

طرز تهیه شربت گلاب مجلسی و رستورانی به روش ساده

20 تیر 1401

شربت گلاب یکی از خوشمزه‌ترین و خوش‌عطرترین شربت‌های ایرانی است که با عصاره گل محمدی، شکر و ترکیب چاشنی‌های دیگر مثل زعفران، آبلیمو، نشاسته و ... درست می‌شود.

تهیه شربت گلاب با گل محمدی یا گل سرخ تازه علاوه بر خاصیت انرژی‌زایی، به تقویت قوای جنسی نیز کمک می‌کند که از جمله خواص گلاب است. همچنین برای روزهای گرم تابستان، یک نوشیدنی مناسب برای رفع عطش است.

مواد لازم برای تهیه شربت گلاب ساده

- آب: ۳ لیوان دسته‌دار فرانسوی
- شکر: ۶ لیوان دسته‌دار فرانسوی
- گلاب: ۱ لیوان دسته‌دار فرانسوی
- برگ خشک گل محمدی: به میزان دلخواه (برای تزیین)

مراحل تهیه شربت گلاب ساده

برای تهیه شربت گلاب به روش ساده، تنها از عصاره گل محمدی، شکر و آب استفاده می‌شود و در صورت دلخواه می‌توانید برای تزیین یا ظاهر زیباتر، چند برگ گل محمدی را هم روی شربت قرار دهید.

مرحله اول: شکر و آب را بجوشانید

در ابتدای کار، شکر و آب را در یک قابلمه مناسب بریزید و روی حرارت قرار دهید. اجازه دهید آب شروع به جوشیدن کند و دانه‌های شکر حل شوند. سپس حرارت را کم کنید و صبر کنید تا محلول به دست آمده، غلظت کافی پیدا کند. میزان غلظت به سلیقه شما بستگی دارد.

مرحله دوم: گلاب را به شیره شکر اضافه کنید

بعد از قوام پیدا کردن شیره شکر، گلاب را به محلول بیفزایید و دوباره مواد را حرارت دهید تا وقتی که مایع شروع به جوشیدن کند. در صورت دلخواه می‌توانید مقداری رنگ خوراکی (از هر نوع و رنگی) را به شربت اضافه کنید. بعد از ۲ تا ۳ دقیقه از زمان جوشیدن، حرارت را خاموش کنید و اجازه دهید از دما بیفتد. شربت گلاب را بعد از سرد شدن، در بطری‌های شیشه‌ای بریزید و در جای خنک نگهداری

کنید.

مرحله سوم: شربت گلاب را درست کنید

برای درست کردن شربت گلاب، این محلول را با مقداری آب سرد مخلوط کرده و روی آن را با برگ‌های گل محمدی تزیین کنید. برای خوش‌طعم و خوش‌رنگ شدن هم می‌توانید از آب میوه‌های مختلف مثل آب پرتقال، آب آلبالو، زعفران و ... استفاده کنید. ترکیب $\frac{1}{3}$ از حجم لیوان با شربت گلاب و $\frac{2}{3}$ از حجم آن با آب، می‌تواند شربت دلچسبی را بسازد.