



## کالباس کودک

### مواد لازم :

سینه بوقلمون نیمه منجمد ۴۵۰ گرم

سویق کودک ۱۰ گرم

روغن کنجد ۱۱۰ گرم

پودر سیر ۱۰ گرم

پوره یخ ۲۲۰ گرم

نمک ۱۲ گرم

نشاسته سیب زمینی ۴۰ گرم

ایزوله سویا ۱۰ گرم

شیر خشک ۱۰ گرم

تخم بلدرچین ۳ عدد

طعم فرانکفورتر یا آلمانی ۱۵ گرم

یا ادویه دستساز ۲۰ - ۲۵ گرم

کازیین ۵ گرم

### ادویه دستساز فرانکفورتر :

طعم فلفل سیاه ۴۰ گرم

طعم هل سبز ۱۰ گرم

فلفل قرمز ۱۵ گرم

طعم گوشت ۴۰ گرم

طعم زنجبیل ۱۰ گرم

طعم جوز ۲۰ گرم

\*تکه نمایشی کاملاً سلیقه ای و با توجه به ذائقه فرزندتون بستگی دارد .

### طرز تهیه :

گوشت بوقلمون نیمه منجمد را به همراه نصف پوره یخ را میکس کنید تا مواد یکدست 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

تخم بلدرچین با مواد کمی میکس کنید و سپس شیر خشک + کازیین + ایزوله + سویق کودک و ادویه ها را به مواد اضافه کنید . بعد از ترکیب شدن مواد ، نشاسته گندم را اضافه کنید تا دمای مواد به ۱۰ درجه سانتیگراد برسد

### **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 .

میتوانید به روش بخار پز هم پخت را انجام دهید .