

همه چیز درباره همبرگر

شرایط کنونی زندگی انسان و نفوذ مدرنیته شدن در جوامع امروزی، بسیاری از عادات غذایی انسان را تغییر داده است. آهنگ سریع زندگی، اشتغال زنان، کمبود وقت، فاصله زیاد بین محل کار و منزل و ترافیک سبب افزایش تمایل انسان امروزی به غذاهای فوری شده است.



شرایط کنونی زندگی انسان و نفوذ مدرنیته شدن در جوامع امروزی، بسیاری از عادات غذایی انسان را تغییر داده است. آهنگ سریع زندگی، اشتغال زنان، کمبود وقت، فاصله زیاد بین محل کار و منزل و ترافیک سبب افزایش تمایل انسان امروزی به غذاهای فوری شده است.

همبرگر

همبرگر یکی از غذاهای پروتئینی نیمه آماده مورد پسند گروه های زیادی از مردم به خصوص جوانان است که با شکل گرد نان خود که وسط آن گوشت سرخ کرده با لایه هایی از سبزیجات و ادویه قرار دارد، معروف شده است. البته نوع خاصی از همبرگر به نام چیزبرگر، لایه ها و ورقه هایی از پنیر را نیز در میان خود دارد. نام این غذا از کشور آلمان و شهر هامبورگ گرفته شده است. اولین بار در این ناحیه گوشت گاو را پهن نموده و به شکل گرد درآوردند که این محصول با استقبال مردم مواجه شد.

در قدیم گوشت چرخ کرده ی گرد را استیک همبرگر می نامیدند، ولی وقتی این ماده غذایی را داخل نان قرار می دادند، ساندویچ همبرگر نام می گرفت. تا اوایل قرن بیستم هر دو اصطلاحات به کار رفته خلاصه شده و تنها نام همبرگر و یا حتی برگر به جای اسامی قبلی استفاده میشد.

در زمان جنگ جهانی اول به دلیل احساسات ضد آلمانی در دنیا نام همبرگر برای مدتی به استیک تغییر یافت. شهرت این نوع ساندویچ به خاطر مسائل سیاسی تا مدتی از بین رفته بود تا اینکه در اواسط دهه 1920 در رستوران های زنجیره ای نیوکاسل تاسیس شد و این رستوران ها انواع مختلفی خوراکی های همبرگر مانند در اشکال متفاوت تهیه میکردند. همبرگر از زمانی شهرت امروزی خود را به دست آورد که ری کروک اولین رستوران مک دونالد را در اواسط دهه 1950 تاسیس نمود.

همبرگر باید کاملاً پخته تا حداقل 65 درجه سانتی گراد به مصرف برسد. در صورت انجماد زدایی نیز، از انجماد مجدد آن باید خودداری شود.

همبرگر عبارت است از گوشت چرخ کرده دامی مثل گاو و گوسفند به همراه افزودن چربی، ادویه جات و سبزیجات مانند پیاز و سرکه که به وسیله دستگاه مکانیکی مخصوص با وزن 100 گرم تهیه شده و در بین کاغذهای مومی مجاز به صورت منجمد عرضه میشود. در فرمولاسیون همبرگر میتوان درصدی از پروتئین های گیاهی نیز استفاده کرد. شکل همبرگر بسته به نوع قالب دستگاه همبرگر زن معمولاً به شکل مدور و یا مستطیل می باشد که در بین کاغذهای مومی بسته بندی اولیه و سپس در بسته های مقوایی بسته بندی میشود.

انواع همبرگر

همبرگر ممتاز: همبرگری که در آن حداقل 60 درصد گوشت به کار رفته و حاوی مقادیر مشخصی از مواد پرکننده، انواع آردها و ادویه جات است.

همبرگر معمولی: همبرگری که در آن حداقل 30 درصد گوشت به کار رفته و دارای مقادیر مشخصی پروتئین گیاهی، مواد پرکننده مجاز، ادویه جات و سبزیجات باشد.

مواد اولیه همبرگر

آرد سوخاری: در محصول همبرگر از آرد سوخاری به عنوان یک ترکیب پرکننده استفاده می شود. در واقع آرد سوخاری باعث ایجاد

بافت و قوام مناسب و تا حدی تردی محصول می گردد.

روغن: در صورتی که فرمولاسیون همبرگر تولیدی شامل استفاده از گوشت کمتر و مصرف درصدی سویا باشد به منظور لطافت محصول و بالا بردن ظرفیت نگهداری آب در گوشت از روغن استفاده میشود.

سویا: علت افزودن سویا به همبرگر بالا بردن میزان پروتئین محصول است. از طرفی سویا 2 تا 5/2 برابر وزن خودش آب جذب می کند، در نتیجه باعث ایجاد بافت مناسبی در همبرگر میشود.

نمک: نمک به علت خاصیت ضد میکروبی و ایجاد طعم مناسب، کاربرد ویژه ای در محصول همبرگر دارد.

ادویه جات: برای بهبود طعم و مزه همبرگر معمولاً از فلفل، خردل، گشنیز استفاده میشود.

گلوتن: پروتئین گیاهی می باشد که علت استفاده از آن در بعضی فرمولاسیون تولید همبرگر، بالا بردن میزان پروتئین محصول، بالا بردن جذب آب محصول و ثبات شکل همبرگر می باشد.

برای جلوگیری از چسبیدن همبرگرها و جلوگیری از نفوذ چربی و رطوبت، از پوشش کاغذ مومی استفاده میشود.

بسته بندی

همبرگر خام منجمد باید در پوشش های مناسب و مجاز ویژه مواد غذایی به طوری که آن را از آسیب های فیزیکی حفظ نماید، بسته بندی شود.

اطلاعات زیر نیز باید بر روی فرآورده نوشته، چاپ و یا برچسب شود:

نام و نوع فرآورده، درصد مواد تشکیل دهنده، نام و نشانی واحد تولیدی، شماره پروانه ساخت، صادره از سوی وزارت بهداشت، تاریخ تولید به روز، ماه و سال، تاریخ انقضا به روز، ماه و سال و شرایط نگهداری.

شرایط نگهداری

این محصول باید همواره تا زمان مصرف تحت شرایط بهداشتی و دمایی مطلوب نگهداری، حمل و عرضه شود. درجه حرارت مورد نیاز برای نگهداری محصول 18- درجه سانتی گراد است.

این محصول باید کاملاً پخته تا حداقل 65 درجه سانتی گراد به مصرف برسد. در صورت انجماد زدایی نیز، از انجماد مجدد آن باید خودداری شود.

خطر مصرف گوشت چرخ کرده خام و یا نیم پز

گوشت چرخ کرده خام و یا نیم پز ممکن است حاوی باکتری های مضر باشد. برای اطمینان از نابودی باکتری ها گوشت باید حداقل تا دمای 71 درجه سانتیگراد حرارت داده شود. کودکان، سالمندان و افرادی که در اثر ابتلا به سرطان، بیماری کلیوی و دیگر بیماری ها سیستم ایمنی ضعیفی دارند، نسبت به بیماری های ناشی از آلودگی غذا حساس تر هستند.

بروز اسهال و تهوع که از علائم این بیماری ها هستند و موجب کم آبی می گردند برای این افراد خطرناک است. بنابراین در هنگام تهیه غذا برای این افراد توجه به رعایت نکات بهداشتی در تمام مراحل خرید، نقل و انتقال، پخت و توزیع غذا، بسیار ضروری است.

برای طبخ همبرگر در ماکروویو باید:

1- روی آن درپوش گذاشت تا حرارت بیشتری در آن ایجاد گردد.

2- در نیمه زمان پخت همبرگرها برگردانده شوند.

3- پس از پخت، همبرگرها به مدت 1 الي 2 دقیقه در میکروویو باقی بمانند تا روند پخت تکمیل گردد.

حتماً به دستورالعمل استفاده از دستگاه توجه فرمایید.

آیا باقیمانده همبرگرهای پخته را می توان مجدداً در یخچال نگهداری نمود و یا منجمد کرد؟

گوشت چرخ کرده پخته شده و یا همبرگر را اگر بلافاصله پس از پخت (طی 2 ساعت و اگر دمای هوا بیش از 32 درجه سانتیگراد است، طی 1 ساعت) در یخچال قرار دهیم، برای 2 روز قابل نگهداری است. در صورتی که آن را منجمد کنیم برای 3 ماه قابل نگهداری است. برای گرم کردن مجدد آن ها باید کاملاً داغ شود و بخار از آن بلند شود.