



سالامی

مواد لازم :

گوشت گوساله نیمه منجمد ۴۰۰ گرم

استابلایزر ۱۰ گرم

طعم سالامی ۱۰ گرم

فسفات ۳ گرم

پودر سیر ۱۰ گرم

نمک ۸ گرم

ایزوله سویا ۲۰ گرم

روغن ۳۰ گرم

نشاسته سیب زمینی ۲۵ گرم

پوره یخ ۲۰۰ گرم

طعم سالامی ۱۰ گرم

یا ادویه دست ساز ۲۰ گرم

اسانس دود ۲ گرم

مایع پاپریکا ۵ گرم

ادویه دستساز سالامی :

فلفل سفید ۲۵ گرم

پودر زیره ۲۰ گرم

طعم فلفل سیاه ۲۵ گرم

فلفل سیاه ۴۰ گرم

ادویه ژامبون گوشت ۲۵ گرم

طعم جوز ۱۰ گرم

طعم زنجبیل ۲۰ گرم

طعم هل ۱۰ گرم

طرز تهیه :

مرغ نیمه منجمد 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

مواد پروتئینی و ادویه ها و اسانس دود 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 بزنید 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 .