



## خمیر زمینه مرغ

### مواد لازم :

- تخم مرغ ۱ عدد
- روغن ۴۵۰ گرم
- نمک ۲۵ گرم
- پوره یخ ۳۴۵ گرم
- سینه مرغ ۵۲۰ گرم
- سیر ۲۰ گرم
- فسفات ۶ گرم
- ایزوله سویا ۷ گرم
- استابلایزر ۱۵ گرم
- گلوتن ۲۵ گرم
- شیر خشک ۳۵ گرم
- نشاسته گندم ۱۴۵ گرم
- اسانس دود ۰,۵ گرم
- شکر ۷ گرم

### ادویه شامل :

- فلفل سفید ۴ گرم
- طعم فلفل سفید ۱,۵ گرم
- طعم مرغ ۱۵ گرم
- طعم جوز ۱ گرم
- طعم فلفل سیاه ۳ گرم
- طعم زنجبیل ۲ گرم
- رزماری ۳ گرم

\*میزان سیر و دود میتونه کم و زیاد بشه

\*برای قوی تر شدن طعم میتونین به دلخواه ادویه مکمل کالباس یا ژامبون مرغ استفاده کنین .

### طرز تهیه :

نمک + استابلایزر + فسفات به همراه گوشت نیمه منجمد و سیر میکس کنید تا درمای مواد به ۲- برسد و سپس نصف روغن اضافه و میکس کنید تا خمیر سفت و چسبنده شود .

تمام مواد پروتئینی و بقیه روغن به خمیر اضافه و میکس میکنیم تا روغن جذب خمیر شود . بعد از دورگیری تخم مرغ به همراه نصف پوره یخ به مواد اضافه و میکس میکنیم تا خمیر سفید و حجیم شود و وقتی دما به ۷ ۸ درجه رسید ادویه ها و مابقی پوره یخ اضافه کنید میکس کنید تا دما به ۸ الی ۱۰ درجه برسد و بعد از دورگیری نشاسته اضافه کنید و میکس کنید تا غلظت نهایی خمیر در حد فیلم شود .

### عمل آوری مرغ نمایشی

#### مواد لازم :

ران مرغ ۱۲۰۰ گرم	نشاسته سیب زمینی ۴۰ گرم
فسفات ۴ گرم	استابلایزر ۶۰ گرم
نمک ۲۰ گرم	طعم مرغ ۱۳ گرم
ایزوله ۲۰ گرم	طعم فلفل سفید ۴ گرم
نشاسته گندم ۸۵ گرم	
گلوتن ۱۵ گرم	
طعم جوز ۳ گرم	
طعم زنجبیل ۲ گرم	
طعم هل ۱ گرم	
فلفل سفید ۴ گرم	
اسانس دود ۱ گرم	
آب و یخ ۵۰۰ گرم	

## طرز تهیه :

ابتدا چربی های ران مرغ را جدا کنید و به ابعاد کوچکتر تقریبا یک بند انگشت تقسیم کنید ( نیازی نیست همه تیکه ها یک اندازه باشند )  
برای درست کردن سس تمام مواد پودری را با آب یخ در داخل ظرف مخلوط میکنیم تا مواد و سس یکدست شود .  
بعد از یکدست شدن سس ، قطعات ران مرغ را به ترکیب اضافه میکنیم و حدود ۱۵ دقیقه با قاشق یا همزن ، هم میزنیم تا سس کاملا با قطعات ران مرغ مخلوط شود .  
پس از آماده شدن ، مواد را در ظرف در بسته داخل یخچال بذارید و به مدت حداقل ۱۲ ساعت و حداکثر ۴۸ ساعت استراحت کند

مهدیه جندی  
FOOD \_ FFAST