

علت نبستن ژله چیست؟

24 آذر 1401

احتمالا برایتان پیش آمده که برای میهمانتان [ژله](#) تهیه کرده اید و موقع مصرف با نبستن ژله مواجه شدید، بنظرتان دلیل چیست؟

– نسبت مواد مورد نیازی که برای تهیه ژله استفاده می کنید، نامناسب می باشد.

– مایع ژله را بیش از اندازه روی حرارت می گذارید.

– قالب را به شیوه اشتباه آماده می کنید.

– برای برگرداندن ژله داخل ظرف مورد نظر از شیوه صحیح استفاده نمی کنید.

حالا که متوجه شدید چرا پودر ژله نمی بندد، با رعایت راه حل های زیر می توانید از شل شدن و نبستن ژله پیشگیری کنید.

شیوه درست تهیه کردن ژله

نخستین قدم برای درست کردن یک ژله سفت و خوشمزه، رعایت کردن میزان نسبت ترکیب مواد و روش درست تهیه آن است. برای تهیه یک بسته ژله ۱۰۰ گرمی نیاز به یک لیوان آب جوش و یک لیوان آب سرد دارید. ابتدا پودر ژله را با یک لیوان آب جوش مخلوط کرده و به آهستگی هم بزنید. چنانچه می خواهید ژله شفاف و یکدستی داشته باشید، با استفاده از شیوه بن ماری، چند دقیقه مایع ژله را بر روی بخار کتری بگذارید.

در انتها یک لیوان آب سرد را به مخلوط بیفزایید و به مدت ۳ تا ۴ ساعت درون یخچال بگذارید. برای سفت شدن بیشتر ژله می توانید به جای یک لیوان آب سرد، از نصف لیوان آب استفاده کنید.