

## Recept och instruktion, torr Simsubas

Vi förbättrar hela tiden våra recept och instruktioner. För att säkerställa att du har senaste versionen rekommenderar vi att du går in via vår hemsida och väljer "Storkök"

[www.simsufoods.com/storkok](http://www.simsufoods.com/storkok)

### Instruktionsfilmer

[www.simsufoods.com/instruktionsfilmer-for-tillagning](http://www.simsufoods.com/instruktionsfilmer-for-tillagning)



### Förberedelse

Beredningen görs lämpligen på morgonen dagen innan du ska servera färdiga produkten. Lämplig mängd färdig produkt per batch bör inte överstiga 40 % av degkärlets volym, ex 24 kg färdig produkt i en 60 liters blandare.

Utöver nedan recept så går det ypperligt att göra grönsaksbiffar med säsongens grönsaker. Grönsakerna steks då lämpligen i oljan innan de tillsätts för att få ur lite vatten. Samma mängd grönsaker som mängd torr Simsubas brukar vara en bra tumregel.

### Beredning

1. Använd en blandare/Varimixer, typ Björn eller motsvarande för beredningen
2. Tillsätt mängden torr bas som ska användas. Undvik hög fallhöjd på pulvret för att minska mängden damm. Vid behov använd munskydd.
3. Tillsätt kryddor och salt enligt receptet. Ska du göra kebab, tillsätt saltet med oljan i efterföljande steg.
4. Väg upp mängden olja. Stek eventuella övriga ingredienser (grönsaker, lök etc) i oljan.
5. Tillsätt mängd vatten i degkärlet som ska användas.
6. Sätt i degkärlet i blandaren och kör på medium fart tills blandningen är homogen. Öka då omrörning till max och knåda tills degen blivit tjockare och en trådliknande textur börjar formas (max 1 min - kör inte för länge då degen kan bli för hård och övriga ingredienser blir svårare att arbeta in). Stäng därefter av blandaren.
7. Tillsätt omedelbart olja samt övriga ingredienser för den specifika produkten (lök, grönsaker, köttfärs, matlagningsgrädde etc) och starta blandaren på låg hastighet. Kör i ca 1 minut eller tills oljan och övriga ingredienser är homogent fördelade i degen.
8. Öka omrörningen och knåda på hög hastighet tills ett trådliknande nätverk åter bildas (ca 3-5 minuter). Om du ska göra kebab, gör gärna ett "dragtest" då produkten ska vara lite seg och man kan se trådar som går sönder när man drar isär en liten degklump. Om texturen inte är tillräckligt bra, knåda ytterligare några minuter.
9. För över den färdiga produkten på ett eller flera bläck. 5 – 7 kg per bläck brukar vara lagom mängd, alternativt forma biffar eller bullar. För kebab, låt vila 30 minuter i rumstemperatur.
10. Tillaga sedan den färdiga produkten i Combiugn. 120 grader 20 % fukthalt till en innertemperatur på 88 grader. 50/50 köttbullar körs till 85 grader.
11. Om du gör en kebab, låt svalna i kyl under natten och strimla sedan med 4 mm skiva i Hälldemaskin för att sedan steka på stekbord.

### Textur på den färdiga produkten

Kött består av muskelfibrer som till allra största del består av proteiner. Det är framförallt dessa som ger köttet sin struktur. Texturen på Simsufoods produkter skapas av att proteiner i produkten skapar bindningar med varandra vilket ses av att man får en allt segare och trådigare produkt.

Texturen på den färdiga produkten påverkas av en rad olika faktorer:

1. **Knådning:** När man knådar så påskyndas bildandet av fler bindningar mellan proteiner. Ju längre och intensiv knådning desto hårdare textur.
2. **Tid:** Förbättrad textur fås också genom att låta degen vila efter färdig blandning. Detta för att ge ytterligare tid till fler bindningar mellan proteinerna.
3. **Olja:** Ökad mängd olja ger en mjukare och lösare struktur. Om degen uppfattas för lös kan mängden olja minskas till nästa blandning.
4. **Mängd vatten:** Om mängden vatten är för hög vid knådning försvåras bildandet av proteinbindningarna och texturen blir försämrad. Om mängd vatten är för låg blir degen för hård och det är svårt att få in övriga ingredienser.
5. **Salt:** Ökad mängd salt ger en mjukare och lösare struktur. Tänk på att många blöta råvaror innehåller salt (ex soja)