



مارتادلا

مواد لازم :

گوشت مرغ نیمه منجمد ۵۰۰ گرم

پوره یخ ۲۲۰ گرم

نشاسته سیب زمینی ۵۰ گرم

فسفات ۴ گرم

استابلایزر ۱۰ گرم

نمک ۱۰ گرم

روغن ۸۰ گرم

سیر تازه ۳۰ گرم

تخم مرغ یک عدد

پاپریکا مایع ۲ گرم

طعم مارتادلا ۱۰ گرم

یا ادویه دست ساز ۲۰ گرم

ایزوله سویا ۲۰ گرم

پیاز ۱۰ گرم

اسانس دود ۱ گرم

ادویه دستساز مارتادلا :

طعم فلفل سفید ۲۰ گرم

طعم جوز ۱۰ گرم

طعم گوشت ۱۵ گرم

رازیانه ۱۰ گرم

دارچین ۵ گرم

فلفل سیاه ۲۵ 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

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 .

در انتها خمیر زمینه را با مواد فراوری شده به نسبت ۱ به ۲ ترکیب و با لیسک هم بزنید تا یکدست و ترکیب شود . و در آخر کاور کنید .

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 .