

چگونه هویج را نگینی خرد کنیم؟

8 مرداد 1402

نگینی کردن یکی از شیوه های برش پر کاربرد در آشپزی است که استفاده زیادی دارد. اول ماده غذایی را خلال کرده و آنگاه از سمت دیگر برش می زنند تا به شکل مکعب های کوچک شود. برای خرد کردن سبزیجات به شکل نگینی یا مکعبی می توان هم نگین های ریز یا درشت تر داشته باشیم که در زیر ما شیوه صحیح نگینی کردن هویج را برای شما آورده ایم.

مراحل نگینی کردن هویج

- نخست **هویج** ها را تمیز بشویید و در صورت لزوم سطح آنها را بتراشید.

- اگر هویج ها بزرگ بودند آنها را کوچک تر کنید.

آنگاه هویج ها را به صورت خلال های درشت برش بزنید.

اگر می خواهید نگین ها ریزتر باشد خلال ها را باریک تر کنید.