



ژامبون ۹۰ درصد

مواد لازم :

گوشت مرغ نیمه منجمد ۷۰۰ گرم

پوره یخ ۴۳۰ گرم

نشاسته سیب زمینی ۸۵ گرم

فسفات ۴ گرم

استابلایزر ۳۲ گرم

نمک ۱۳ گرم

ایزوله سویا ۵۵ گرم

کازیین ۵۰ گرم

شیر خشک ۳۰ گرم

روغن ۲۵۰ گرم

طعم ژامبون مرغ ۲۵ گرم

یا ادویه دست ساز ۳۵ گرم

سیر تازه ۱۵ گرم

اسانس دود ۱ - ۲ گرم

ادویه دستساز ژامبون ۹۰ درصد :

طعم فلفل سفید ۴۰ گرم

فلفل سفید ۵۰ گرم

طعم هل ۳۰ گرم

طعم زنجبیل ۴۰ گرم

طعم مرغ (ژامبون مرغ) ۹۰ گرم

طعم گوشت (ژامبون گوشت) ۹۰ 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 .