

برای درست کردن سوسیسی گیاهی، شما دقیقاً طبق دستور کالباس باید پیش برین و داخل کاور سوسیسی موادتون رو بریزین.

کالباس گیاهی

مواد لازم برای ادویه :

تخم گشنیز ۲۰ گرم	جوز هندی ۲ گرم
طعم مرغ ۵ گرم	آویشن دو و نیم گرم
	فلفل قرمز دو و نیم گرم

* همه ادویه ها را با هم ترکیب کنید و به میزان لازم در دستور استفاده کنید.

مواد لازم برای سبز رنگ و کرم رنگ:

نمک ۱۵ گرم	سویا ۱۵۰ گرم
روغن ۶۰ گرم	گلوتن ۱۲۰ گرم
سیر ۲ حبه	ادویه ۱۰ گرم
سیر ۲ حبه برای مزه دار کردن و پخت سویا	سویا سس ۵ گرم
پیاز ۱ عدد	پاپریکا مایع کمی
فلفل دلمه ای نصف یک عدد	رنگ ژله ای سبز کمی
خمیر سویا ۲۰ گرم	شکر ۱ ق س

مواد لازم جهت لایه سفید رنگ :

نمک ۱ ق چ	روغن ۳۰ گرم
ادویه ۵ گرم	گلوتن ۹۰ گرم
پودر سیر ۵ گرم	پنیر توفو ۱۵۰ گرم
	اسانس دود به دلخواه

*این ژامبون بیشتر بر مبنای گلوتن تهیه میشود و مناسب برای افراد گیاهخوار است. به دلیل استفاده از گلوتن زیاد، ممکن است افراد غیر گیاهخوار آن را نپسندند اما به هر حال یادگیری روش کار و آشنایی با این مدل کارها برای کسانی که به صورت حرفه ای تولید سوسیس و کالباس دارند، خالی از لطف نیست

طرز تهیه:

در ابتدا سویا را حدود یک ربع در آب در حال جوش بریزید و بجوشانید. سپس ابکشی کنید. مجدداً مرحله دوم پخت را انجام دهید. سویا را به همراه فلفل دلمه ای و پیاز و سیر و کمی نمک و کمی ادویه در آب بپزید تا کاملاً له شود. سپس ابکش کنید و سیر و پیاز و فلفل دلمه را از آن جدا کنید و با دست فشار دهید تا آب سویاها کشیده شود.

شما با همین روش میتوانید سویا را برای انواع غذاها مزه دار کنید .

سپس سویاها را در غذاساز بریزید و با دو حبه سیر (ما فراموش کردیم استفاده کنیم) و نمک و ادویه و خمیر سویا و اگر دوست داشتید طعم قویتری داشته باشد، سس سویا و روغن و مقداری از گلوتن خوب باهم میکس کنید. گلوتن را کم کم اضافه کنید و مواد را میکس کنید تا خمیری شود. آن را به دو قسمت تقسیم کنید. به قسمت اول پاپریکای مایع اضافه کنید تا صورتی شود و خوب میکس کنید. باید انقدر بزنید که خمیر کاملاً کشدار شود و گلوتن در آن آزاد شود. برای رنگ سبز نیست به نصف خمیر رنگ ژله ای سبز اضافه کنید و مراحل میکس کردن را در غذاساز تکرار کنید تا خمیر آماده شود .

برای خمیر سفید رنگ از پنیرتوفو استفاده می کنیم که جایگزینی ندارد. پنیر، نمک، روغن، کمی اسانس دود و ادویه را خوب با هم در میکسر مخلوط کنید تا به شکل سس درآید. سپس گلوتن را کم کم اضافه کنید و خوب میکس کنید تا مواد گرم شود و گلوتن آزاد شود و باعث کشدار شدن خمیر شود .

خمیرهای آماده را در ظرفی قرار دهید و روی آن مشما بکشید و یک ربع در دمای محیط استراحت دهید. حالا میتوانید آنها را مطابق ژامبونهای صنعتی در قالب مستطیلی درست کنید یا به صورت رولی آماده کنید و در آب بپزید. کلیپ مراحل را با دقت ببینید.

برای مدل مستطیلی از قالب لوف با ابعاد ۲۰ در ۱۰ سانت و ارتفاع ۵ سانت استفاده کردیم. البته از هر قالب دلخواهی میتوانید استفاده کنید .

دمای فر برای پخت: ۸۰ الی ۱۰۰ درجه سانتیگراد.
دمای آب برای پخت مدل رولی: ۸۵ درجه سانتیگراد.
در هر دو حالت باید دمای مرکز ژامبون به ۸۵ درجه سانتیگراد برسد .
ژامبونها را بعد از پخت و خنک شدن، یک روز در یخچال استراحت دهید و بعد برش بزنید. میتوانید آنها را به همان صورت سرو کنید یا به دلخواه گریل یا سرخ کنید.

مهدیه جنیدی جندی
FOOD_FAAST