

# برنج شفته شده را چیکار کنیم

7 بهمن 1401

هیچ گاه نمی‌توان برنج شفته شده را به برنجی شمرده تبدیل کرد، اما می‌توانید با راهکارهایی ظاهر برنج شفته را بهتر کنید. در این مطلب به شما خواهیم گفت برنج شفته شده رو چیکار کنیم.

## برنج شفته شده را چیکار کنیم

### برنج را زیاد هم نزنید

خیلی از افراد وقتی برنجشان شفته می‌شود شروع می‌کنند به کفگیر زدن به برنج و اصلاً نمی‌دانند که با این کار برنج بیشتر له می‌شود.

### برنج را آبکش کنید و روی آن آب سرد بریزید

برنج را سریع را درون آبکش ریخته و روی آن آب سرد بریزید. این کار سبب می‌شود لعاب اضافه برنج بیرون برود و در ضمن آب سرد سبب می‌شود برنج نرم‌تر از این نشود.

### کف برنج ته دیگ بگذارید

چنانچه برنج شما شفته شده، حتماً ته آن ته‌دیگ نان یا سیب زمینی بگذارید. به این ترتیب، چنانچه کسی به خاطر نرم و خمیری شدن برنج کمتر برنج خورد می‌تواند کنار غذا از ته‌دیگ استفاده کند. در ضمن یک ته‌دیگ طلایی جذاب نظر مهمان‌ها را از نرم شدن برنج قدری پرت می‌کند.

### به برنج روغن اضافه کنید

برای سلامتی و رژیمی بودن برنج به آن روغن اضافه نکنید، ولی زمانی که برنج شفته می‌شود لازم است حتماً به برنج روغن داغ یا کره اضافه کنید چون روغن سبب می‌شود دانه‌های برنج از هم جدا شوند و بهتر دیده شوند، این کار وقتی برنج نرم شده به بهتر شدن ظاهر برنج کمک بسیاری می‌کند، بنابراین حتماً این کار را انجام دهید.



## به برنج آب اضافه نکنید

برخی از افراد زمانی پلو را آبکش می‌کنند قدری آب به کناره آن اضافه می‌کنند تا برنج بخار کند و دم بکشد. ولی این کار را زمانی برنجتان شفته شده اصلاً انجام ندهید. چون ما الان باید همه سعی‌مان را بکنیم آب اضافه برنج خارج شود تا خمیرتر نشود.

## در قابلمه را باز یا نیمه باز بگذارید

اگر عادت دارید برای دم کردن پلو در قابلمه را کیپ کنید یا از دم‌کنی استفاده کنید اگر برنج شفته شد این کار را کنید و از دم‌کنی استفاده نکنید و در قابلمه را نیمه باز یا کاملاً باز بگذارید. اگر در قابلمه بسته باشد، بخار آب به صورت قطره‌های آب به داخل پلو برمی‌گردد و سبب می‌شود نرم‌تر شود. نگران پخته شدن برنج نباشید چون همین حالا نیز برنج شما زیادی پخته شده!

## برای بخار کردن آب اضافی برنج، شعله را بیشتر کنید

بیشتر کردن شعله سبب می‌شود آب اضافی برنج تبخیر شود و قدری خشک‌تر شود. ولی مراقب باشید برنج را نسوزانید.

## پس از آماده شدن برنج زیرش را خاموش کنید و بگذارید قدری سرد شود

البته ما این نمی‌گوییم برنج را سرد و یخ سرو کنید فقط چند لحظه بگذارید بخار برنج خارج شود و قدری از حالت نرمی دربیاید.

## سعی کنید برنج را قالبی درآورید

همان گونه که می‌دانید برای داشتن برنج قالبی لازم است قدری برنج نرم‌تر برداشته شود پس می‌توانید به این بهانه که می‌خواستید برنج را در قالب‌های آماده (قالب‌های گرد، قلب، گل و...) سرو کنید گذاشته‌اید برنج قدری نرم‌تر شود.