

## لبرکزه اتریشی لوکس

### مواد لازم :



پنیر ۱۷۵ گرم  
فلفل دلمه ای رنگی ۶۵ گرم

گوشت مرغ نیمه منجمد ۴۵۰ گرم

نمک ۱۵ گرم

فسفات ۸ گرم

گوشت قرمز نیمه منجمد ۱۵۰ گرم

گوشت قرمز چرخ شده ۳۰۰ گرم

### ادویه دستساز ژامبون گوشت

فلفل سیاه ۴۰ گرم

طعم گوشت ۹۰ گرم

طعم هل ۳۰ گرم

طعم زنجبیل ۴۰ گرم

طعم فلفل سیاه ۴۰ گرم

استابلایزر ۱۵ گرم

روغن ۱۵۰ گرم

پودر سیر ۲۰ گرم

کازئین ۴۵ گرم

پوره یخ ۳۰۰ گرم

طعم ژامبون گوشت ۲۵ گرم

یا ادویه دستساز ۴۰ گرم

نشاسته سیب زمینی ۲۵ گرم

اسانس دود ۲,۵ گرم

پاپریکا مایع ۲,۵ گرم

ایزوله سویا ۲۵ گرم

شیر خشک ۴۰ گرم

قارچ بلانچ شده ۳۰۰ گرم

## طرز تهیه :

مرغ و گوشت چرخ کرده نیمه منجمد را به همراه نمک + فسفات + استابلایزر + 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 .

۳۰۰ گرم گوشت چرخ کرده نمایشی به خمیر اضافه و مخلوط کنیم تا حدی که با مواد ترکیب شود و سپس پنیر و فلفل دلمه ای و قارچ بعد از اینکه با ۴۰ گرم نشاسته مخلوط کردید به خمیر اضافه میکنیم .

## 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 .