



سوسیس ویژه مرغ

مواد لازم :

مرغ چرخ شده نیمه منجمد ۵۰۰ گرم

پوره یخ ۱۸۰ گرم

روغن ۵۰ گرم

تخم مرغ (قابل حذف) ۱ عدد

نشاسته سیب زمینی ۱۵ گرم

فسفات ۲ گرم

شیر خشک ۴۵ گرم

استابلایزر ۸ گرم

نمک ۸ گرم

پودر سیر ۱۰ گرم

طعم فرانکفورتر ۱۰ گرم

یا ادویه دستساز ۲۰ گرم

پاپریکای مایع ۲ گرم

اسانس دود ۱ گرم

ادویه دستساز فرانکفورتر :

طعم فلفل سیاه ۴۰ گرم

طعم هل سبز ۱۰ گرم

فلفل قرمز ۱۵ گرم

طعم گوشت ۴۰ گرم

طعم زنجبیل ۱۰ گرم

طعم جوز ۲۰ 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

تخم مرغ و پاپریکا مایع و اسانس دود را به مواد اضافه کنید و میکس کنید و در ادامه شیر خشک را اضافه کنید. بعد از ترکیب شدن مواد، نشاسته گندم را اضافه کنید تا دمای مواد به ۱۰ درجه سانتیگراد برسد

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 .

میتوانید به روش بخار پز هم پخت را انجام دهید .