

چطور کالباس خانگی مرغ درست کنیم؟ طرز تهیه + نکات مهم
در این مقاله، بهترین و ساده‌ترین روش تهیه کالباس خانگی مرغ را با هم بررسی می‌کنیم.



کالباس از آن دسته مواد غذایی است که اغلب افراد با احتیاط بیشتری آن را تهیه و مصرف می‌کنند. عدم اطمینان از سالم بودن مواد اولیه و یا استفاده از نگهدارنده‌های صنعتی، همه بخشی از نگرانی‌های مصرف کالباس است. می‌توانید با تهیه کالباس خانگی مرغ، این دغدغه‌ها را به راحتی از بین ببرید. همراه ما باشید تا در این مقاله از بهروز مگ (مجله بهروز مارت)، طرز تهیه کالباس مرغ خانگی را با هم مرور کنیم.

فهرست مطالب:

چطور کالباس خانگی مرغ درست کنیم؟ طرز تهیه + نکات مهم

طرز تهیه کالباس

نکات و ترفندهای تهیه کالباس خانگی

استفاده از اسانسها و ادویه‌های مختلف دیگر

طرز تهیه کالباس خانگی لیوانی

طرز تهیه کالباس تنوری در فر

جمع بندی نهایی

طرز تهیه کالباس

برای تهیه کالباس خانگی ساده، ابتدا این مواد اولیه را آماده کنید:

مواد اولیه	مقدار لازم	لینک تهیه مواد اولیه
سینه مرغ	یک عدد	مشاهده
سیر	۲ حبه	مشاهده
قارچ	۱۰۰ گرم	مشاهده
پسته	۵۰ گرم در صورت تمایل	مشاهده
ادویه کالباس	به میزان لازم	مشاهده
آرد گندم	یک پیمانه	مشاهده
نشاسته ذرت	یک چهارم پیمانه	مشاهده
روغن مایع	یک چهارم پیمانه	مشاهده
هویج	یک عدد در صورت تمایل	مشاهده

پس از آماده‌سازی تمام این مواد اولیه، **مراحل درست کردن کالباس خانگی** را قدم به قدم، دنبال کنید:

- مرغ و سیر را دو بار در چرخ‌گوشت چرخ کنید و یا در صورت استفاده از غذاساز، تا رسیدن به مرحله خمیر، با هم میکس کنید.
- پوست هویج را گرفته و آن را نگینی برش بزنید. قارچ‌ها را نیز پوست گرفته و به شکل دل‌خواه، برش بزنید. هویج و قارچ را چند دقیقه در آب جوش قرار داده و آن‌ها را نیم‌پز کنید. پس از نیم‌پز شدن، در یک سبد قرار دهید تا آب اضافه آن‌ها خارج شود.
- ادویه کالباس شامل نمک، فلفل سیاه و قرمز، جوز هندی، تخم گشنیز، پودر هل، آویشن و دارچین را همراه با نشاسته و روغن، به مایه گوشتی افزوده و بار دیگر با هم چرخ کرده و یا در غذاساز، به میکس کردن ادامه دهید.
- مایه گوشتی را در یک ظرف مناسب قرار داده و کم‌کم به آن آرد اضافه کنید. مایه را ورز دهید و در صورت شل بودن کمی آرد بیشتر به آن اضافه نمایید. مایه کالباس نباید خیلی شل یا خیلی سفت باشد.
- پس از رسیدن به غلظت مورد نظر، هویج، قارچ و در صورت تمایل پسته را اضافه کنید و همه موارد را با کاردک هم بزنید.
- مایه کالباس را روی سلفون پهن کنید. سلفون را چند بار دور مایه کالباس پیچیده و یک رول کامل درست کنید. یک طرف رول را به خوبی پیچانده و گره بزنید. روی سلفون با کمک یک سوزن تمیز، سوراخ‌های ریز ایجاد کرده و هوای موجود در مایه کالباس را

خالی کنید. سمت دوم رول را نیز کاملاً بپیچانید و سپس گره بزنید. برای جلوگیری از ورود آب به داخل مواد، سلفون را چندین دور دیگر، دور رول کالباس بپیچانید.

- در یک قابلمه بزرگ، یک سبد یا پایه بخارپز قرار دهید. درون قابلمه را تا حدی آب بریزید که آب به زیر پایه بخارپز یا سبد برسد. گاز را روشن کنید و پس از جوشیدن آب، حرارت را کاهش داده و رول‌های کالباس را روی پایه یا درون سبد بگذارید. در قابلمه را ببندید و اجازه دهید که کالباس‌ها با بخار آب، کاملاً بپزند.

- پس از یک الی دو ساعت، رول‌ها را خارج کرده و اجازه دهید در دمای محیط، خنک شوند.

- رول‌های کالباس را پس از سرد شدن کامل، یک شبانه‌روز در یخچال بگذارید تا کاملاً سرد شوند و سپس می‌توانید کالباس‌های خانگی خود را مصرف کنید.

به همین راحتی می‌توانید در خانه و برای خود، کالباس درست کنید. در مطالب پیشین **به‌روز مگ** (مجله به‌روز مارت)، [«طرز تهیه سوسیس خانگی»](#) را نیز با هم مرور کردیم. پیشنهاد می‌کنیم که طرز تهیه سوسیس را هم بخوانید و از این پس، سوسیس و کالباس مورد نیاز خود را در خانه و با مواد اولیه با کیفیت و تازه، درست کنید.



در بخش پیشین، روش اصلی و پایه تهیه کالباس خانگی ساده را با هم بررسی کردیم. می‌توانید با توجه به ذائقه خود، ادویه‌های دیگری اضافه کرده و یا تغییراتی در دستور پخت ایجاد کنید. در ادامه، برخی از این موارد را با هم مرور خواهیم کرد.

استفاده از اسانس‌ها و ادویه‌های مختلف دیگر

ادویه‌ها در انواع غذاها، کاملاً اختیاری هستند و می‌توانید با توجه به ذائقه خود، آن‌ها را تغییر دهید. برخی از ادویه‌ها و اسانس‌های دیگری که می‌توانید برای تهیه کالباس خانگی از آن‌ها استفاده کنید، شامل موارد زیر هستند:

- **اسانس دود:** اگر از طعم دود در غذا لذت می‌برید، می‌توانید یک یا دو قطره اسانس دود به مایه گوشتی اضافه کنید.
- **استفاده از سس‌های آماده:** برای طعم‌دهی بیشتر، می‌توانید یک چهارم پیمانه سس کچاپ و یک چهارم پیمانه سس خردل به مایه گوشتی کالباس خانگی بیفزایید.
- **ادویه‌های مختلف:** می‌توانید از پاپریکا، پودر پیاز، پودر گوجه و مقدار بسیار کمی پودر میخک نیز استفاده کنید. همه این موارد کاملاً سلیقه‌ای هستند.

طرز تهیه کالباس خانگی لیوانی

در صورتی که بخواهید **کالباس خانگی بدون کاور** درست کنید، می‌توانید با کمک لیوان‌های نشکن، **کالباس لیوانی** تهیه کنید. برای این کار، مایه کالباس را کم‌کم در لیوان ریخته و با کمک یک قاشق، مواد را کاملاً فشار دهید تا بافت آن **منسجم** شده و هوای موجود در آن، خارج شود. همه مایه کالباس خانگی را درون لیوان‌ها ریخته و سپس دهانه لیوان‌ها را با **یک یا دو لایه آلومینیوم**، به خوبی کیپ کنید. به هیچ عنوان نباید آب درون لیوان‌ها نفوذ کند. سپس یک قابلمه بزرگ را تا نیمه پر از آب کرده و گاز را روشن کنید. لیوان‌های حاوی کالباس را درون قابلمه بچینید. حرارت را ملایم کرده و اجازه دهید آب بجوشد. پس از گذشت **یک الی دو ساعت**، **کالباس خانگی لیوانی** شما کاملاً آماده است و باید **فرآیند سرد کردن** آن را همانند بخش پیش، آغاز کنید.



یکی دیگر از ترندهای تهیه کالباس خانگی، **تهیه کالباس تنوری در فر** است. برای این کار، باید فر را روی حرارت **90 الی 100 درجه سلسیوس** قرار داده و پس از گرم شدن فر، **رول‌های کالباس بدون کاور** را روی **ورق روغنی در سینی فر** قرار دهید. حدوداً هر 30 دقیقه و پس از تغییر رنگ یک قسمت، رول کالباس را جا به جا کنید تا همه جای آن، یک‌دست شود. طعم این کالباس، با کالباس‌های آماده کمی تفاوت دارد و می‌توانید آن را بلافاصله مصرف کرده و یا پس از سرد شدن، کالباس‌های تنوری را در ساندویچ یا با دیگر غذاها، میل کنید.

شما برای تهیه کالباس خانگی چه روش‌ها و ترفندهایی دارید؟ نکات مهم دستوریخت خود را با ما در میان بگذارید تا با کمک هم، بتوانیم بهترین و خوش‌طعم‌ترین کالباس را آماده کنیم.

در این مقاله از به‌روز مگ (مجله به‌روز مارت)، طرز تهیه کالباس خانگی ساده را با هم مرور کردیم. می‌توانید ادویه‌های کالباس را با توجه به ذائقه خود تغییر داده و حتی مواد اولیه دیگری را نیز امتحان کنید. نکته مهم این است که مایه کالباس را به خوبی چرخ کرده یا میکس کنید تا مایه گوشتی کالا منسجمی داشته باشید. پخت رول‌های کالباس نیز با توجه به ذائقه شما می‌تواند به صورت بخارپز یا تنوری باشد.