Pengolahan Sosis Blondo

Sosis merupakan salah satu makanan milenial yang dikonsumsi oleh masyarakat dan paling disukai oleh kalangan anak-anak. Sosis terbuat dari bahan dasar daging atau ikan. Bahan baku utama berbasis hewani yang cukup mahal, sehingga dalam aplikasinya pengolahan sosis berbasis bahan nabati perlu dikembangkan. Sehingga inovasi pengolahan sosis berbahan blondo menjadi salah satu alternatif diversifikasi olahan produk blondo dan juga sebagai inovasi produk sosis saat ini.

Bahan dan Cara Pengolahan

BAHAN

Daging ayam giling, Blondo, tepung tapioka, telur ayam, garam, merica bubuk, bawang putih, gula pasir, air es

CARA PENGOLAHAN

1. Daging ayam digiling sampai benar benar halus
2. daging ayam yang digiling dicampur dengan blondo, tepung tapioka, telur ayam, garam, merica bubuk, bawang putih dan gula pasir ke dalam mesin penggiling daging
3. Tambahkan air es sedikit sedikit sambil terus diaduk hingga adonan menjadi lembut dan mudah dibentuk
4. Semua adonan yang sudah siiap dibentuk, dimasukkan ke selongsong sosis yang telah disiapkan
5. Adonan sosis yang telah dimasukkan ke selongsoh direbus dalam air mendidih selama 10 - 15 menit atau sampai matang
6. Sosis blondo siap diangkat dan didinginkan
7. Sosis blondo ditaruh di freezer atau disajikan dalam kondisi telah digoreng atau dibakar
8. Sosis blondo siap disajikan dengan penambahan saus atau bahan pelengkap lainnya

Pengolahan Sosis Blondo

Dr. Nurhayati, S.TP., M.P
Lusi Hardianingsih
Syirril Ihromi, S.P., M.P
Hisbul Wathan