

کالباس لیونر

مواد لازم :

ران مرغ ۶۰ گرم

تخم مرغ ۱ عدد

سینه مرغ ۴۰۰ گرم

سردست گوساله (چرخ درشت جهت نمایشی) ۱۰۰ گرم

پوره یخ ۳۵۰ گرم

روغن سرد یخچالی ۳۵۰ گرم

سیر ۲۰ گرم

گلوتن ۱۸۰ گرم

شیر خشک ۳۰ گرم

نشاسته گندم ۹۰ گرم

استابلایزر ۳۰ گرم

نمک ۲۷ گرم

فسفات ۱۰ گرم

شکر ۵ گرم

پسته ۱۰۰ گرم

ادویه شامل :

فلفل سیاه ۳ گرم

طعم فلفل سیاه ۳ گرم

طعم مرغ ۷ گرم

طعم زنجبیل ۲ گرم

ریشه جوز ۲ گرم

ادویه ژامبون گوشت ۵ گرم

دود ۲ گرم

ادویه فرانکفورتر ۴ گرم



طرز تهیه :

ران مرغ و سینه مرغ و سردست گوساله را که باید حالت نیمه منجمد داشته باشد به همراه نمک ، فسفات ، استابلایزر و سیر میکس میکنیم تا مواد به دمای ۲ درجه برسد و نصف روغن یخچالی به مواد اضافه و میکس

میکنیم تا خمیر سفت و چسبنده شود .

تمتم مواد پروتئینی مثل ، شیر خشک و گلوتن و ... به همراه مابقی روغن به مواد اضافه و میکس میکنیم تا روغن جذب مواد بشه

*** بعد از هر بار میکس کردن باید دورگیری مواد انجام شود.**

تخم مرغ و رنگ (در صورت تمایل) به مواد اضافه کرده و میکس میکنیم .

نصف پوره یخ به خمیر اضافه میکنیم و میکس میکنیم تا مواد به دما ۴ درجه برسد و خمیر سفید و حجیم شود و بعد ادویه ها و بقیه پوره یخ اضافه و میکس میکنیم ، وقتی دمای مواد به ۸ درجه رسید نشاسته گندم اضافه میکنیم و تا وقتی که مواد یکدست شود میکس میکنیم .

*** دمای خمیر باید بین ۸ الی ۱۰ درجه باشد .**

گوشت سردست چرخ کرده نمایشی نباید یخچالی یخی باشد ، گوشت سردست و پسته به مواد اضافه میکنیم و در حد چند ثانیه میکس میکنیم تا با مواد ترکیب و کاملا تیکه های نمایشی با مواد یکدست شوند .

***خمیر میتونید تا ۷ ساعت در یخچال نگهداری کنید**

***اگر از رنگ پودری استفاده میکنید حتما با کمی آب تریب کنید و بعد به مواد اضافه کنید .**

***میتونید پسته را پوست گرفته و بشورید و بعد از خشک شدن از وسط به دو قسمت تقسیم کنید .**