



ادویه ها شامل :

فلفل سیاه ۲ گرم

فلفل قرمز ۱ گرم

آویشن ۳ گرم

ریشه جوز ۳ گرم

پودر تخم گشنیز ۳ گرم

رزماری ۲ گرم

گرد لیمو ۱ گرم

ادویه آلمانی ۱۲ گرم

طعم گوشت ۲ گرم

سوسیس آلمانی مرغ

مواد لازم :

مرغ نیمه منجمد ۶۰۰ گرم

نشاسته گندم ۱۰۰ گرم

روغن ۲۴۰ گرم

پوره یخ ۵۰۰ گرم

آرد ۶۰ گرم

فسفات ۷ گرم

گلوتن ۱۰۰ گرم

استابلایزر ۲۲ گرم

سیر ۲۰ گرم

نمک ۲۷ گرم

پیاز ۶۰ گرم

اسانس دود ۳ گرم

کازئین نصف قاشق چایخوری

طرز تهیه :

مرغ نیمه منجمد را به همراه نمک + فسفات + استابلازر + 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 .

*گوشت ران یا سینه حتما نیمه منجمد باشد .

مهدیه جندی
FOOD _ FFAST