

# چند نکته طلایی برای تهیه ته‌دیگ سیب‌زمینی

25 مرداد 1404

طرز تهیه ته‌دیگ سیب‌زمینی ترد و طلایی همراه با بررسی دلایل نرم شدن آن و نکات مهم برای داشتن بهترین نتیجه در سفره‌های ایرانی.

در طرز تهیه ته‌دیگ سیب‌زمینی خوش‌رنگ و ترد، انتخاب مواد اولیه تازه و با کیفیت اهمیت زیادی دارد. سیب‌زمینی باید سالم، بدون جوانه و دارای بافت سفت باشد. استفاده از ادویه‌ها و روغن مناسب نیز تأثیر مستقیم بر طعم و رنگ نهایی دارد.

## نکات کلیدی در طرز تهیه ته‌دیگ سیب‌زمینی

رعایت نکات زیر می‌تواند تفاوت زیادی در نتیجه نهایی ایجاد کند:

استفاده از سیب‌زمینی تازه و سفت باعث جلوگیری از نرم شدن ته‌دیگ می‌شود. برش‌های ضخیم‌تر مقاومت بیشتری در برابر بخار دارند. داغ شدن کامل روغن قبل از چیدن سیب‌زمینی‌ها، باعث شروع سریع فرآیند سرخ شدن می‌شود. دم‌کنی باعث جلوگیری از ریزش بخار روی سیب‌زمینی و خیس شدن آن می‌شود. اضافه کردن کمی کره یا روغن حیوانی به روغن مایع، بافت تردتری ایجاد می‌کند.

## دلایل نرم شدن ته‌دیگ سیب‌زمینی

گاهی با وجود رعایت همه مراحل، ته‌دیگ بافت ترد خود را از دست می‌دهد. برخی از اشتباهات رایج که باعث خراب شدن ته‌دیگ می‌شوند عبارت‌اند از:

استفاده از سیب‌زمینی‌های کهنه یا نرم که آب بیشتری دارند. برش‌های نازک که سریع‌تر بخارپز می‌شوند. کم بودن میزان روغن در کف قابلمه. باز و بسته کردن مکرر در قابلمه که باعث افزایش رطوبت می‌شود. حرارت خیلی کم در مراحل ابتدایی پخت. اضافه نکردن نمک به سیب‌زمینی که باعث خشک‌تر شدن بافت می‌شود.