

# توپک مرغ پنیری ؛ فینگر فود ساده برای مهمانی و تولد

اگر طرفدار انواع فینگر فود ساده برای مهمانی و تولد هستید، توپک مرغ پنیری یکی از بهترین گزینه‌ها است.

این لقمک پنیری خوشمزه با مرغ، هم برای بچه‌ها و هم بزرگترها بسیار جذاب و دوست داشتنی است. درست کردن توپک پنیری با مرغ، اصلاً کار سختی نیست و به آسان‌ترین روش می‌توانید در خانه آن را تهیه کنید. در این مطلب از سرویس آشپزی ما طرز تهیه توپک مرغ پنیری و نکات پخت و خوشمزه شدن این فینگرفود را به شما آموزش خواهیم داد.

## مواد لازم برای تهیه توپک مرغ پنیری

سینه مرغ (بدون پوست و استخوان): ۳۰۰ گرم

ران مرغ: ۲۰۰ گرم

پنیر پارمسان (رنده شده): ۲ قاشق غذاخوری

پنیر پیتزا: ۲۰۰ گرم

تخم مرغ: ۱ عدد

پودر سوخاری یا پودر پانکو: ۱ لیوان فرانسوی دسته‌دار

آرد سفید: نصف لیوان فرانسوی دسته‌دار

پودر فلفل پاپریکا: ۱ قاشق چای‌خوری

پودر تخم گشنیز: ۱ قاشق چای‌خوری

نمک، فلفل سیاه و پودر سیر: به مقدار دلخواه

سبزی خشک معطر: به مقدار دلخواه

روغن سرخ‌کردنی: به مقدار کافی

سس: برای سرو توپک مرغ پنیری

مدت زمان آماده‌سازی مواد اولیه: ۳۰ دقیقه

مدت زمان مورد نیاز برای پخت توپک مرغ پنیری: ۱۵ دقیقه

### مراحل طرز تهیه توپک مرغ پنیری

توپک مرغ پنیری یک فینگرفود بین‌المللی است که در سراسر دنیا، طرفداران خاص خودش را دارد. مرحله به مرحله طرز تهیه توپک مرغ پنیری را دنبال کنید.

#### مرحله اول: مرغ را آماده کنید

در ابتدا، سینه و ران مرغ‌ها با بشوید و اجازه دهید آب اضافی آنها گرفته شود. سپس پوست و استخوان‌های آنها را جدا کنید تا فقط گوشت بماند. در مخلوط‌کن یا چرخ گوشت، مرغ‌ها را چرخ کنید و در یک ظرف بریزید. سپس پنیر پارمسان، پودر تخم گشنیز، پودر سیر، فلفل سیاه، نمک و پودر فلفل پاپریکا را به آن اضافه کنید. همه مواد را با هم ورز دهید تا یک ترکیب یکدست شود.

#### مرحله دوم: مایه توپک مرغ را استراحت دهید

بعد از آماده کردن مایه توپک مرغ پنیری، روی ظرف را بپوشانید و به مدت نیم ساعت در یخچال قرار دهید تا مایه منجم شود. در این فاصله، پنیر پیتزا (طرز تهیه پنیر پیتزا) را از فریزر بیرون بیاورید. پنیر پیتزا را در صورت دلخواه با پنیرهای دیگر و سبزیجات و ادویه‌های معطر مخلوط کنید و به صورت گلوله گلوله‌های کوچک در آورید و کنار بگذارید.

#### مرحله سوم: مایه سوخاری را آماده کنید

یک تخم مرغ را در یک کاسه بشکنید و هم بزنید تا سفیده و زرده آن از لختگی خارج شود. آرد گندم را در صورت نیاز الک کنید و در یک بشقاب بریزید. پودر سوخاری یا پودر پانکو را هم در یک ظرف دیگر بریزید و کنار بگذارید. وقتی مایه مرغ، استراحت کرد، آن را از یخچال بیرون بیاورید.

برای درست کردن توپک مرغ پنیری، مقداری از مایه توپک، به اندازه یک گردو بردارید و بین دست‌هایتان گلوله کنید، سپس وسط توپک را باز کنید و از گلوله‌های پنیری داخل آن بگذارید و دوباره توپک مرغ را بین دست‌هایتان گلوله کنید، طوری که پنیر از آن بیرون نیاید.

همه توپکها را به همین روش آماده کنید و در یک ظرف بگذارید.

**مرحله پنجم:** توپکهای مرغ پنیری را به مایه سوخاری آغشته کنید

توپکهایی را که آماده کرده‌اید، ابتدا در ظرف آرد بزنید. سپس آنها را در مایه تخم مرغ بزنید تا همه قسمت‌ها به تخم مرغ آغشته شود. در آخر، توپکها را با قاشق از تخم مرغ بیرون بیاورید و در پودر سوخاری بزنید و آن را بغلتانید تا توپک، سوخاری شود. همه توپکها را به همین روش به مایه سوخاری آغشته کنید.

**مرحله آخر:** توپک مرغ سوخاری را سرخ کنید

بعد از سوخاری کردن توپکهای مرغ پنیری، یک تابه را روی حرارت بگذارید و در آن به مقدار کافی، روغن بریزید. اجازه دهید روغن داغ شود. سپس توپکها را به آرامی در روغن بریزید و اجازه دهید کاملا سرخ و طلایی شوند. توپکهای سرخ شده را از روغن خارج کنید و روی دستمال حوله‌ای بگذارید تا روغن اضافی آنها خارج شود. سپس توپکها را با انواع سس دلخواه، سرو کنید.



رو  
ش  
ت  
ه  
پ  
ه  
ت  
و  
پ  
ک  
م  
ر  
غ  
و  
ق  
ا  
ر  
ج  
پ  
ن  
ی

**صفر تا صد**  
**چاپ کتاب**

باتیمی از نویسندگان و مولفان مجرب  
با تخفیف ویژه برای فرهنگیان

فرصت مناسب برای داوطلبان  
آزمون دکتری

۰۹۱۲ ۷۸۱ ۴۸۳۸  
انتشارات رویای آبی

#انتشارات\_رویای\_آبی

در این روش، باید مایه توپک مرغ را مانند روش بالا آماده کنید و در زمان پیچیدن توپک، به عنوان مواد میانی، یک قارچ دکمه‌ای کوچک و کمی مایه پنیر وسط توپک بگذارید و دوباره آن را بپیچید. سپس توپکها را سوخاری کرده و در روغن داغ سرخ کنید.

## نکات مهم در طرز تهیه توپک مرغ پنیری

اگر پنیر پیتزایی که می‌خواهید به عنوان ماده میانی توپک مرغ پنیری استفاده کنید، یخ زده است، ابتدا آن را دیفراست کرده (یخ زدایی) و بعد آن را استفاده کنید.

به جای قرار دادن مایه مرغ در یخچال برای استراحت کردن، می‌توانید آن را به مدت ۱۵ دقیقه در فریزر قرار دهید تا انسجم پیدا کند.

می‌توانید از انواع ادویه‌های معطر و انواع سبزیجات معطر تازه و خشک که باب طبع و سلیقه‌تان است، در مایه توپک مرغ پنیری استفاده کنید.

بعد از سوخاری کردن توپک‌ها، می‌توانید دوباره ۱۵ دقیقه توپک‌ها را در یخچال بگذارید تا کاملاً سفت و منسجم شوند.

برای سرخ کردن توپک مرغ پنیری، تابه را طوری انتخاب کنید که عمق زیادی داشته باشد و روغن که در آن میریزید، توپک‌ها در روغن شناور شوند. در این صورت، روغن کمتری لازم خواهد بود.

## فوت و فن‌های خوشمزه شدن توپک مرغ پنیری

**کدام قسمت مرغ برای تهیه توپک مرغ پنیری مناسب است؟**

شما می‌توانید از سینه مرغ به تنهایی برای درست کردن توپک مرغ استفاده کنید ولی اگر سینه و ران را با هم میکس کنید، طعم لذیذتری خواهد گرفت، چون ران مرغ چربی بیشتر دارد و طعم توپک را خوشمزه‌تر می‌کند.

**در توپک مرغ پنیری از چه پنیری استفاده کنیم؟**

برای پنیر میانی می‌توانید از پنیر پیتزا یا پنیر موزارلا که حالت کشدار دارد، استفاده کنید. اگر پنیر پیتزا را با دیگر پنیرها مثل پنیر پارمزان و پنیر خامه‌ای یا پنیر لبنه مخلوط کنید، میکس خوشمزه‌تری خواهد شد.