

طرز تهیه کباب کوبیده بازاری بدون ریزش

6 فروردین 1404

حتما شما هم می دانید که رستوران دارها، ترفندهایی دارند که کباب کوبیده های بی نظیر و بدون ریزش تحویل مشتری می دهند، ترفندهایی که گاهی هر سرآشپزی حاضر به افشای آنها نیست اما ما در این مقاله تمام راز و رمزهای تهیه یک کباب خوشمزه را به شما می گوئیم و اینکه نیاز به رعایت چه نکاتی دارید تا کباب شما نریزد.

مواد لازم

قلوه گاه گوسفندی بدون استخوان ۵۰۰ گرم
سرشانه گوساله یا سردست ۵۰۰ گرم
نمک ۱۳ گرم
فلفل سیاه ۲.۵ گرم
فلفل قرمز ۱ گرم
پیاز ۵ عدد
نان تافتون یا لواش

طرز تهیه

یک کیلوگرم گوشت حدودا ۱۰ عدد به شما کباب می دهد. برای درست کردن کباب کوبیده، قلوه گاه گوسفندی را حتما بدون استخوان کنید و به همراه سردست گوساله چرخ کنید. قبل از چرخ کردن، گوشت را خرد کنید و به آن نمک، فلفل سیاه، فلفل قرمز بزنید و مخلوط کنید و سپس چرخ نخودی کنید تا ادویه ها خوب به خورد گوشت برود. بعد از اینکه با دهنه نخودی چرخ گوشت، گوشت ها را چرخ کردید، آنها را با دهنه کبریتی مجدد چرخ کنید.

پیازها را با دهنه نخودی چرخ گوشت کنید البته پیازها را به چهار قسمت تقسیم کنید. با دهنه ۱۴ چرخ گوشت یا همان دهنه نخودی پیازها را چرخ کنید.

اگر برای چرخ کردن گوشت از دهنه سوزنی استفاده کنید کباب شما لاستیکی می شود و طعم خوبی نخواهد داشت.

برای یک کیلوگرم گوشت ما دقیقا به ۲۵۰ گرم تفاله پیاز داریم که یک کباب پوک به ما تحویل دهد بنابراین اگر مقدار تفاله پیاز زیاد شود کباب از سیخ می ریزد.

بعد از اینکه پیاز را با چرخ نخودی، چرخ کردید به مدت دو ساعت اجازه دهید داخل یخچال بماند. اگر مستقیما پیاز را به گوشت بزنید کباب شما خراب می شود و اصطلاحا می بُرد. چون پیاز اسید بالایی

دارد اما بعد از اینکه دو سه ساعت داخل یخچال بماند پیاز از حالت تلخی تبدیل به شیرینی می شود. پیازهای چرخ شده را داخل توری فلزی بگذارید و توری را داخل یک کاسه استیل بگذارید تا آب پیاز در مدتی که داخل یخچال است از تفاله جدا شود و وقتی بعد از سپری شدن زمان استراحت، پیازها را بیرون آوردید با یک کف گیر تفاله ها را فشار دهید از آب باقی مانده از توری خارج شود.



تفاله ها را به گوشت اضافه می کنید و با دست ورز دهید و دوباره مواد را داخل چرخ گوشت بریزید و با دهنه کبریتی چرخ کنید. بعد از چرخ کردن دوباره با دست ورز دهید و مشاهده خواهید کرد که گوش به دست شما می چسبد و گوشت پوک است. گوشتی که به دست بچسبد به خیس هم می چسبد. حدود ۲ دقیقه ورز دهید و و روی آن را مشمبا بکشید که هوا نگیرد و دو ساعت در یخچال بگذارید تا استراحت کند و بعد از آن به سیخ بکشید و حتما بند بزنید یا به اصطلاح روی کباب گل بزنید تا زودتر بپزد و آب کمتری از دست بدهد. می توانید به کباب دم کرده زعفران بزنید تا کباب شما زعفرانی شود. حواستان باشد فقط یک طرف کباب را گل بیندازید.

تا وقتی که مواد خنک است آنها را به سیخ بکشید و زیاد اجازه ندهید در گرما بماند چون ممکن است بریزد. لذا از قبل زغال را آماده کنید تا درجا بعد از خیس کردن آنها را کباب کنید. ر رستوران ها نیز اگر مشاهده کنید خواهید دید که کباب ها را بلافاصله از یخچال خارج می کنند و روی حرارت می گذارند. حرارت زغال هم نه زیاد باشد نه کم. وزن هر کباب حدود ۱۲۰ گرم است. کباب ها را هر ۶ ثانیه برگردانید تا به اصطلاح اشک کباب دربیاید یعنی روغن کباب شروع به آب شدن کند. زمانی که رنگ کباب ها تغییر کرد نان زیر کباب را آماده کنید یعنی کباب ها را مابین دو نان می گذاریم و با یک فشار کوچک روغن آن را می گیریم و دوباره روی حرارت می گذاریم تا بپزد. این کار به ما اطمینان می دهد که کباب ما نمی ریزد و به راحتی می پزد. بعد از پخت کباب ها می توانید ۲ قاشق کره آب شده که به آن پودر خشک زعفران، فلفل قرمز و یک قاشق غذاخوری آب نارنج زده اید را با فرچه روی کباب ها بمالید که این سس خوشمزه بسیار طعم کباب شما را خاص می کند. نوش جان.

نکات طلایی

اگر هنگام درست کردن کباب به آن جوش شیرین بزنید هنگامی که روی حرارت قرار می کند سریع پف می کند و گوشت آن لاستیکی و سفت می شود.

مشاوره تلفنی

مرکز تخصصی

مشاوره ازدواج و تحکیم خانواده

حال خوب

شماره: ۵۹۱ | سال تأسیس: ۱۴۰۴

دکتر رویا درویش پیشه

۰۹۱۰۲۹۰۴۷۵۸

ازدواج و زوج درمانی

در خصوص باد زدن کباب ها نیز دقت کنید که کباب ها از پایین به بالا شروع به باد زدن می کنید تا از به همه جای کباب برسد.

اگر به گوشت جوش شیرین بزنید حتما باید تفاله پیاز بیشتری به گوشت بزنید. ضمناً اینکه اصلاً جوش شیرین را نباید به گوشت بزنید. باید حتماً آن را با دو قاشق غذاخوری آب پیاز مخلوط کنید و با تفاله پیاز مخلوط کنید و بعد به گوشت اضافه کنید. برای یک کیلوگرم گوشت در صورت استفاده از جوش

شیرین باید ۳۵۰ گرم تفاله و ۱۳ گرم نمک، ۱۰۵ گرم فلفل قرمز و ۲۰۵ گرم فلفل سیاه استفاده کنید.

معمولا رستوران داران از چرخ کرده ۳۰۰ گرم ران مرغ و ۱۰۰ گرم سینه مرغ استفاده می کنند و به ۶۰۰ گرم گوشت چرخ شده گوساله اضافه می کنند تا کباب لطیف تر شود. چرا که گوشت گوساله معمولا چربی ندارد. معمولا به جای استفاده از قلوه گاه گوسفندی که گران است از ۲۰۰ گرم چربی گوسفندی استفاده می کنند و چرخ می کنند و به مواد اضافه می کنند. حواستان باشد اگر خواستید به این شیوه کباب بزنید دیگر مواد را دوبار چرخ نکنید چون چربی آن می بُرد. مواد با دست ورز دهید. به این نوع کباب به ازای هر یک کیلوگرم گوشت، ۳۵۰ گرم پیاز بزنید. به پیاز هم یک گرم جوش شیرین بزنید. در این شیوه تهیه کباب، نیازی به استراحت پیاز نداریم. نمک و فلفل سیاه و قرمز هم مانند دستور بالا بزنید. و طبق مراحل بالا مابقی دستور را پیش بروید.