



## سوسیس ماهی

### مواد لازم :

فیله ماهی قزل آلا یا شیر یا سکن چرخ شده ۴۰۰ گرم

جعفری یک قاشق غذا خوری

یخ ۵۰ گرم

سیر ۵ حبه

آرد سفید ۲۰ گرم

نمک ۸ گرم

شیر خشک ۸ گرم

اسانس دود ۱۰ قطره

روغن مایع ۳۰ گرم

زنجبیل ۱ گرم

پودر فلفل سیاه ۲ گرم

گلوتن ۲۰ گرم

\*میتوانید در کاورهای ۶ سانتی و در روده درست کنید . دقت کنید روده رو قبلش بخارپز کنید .

### طرز تهیه :

فیله ماهی چرخ شده و و جعفری و اسانس دور با هم میکس کنید ، سپس تمام مواد پودری و یخ را اضافه کنید و میکس کنید تا خمیر یکدست شود و در ادامه روغن به خمیر اضافه کنید و حدود ۳ دقیقه هم بزیند و بعد دورگیری مجدد میکس کنید . کاور یا روده با خمیر میتونین پر کنید .

\*ماهی خیلی زود میپزد و حتما بعد از ۴۵ دقیقه دمای مرکز آن را چک کنید . اگر دمای مرکز به ۷۵ درجه سانتیگراد برسد ، سوسیس پخته شده است .

بعد از پخته شدن و استراحت در یخچال میتونین به دلخواه گریل یا سرخ کنید .

سوسیس میتونید در کاور ۶ سانتی درست کنید و مطابق آموزش فرانکفورت در آب ۸۹ درجه بگذارید تا دمای مرکز آن به ۷۵ درجه برسد . و سپس نیم ساعت در آب سرد و ۲۴ ساعت در یخچال استراحت دهید و به دلخواه سرخ یا گریل کنید .

\*اگر خمیر نهایی شل بود میتونین کمی ارد به خمیر اضافه کنید .

مهدیه جندی  
FOOD \_ FFAST