



کالباس مرغ و قارچ

مواد لازم :

سینه مرغ نیمه منجمد ۷۰۰ گرم

نمک ۱۳ گرم

فسفات ۴ گرم

استابلایزر ۳۰ گرم

نشاسته سیب زمینی ۴۰ گرم

پوره یخ ۳۵۰ گرم

روغن ۲۵۰ گرم

شیر خشک ۲۰ گرم

کازیین ۳۰ گرم

اسانس دود ۲ گرم

تکه نمایشی :

مرغ فراوری شده یک کیلو و نیم

قارچ بلانچ ۶۰۰ گرم

هویج بلانچ شده ۱۸۰ گرم

ادویه دستساز ژامبون مرغ :

طعم فلفل سفید ۴۰ گرم

طعم زنجبیل ۴۰ گرم

طعم مرغ ۹۰ گرم

طعم هل ۳۰ گرم

فلفل سفید ۵۰ 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 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 .
تکه های نمایی را به نسبت یک به یک به خمیر اضافه میکنیم و کامل مخلوط میکنیم .

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 .

مهدیه جندی
FOOD _ FAAST