + فسفات به همراه گوشت نیمه منجمد و سیر میکس کنید تا درمای مواد به ۲- برسد و سپس نصف روغن اضافه و میکس کنید تا خمیر سفت و چسبنده شود .

تمام مواد پروتئینی و بقیه روغن به خمیر اضافه و میکس میکنیم تا روغن جذب خمیر شود . بعد از دورگیری تخم مرغ به همراه نصف پوره یخ به مواد اضافه و میکس میکنیم تا خمیر سفید و حجیم شود و وقتی دما به ۷ ۸ درجه رسید ادویه ها و مابقی پوره یخ اضافه کنید میکس کنید تا دما به ۸ الی ۱۰ درجه برسد و بعد از دورگیری نشاسته اضافه کنید و میکس کنید تا غلظت نهایی خمیر در حد فیلم شود .

مهدیه جندی جندی
FOOD _ FFAST