



فرآوری گوشت بوقلمون

مواد لازم :

ران بوقلمون ۱ کیلوگرم

پوره یخ ۴۴۰ گرم

استابلایزر ۴۰ گرم

فسفات ۴ گرم

نشاسته سیب زمینی ۴۰ گرم

نشاسته گندم ۴۰ گرم

شیر خشک ۱۲ گرم

نمک ۲۶ گرم

ایزوله سویا ۲۵ گرم

پودر سیر ۱۰ گرم

ادویه دست ساز ۱۵ گرم

ادویه دستساز ژامبون بوقلمون :

طعم فلفل سیاه ۲۵ گرم

طعم فلفل سفید ۳۰ گرم

طعم مرغ ۱۰ گرم

طعم گوشت ۱۰ گرم

طعم زنجبیل ۲۵ گرم

طعم هل ۵ گرم

طرز تهیه :

ران بوقلمون نیمه منجمد را به همراه مواد پودری و پوره یخ را باهم میکس کنید .

* نشاسته گندم را در این مرحله اضافه نکنید .

با درجه کم همزن و با سری پلاستیکی تا جایی که مواد مخلوط شود میکس کنید و بعد از آماده شدن مواد و

غلظت مورد نظر روی مواد را سلفون کشیده و به مدت ۲۴ ساعت در یخچال گذاشته شود تا استراحت کند .

قبل از مخلوط کردن مواد فراوری با خمیر پایه نشاسته گندم را اضافه کنید .