

آموزش چند فوت و فن ساده برای مهارت استفاده از چاقو

چاقو یکی از مهم ترین و کار راه انداز ترین لوازم موجود در آشپزخانه است. بسیار مهم است که یک چاقوی تیز و تند داشته باشید تا کارهایتان را راحت تر انجام دهید.

در این مطلب قصد داریم که شیوه صحیح استفاده از چاقو همراه با رعایت نکات امنیتی را به شما آموزش دهیم. احتمالاً بعد از خواندن این بخش از رازهای خانه داری کار شما آسان تر از قبل پیش خواهد رفت.

مرحله 1: گرفتن صحیح چاقو

این که چاقو را محکم و بدون لرزش در دستتان بگیرید، بسیار مهم است. هنگام برش دادن حتماً باید دقت داشته باشید و مراقب انگشتانتان باشید. زمانی که چاقو را در دست می گیرید، کل دست شما باید وارد کار شود و تمام انگشتانتان باید پشت لبه چاقو باشد.

هیچ کدام از انگشتان نباید در لبه جلویی چاقو قرار بگیرند، زیرا احتمال بریدن دست وجود خواهد داشت. کل انگشتان را روی دسته چاقو بگیرید. اگر بخواهید یکی از انگشتان مثل انگشت اشاره را پشت لبه چاقو بچسبانید، احتمال جابجایی چاقو و بریدگی انگشت شما وجود خواهد داشت.

هنگام برش دادن یا خرد کردن خوراکی ها حتماً با دست دیگرتان ماده مورد نظر را نگه دارید تا تکان نخورد. این گونه که 4 انگشت شما باید روی ماده مورد نظر باشد و شصت دستتان داخل انگشتان قرار بگیرد تا تسلط بیشتری روی کار داشته باشید.

روش دیگری هم برای انجام این کار وجود دارد. این روش این گونه است که یکی از دستانتان باید روی دسته چاقو و دست دیگر پشت لبه چاقو قرار بگیرد و همزمان با حرکت دست شما، چاقو هم حرکت کند تا راحت تر مواد غذایی را خرد کنید.

مرحله 2: امنیت بیشتر حین استفاده از چاقو

از تخته آشپزی استفاده کنید و جای آن را ثابت نگه دارید. اگر احساس می کنید که تخته آشپزی حین انجام کار تکان می خورد، می توانید یک عدد دستمال را کمی خیس کنید و زیر آن قرار دهید تا تخته دیگر تکان نخورد.

اگر بتوانید خوراکی ها را از قسمت صاف روی تخته بخوابانید کار شما راحت تر پیش می رود. به عنوان مثال اگر می خواهید یک عدد پیاز خرد کنید، اول آن را از وسط برش دهید و سپس سطح صاف پیاز را روی تخته بخوابانید و بعد شروع به ریز کردن آن کنید.

مرحله 3: شناخت مواد و نوع برش آن ها

اگر می خواهید در نهایت یک رسی خوب داشته باشید و غذای خوبی را درست کنید، باید بشناسید که روش خرد کردن هر کدام از مواد غذایی و شکل صحیح و سایز مناسب آن ها چگونه است.

اگر بتوانید مواد را در سایز مناسب خرد کنید، قطعاً غذای خوشمزه تری خواهید داشت. به عنوان مثال اگر هویج ها را به یک اندازه خرد کنید، تمام آن ها به طور یکدست پخته می شوند و در طول غذا با هویج های خیلی سفت یا خیلی نرم روبرو نخواهید بود.

ریز کردن کردن با خرد کردن معمولی متفاوت است زیرا شما می خواهید ظریف تر کار کنید. در چنین حالتی روش های مختلف خرد کردن را یاد بگیرید و همچنین به اندازه مناسب دقت کنید. مثلاً گاهی اوقات بعضی از مواد را باید ریز تر از بعضی دیگر خرد کنید.

برای ریز کردن مواد غذایی، بهتر است از همان روش قرار دادن انگشتان پشت لبه چاقو استفاده کنید.

مرحله 4: تمیز کردن چاقو

معمولاً همه شما عادت دارید که چاقو را مانند ظرف های دیگر داخل ماشین ظرفشویی یا با دست بشویید. ممکن است که شستن چاقو داخل ماشین ظرفشویی مناسب نباشد و به تیغه آن خط و خش وارد کند. معمولاً توصیه می کنیم که چاقو را با دست بشویید و بعد از شستن هم سریع آن را خشک کنید تا چاقو تیز تر و نوتر باقی بماند.

مرحله 5: تیز کردن چاقو

تیز کردن چاقو برای داشتن یک آشپزی مناسب همراه با امنیت بالا بسیار حایز اهمیت است. می توانید از سنگ های مخصوص چاقو تیز کن یا حتی دستگاه های مختلف و حرفه ای استفاده کنید.

معمولا چاقو تیزکن الکترونیکی بهترین گزینه است و کار شما را خیلی سریع و راحت راه می اندازد.