

Kalkúnn

Fuglinn tekinn úr umbúðunum, innpakkaða innvolsið tekið út og fuglinn þveginndur undir köldu vatni.

tymiang,
rosmarin
kjúklingakryddi

Hendinni smeigt á milli húðar og kjöts á bringu og lærum til að koma smjöri fyrir þar. Bæði má skera 0,5 cm sneiðar af smörstykkji og velta þeim upp úr tymiang, rasmarin og kjúklingakryddi eða bræða smjörið og blanda áður nefndu kryddi í smjörið. Fjöldi smjörsneiðanna fer eftir stærð fuglsins en sé hann stór þarf 4 sneiðar á hvora síðu, 2 á bringubeininu og 1 á sínu hvoru læri.



<http://www.youtube.com/watch?v=cgT80XPnHD0>

Fuglinn er síðan fylltur með stuffing, fætur bundnir og vængstúfum stungið undir skrokkinn. Smjörpappír settur á milli fuglsins og grindarinnar.

Skrokkurinn settur á ofngrind yfir skúffu með vatni, selleríi, lauk og gulrótum. Muldum pipar, kjúklingakryddi og salti bætt í soðið.

Ofninn settur á 150 C undir/yfirhiti (blástur)

Fuglinn vökvaður með með soðinu á ca. 20 mín fresti. Til þess er notuð sogsuða [Turkey Tube Baster] eins og myndin hér th. sýnir. Á 2 klst. fresti. er fuglinn strokinn (penslaður) með smjöri.

Breiddi teflon dúk strax yfir fuglinn á milli þess sem hann var vökvaður til að forðast bruna á yfirborðinu sem efst nær í ofninum.

7 kg kalkúnn var rúmlega búinn eftir 6 klst.

Turkey Farmers of Canada recommends cooking a whole turkey to an internal temperature of 170°F (77°C) in the breast and 180°F (82°C) in the thigh.

Mælt er með því að hitastig í kjötinu nái: 77°C í bringu og 82°C í lærinu þar sem vöðvinn er þykkastur.

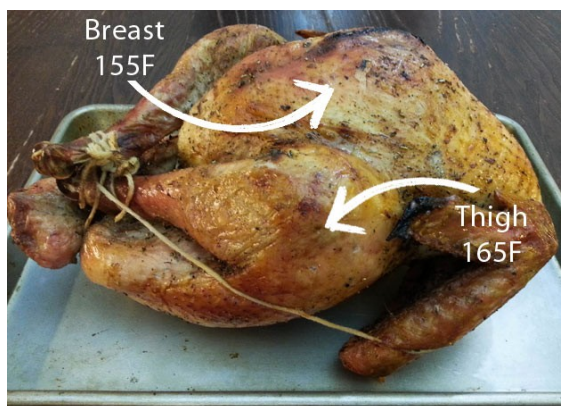
Háls og hjarta var soðið til að ná kjötkrafti

Skurður á fuglinum

<https://www.youtube.com/watch?v=3tax9TO0jmQ>

Roasting times are for a preheated 325 degrees F. oven.
165°C

155 F = 68,3°C; 165 F = 74°C



		Approximate Roasting Times for Stuffed Turkey	Með viftu í ofni
Turkey Weight	kg	Hours	
6 to 8 pounds	2,7 – 3,6	3 to 3-1/2 hours	
8 to 12 pounds	3,6 – 5,4	3-1/2 to 4-1/2 hours	
12 to 16 pounds	5,4 – 7,3	4-1/2 to 5-1/2 hours	- 45 mín
16 to 20 pounds	7,3 – 9,1	5-1/2 to 6 hours	- 45 mín
20 to 24 pounds	9,1 – 10,9	6 to 6-1/2 hours	- 45 mín
		Approximate Roasting Times for Unstuffed Turkey	
Turkey Weight		Hours	
6 to 8 pounds	2,7 – 3,6	2-1/2 to 3 hours	
8 to 12 pounds	3,6 – 5,4	3 to 4 hours	
12 to 16 pounds	5,4 – 7,3	4 to 5 hours	
16 to 20 pounds	7,3 – 9,1	5 to 5-1/2 hours	
20 to 24 pounds	9,1 – 10,9	5-1/2 to 6 hours	

