



## کوکتل پنیری

### مواد لازم :

گوشت مرغ نیمه منجمد ۵۰۰ گرم

نمک ۸ گرم

فسفات ۳ گرم

استابلایزر ۸ گرم

نشاسته سیب زمینی ۲۵ گرم

پوره یخ ۲۱۵ گرم

روغن ۷۰ گرم

شیر خشک ۵۰ گرم

کازیین ۲۰ گرم

طعم کوکتل ۱۲ گرم

یا ادویه دست ساز ۲۰ گرم

ایزوله سویا ۲۰ گرم

پودر سیر ۱۰ گرم

اسانس دود ۱-۲ گرم

پنیر ۱۵۰ - ۲۵۰ گرم

تخم مرغ ۱ عدد

### 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 اول تخم مرغ + اسانس دود و پاپریکا مایع به خمیر اضافه میکنیم و بعد از میکس کردن در ادامه 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 .

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 .