

# کالباس خانگی با این روش آسان و فوری

## درست کنید


4 خرداد 1405

کالباس نوعی محصول گوشتی از خانواده سوسیس است که معمولاً به صورت سرد و برش خورده مصرف می‌شود. تاریخ تولید سوسیس و کالباس در ایران به سال ۱۳۰۷ شمسی بر می‌گردد، زمانی که یک فرد روسی به نام افونامو در شهر بندر انزلی با استفاده از یک ماشین دستی کوچک به تولید سوسیس و کالباس پرداخت تا هم وطنانش بتوانند به راحتی این محصول را در ایران تهیه کنند.

بعدها این صنعت در ایران رونق پیدا کرد و سوسیس و کالباس مورد توجه ایرانیان قرار گرفت. کالباس یک فرآورده غذایی خوشمزه و محبوب در میان همه افراد است که هم به صورت خام در انواع ساندویچ‌ها مصرف می‌شود و هم برای تهیه انواع پیتزا، فست فودها و غذاهای مدرن و امروزی از آن استفاده می‌شود.

کالباس خانگی به روش‌های متفاوتی تهیه می‌شود. ما می‌خواهیم در این مطلب آموزش یک مدل کالباس بسیار آسان و خوشمزه را بدون نیاز به جوشاندن و یا قالب مخصوص با شما به اشتراک بگذاریم، پس در ادامه این مطلب با ما همراه باشید.

**مواد لازم**



# انتشارات رویای آبی

ناشر کتاب های روان شناسی و مدیریت  
مدیر انتشارات: دکتر آرش شایسته نیا

تلفن سفارش چاپ کتاب

۰۹۳۰۳۳۱۴۸۳۸

سینه مرغ: ۱ عدد کامل  
ران مرغ: ۲ عدد  
پیاز: ۱ عدد  
هویج: ۲ عدد  
سیر: ۶ حبه  
قارچ: ۶ عدد  
برگ بو: ۱ عدد  
لفل دلمه‌ای کوچک: ۱ عدد  
هل: یک دوم قاشق مرباخوری  
جوز هندی: یک دوم قاشق مرباخوری  
چوب دارچین: ۱ تکه

پودر ژلاتین: ۲ قاشق غذاخوری  
نمک و فلفل قرمز: به میزان لازم  
پودر لبو: ۱ قاشق مرباخوری  
پاپریکا: ۱ قاشق مرباخوری  
پودر سیر: ۱ قاشق مرباخوری  
بطری آب معدنی بزرگ: ۱ عدد  
فویل: یک ورق

### طرز تهیه کالباس خانگی

مرحله اول: برای درست کردن این کالباس خوشمزه ابتدا تکه‌های مرغ را داخل یک قابلمه مناسب بریزید، سپس یک عدد پیاز پوست گرفته، حبه‌های سیر، جوز هندی، فلفل دلمه‌ای خرد شده، هویج پوست گرفته شده، برگ بو، چوب دارچین، کمی نمک و مقدار کمی آب را به مرغ اضافه کنید و قابلمه را روی حرارت اجاق گاز بگذارید تا مرغ کاملاً بپزد و نرم شود. بعد از پخت تکه‌های مرغ و هویج پخته را جدا و آب مرغ را صاف کنید و کنار بگذارید.

مرحله دوم: در این هویج پخته را با دستگاه خردکن خرد کنید و کنار بگذارید. حالا تکه‌های مرغ پخته را همراه با آب مرغ صاف شده داخل دستگاه غذاساز بریزید و مقداری نمک و فلفل قرمز، پودر سیر و پاپریکا را به آن اضافه کنید. پودر ژلاتین را که با سه قاشق غذاخوری آب جوش بن‌ماری کرده‌اید، همراه با پودر لبو به مواد بالا اضافه کنید و دستگاه را سی ثانیه بزنید تا مواد کاملاً یکدست و خمیری شکل شود. مایه کالباس را داخل کاسه بریزید و هویج خرد شده و قارچ خرد شده و بلانچ شده را به آن اضافه کنید و خوب هم بزنید.

مرحله سوم: سر بطری آب معدنی را ببرید. مایه کالباس را داخل بطری خالی بریزید و چندبار آن را روی میز بکوبید تا هوای اضافه خارج شود. روی بطری را فویل بکشید و محکم کنید و شیشه را به مدت ۲۴ ساعت داخل یخچال بگذارید تا کاملاً سفت شود. در آخر شیشه را ببرید و کالباس را خارج کنید و برش بزنید.

نوش جان.