



کالباس خشک ممتاز

مواد لازم :

سینه مرغ نیمه منجمد ۷۰۰ گرم

پوره یخ ۳۵۰ گرم

نمک ۱۳ گرم

فسفات ۴ گرم

استابلایزر ۳۰ گرم

کازئین ۳۰ گرم

پودر سیر ۲۰ گرم

نشاسته سیب زمینی ۴۰ گرم

شیر خشک ۲۰ گرم

روغن ۲۵۰ گرم

طعم ژامبون مرغ ۲۰ گرم

یا ادویه دست ساز ۳۰ گرم

پاپریکا مایع ۱ گرم

اسانس دود ۱ - ۲ گرم

گوشت فراوری یک و نیم کیلو

ادویه دستساز کالباس خشک :

طعم فلفل سیاه ۲۰ گرم

طعم گوشت ۱۵ گرم

رازیانه ۱۰ گرم

دارچین ۵ گرم

فلفل سیاه ۲۵ گرم

طعم جوز ۱۰ گرم

طرز تهیه :

مرغ 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 و پاپریکا مایع 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 گوشت فراوری شده به نسبت ۱ به ۱ 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 .