دم کردن برنج آبکشی مجلسی و نکات مهم پخت

12 دی 1400

فوت و فن "مادران ودختران " / پختن پلو و چلو با کیفیت خوب، پایه آشپزی ایرانی است. پس اولین چیزی که بهتر است در آشپزی یاد بگیرید، روش صحیح پخت و دم کردن برنج و دانستن تمام فوت و فن های آن است.

وقتی یک خانم خانه می تواند ادعا کند یک کدبانو و آشپز واقعی است که بتواند برنج را به اصطلاح خوب دربیاورد.

در بخش آموزش آشپزی امروز ابتدا ده مرحله تهیه پلوی آبکشی را بیان می کنیم و سپس شما را با ترفندها و نکات مهم پخت و دم کردن برنج آشنا می کنیم.

مراحل پخت و دم کردن برنج آبکش

1. برای پخت برنج، اولین مرحله خیساندن آن است. برنج را بعد از پاک کردن، با آب ولرم بدون این که مدام چنگ بزنید، آنقدر بشویید که آب روی برنج شفاف شود.

2. برنج را داخل کاسه یا لگن ریخته و روی آن آب گرم، نه آب داغ بریزید؛ آب باید تقریبا 4 بند انگشت بالاتر از سطح برنج داخل کاسه یا لگن باشد.

3. به آب برنج نمک اضافه کنید. اگر می خواهید آن را آبکش کنید، لازم نیست نگران مقدار نمک باشید، چرا که بعد از آبکشی می توانید با ریختن آب، نمک اضافی آن را بگیرید ولی اگر می خواهید برنج را به صورت کته بپزید، نمک آن را به اندازه بریزید یعنی آب برنج نه شور باشد و نه بی نمک. برای خیس خوردن برنج حداقل 3 تا 4 ساعت زمان لازم است.

4. بعد از این مدت برای پخت برنج آبکشی، قابلمه موردنظر را انتخاب کرده و دوسوم آن را آب بریزید. در قابلمه را بگذارید و آن را روی شعله زیاد اجاق بگذارید تا آب به جوش آید. زمانی که آب به جوش آمد آب برنج را خالی کرده و در قابلمه حاوی آب در حال جوش بریزید و صبر کنید تا داخل آب جوش بپزد.

5. برای آنکه از زمان آبکش کردن برنج مطمئن شوید، یک دانه برنج در حال جوش را بردارید و بین دو انگشتتان له کنید یا داخل دهانتان بگذارید. مغز دانه برنج نباید سفت، زبر و خشک باشد.
یکی دیگر از نشانه های آبکش کردن برنج این است که در این مرحله مقداری از دانه های برنج در حال جوش، روی آب قرار می گیرند. فقط مراقب باشید برنج را به امان خدا ول نکنید چون ممکن است به راحتی وا برود.

آبکش کردن برنج

6. وقتی از پخت برنج مطمئن شدید، آن را داخل آبکش ریخته و روی آن آب ولرم بریزید تا هم نمک اضافه برنج گرفته شود و هم کمی از حرارت بیفتد.

7. برای دم کردن برنج ابتدا قابلمه مناسبی آماده کرده و داخل آن مقداری روغن بریزید، به اندازه ای که کف قابلمه چرب شود. قابلمه را روی شعله اجاق گاز بگذارید تا داغ شود. سپس آن را از روی اجاق بردارید و کف قابلمه را با نان، حلقه های سیب زمینی یا هر ماده دیگر مورد نظر برای ته دیگ بپوشانید.

8. بعد از اینکه ته دیگ را با سیب زمینی، نان یا هر چیز دیگری پوشش دادید، برنج داخل آبکش را با کفگیر بزرگ داخل قابلمه بریزید به طوری که برنج به صورت کوه داخل قابلمه قرار گیرد و به دیواره های قابلمه نچسبد.

9. بعد از اینکه کل برنج را در قابلمه ریختید، در کاسه دیگری مخلوط روغن و آب را روی اجاق داغ کرده و روی برنج بریزید، سپس در قابلمه را ببندید؛ در این مرحله شعله اجاق باید زیاد باشد. البته قبل از اینکه در قابلمه را بگذارید با دسته کفگیر داخل برنج چند سوراخ ایجاد کنید.

10. بعد از قرار دادن دم کنی، وقتی صدای جزجز به گوشتان خورد و از قابلمه کمی بخار بیرون زد، دم کنی را بگذارید و شعله را کم کرده و بگذارید برنج دم بکشد. معمولا برای دم کشیدن پلوی ساده همراه با ته دیگ نان یا سیب زمینی یک ساعت و نیم زمان لازم است.

نکات لازم برای آبکش و دم کردن برنج

- موقع آبکش کردن برنج کاسه ای را به صورت برگردان داخل کاسه ظرفشویی قرار داده و آبکش را روی کاسه قرار دهید، زیرا اگر کاسه به صورت معمول زیر آبکش قرار گیرد، داخل کاسه زیر آبکش، پر از آب حاصل از آبکشی برنج شده و برنج داخل آب خراب می شود.

- هنگام دم گذاشتن، سوراخ هایی را با دسته کفگیر در میان توده برنج ایجاد کنید، این سوراخ ها باعث می شود بخار از کف قابلمه به راحتی به سطح آمده و برنج زودتر دم بکشد.

ترفندهای پخت و دم کردن برنج

اگر می خواهید برنج خوب قد بکشد

- موقعی که در اوج جوشیدن است، یک استکان آب سرد داخل برنج بریزید.
- قابلمه را بزرگ انتخاب کنید تا برنج جای کافی برای قد کشیدن داشته باشد.
- هنگام جوشاندن برنج، دو قاشق روغن مایع داخل آب قابلمه بریزید تا هم خوب قد بکشد هم به اصطلاح خوش پخت شود.
- موقع آبکش کردن برنج، روی برنج آب سرد نریزید زیرا به برنج شوک وارد کرده و جلوی ادامه قد کشیدن آن را می گیرد.

اگر برنجتان شور شد

- اگر هنگام پخت برنج کته و موقع جوشیدن برنج در آب، متوجه شدید که برنج خیلی شور شده است، داخل آب برنج چند تکه سیب زمینی پوست کنده بریزید. سیب زمینی، شوری غذا را به خود جذب می کند.
- اگر قبل از آبکش کردن برنج متوجه شوری آن شدید، موقع آبکش کردن، مقدار آب بیشتری روی برنج آبکش شده بریزید.
- اگر دیگر کار از کار گذشته بود و کاری برای جبران شوری برنج نمی توانستید انجام دهید خورش را کم نمک بپزید.

اگر برنج تان ته گرفت

- به سرعت چند تکه نان روی برنج بگذارید. نان بوی سوختگی را به خودش می گیرد.
- با پیاز هم می شود بوی سوختگی برنج را گرفت. چند حلقه پیاز را داخل برنج فرو کنید.

اگر برنج شما بی نمک یا کم نمک شد

- روی غذا با نمکدان نمک بپاشید.
- مقداری نمک را در آب جوش حل کرده و روی برنج بریزید.
- خورش را خوش نمک تر بپزید.

اگر می خواهید برنج پس از پخت سفید شود

● به آب برنج، هنگام جوشیدن یک قاشق آبلیمو یا آب نارنج و یا دو قاشق ماست یا دوغ اضافه کنید. مزیت دیگر این کار این است که دانه های برنج به هم نمی چسبند.

اگر می خواهید برنج زعفرانی شود

برای آماده کردن پلوی زعفرانی مقداری پودر زعفران را در مقداری آب جوش داخل یک استکان کوچک حل کرده و استکان را موقع دم کردن روی برنج قرار دهید و در قابلمه را بگذارید تا زعفران هم همراه برنج دم کشیده و رنگ آن پررنگ تر شود.

اگر برنجتان کمی بیشتر جوشید

● اگر برنجتان کمی بیشتر جوشید موقع آبکش کردن برنج، روی برنج آب سرد بریزید و سپس آن را آبکشی کنید برنج کمی خودش را جمع می کند.

● اگر برنجتان کمی بیشتر جوشید هنگام دم گذاشتن آن روی برنج آب و روغن ندهید.

نکات تکمیلی پخت و دم کردن برنج آبکش

عاملی که موجب تفاوت در نتیجه کار می شود اول میزان جوشاندن برنج و دوم میزان آبی است که به صورت آب و روغن و یا تنهایی به برنج اضافه می شود. این آب به هنگام دم افتادن برنج، تبخیر شده و به علت عدم خروج در فضای بسته قابلمه جذب برنج شده و هر چه مقدارش بیشتر باشد برنج را نرم و نرم تر و یا له می کند.

پس نتیجه می گیریم که مقدار آبی که به برنج اضافه می کنیم نبایستی زیاد باشد مثلا برای ۵ پیمانه پلوپز برنج ایرانی ۳ الی ۴ قاشق آب (با عرق هل یا دارچین در صورت تمایل) کافی است و برای همین مقدار از برنج خارجی اگر کمی بیشتر هم شد مانعی ندارد. حتی این مقدار را می توان هنگامی که برنج نرمتر و یا زنده تر در آبکش ریخته شده را تغییر داد مثلا اگر احیانا فراموش کرده اید و دیرتر برنج را آبکش کرده مقدار این آب را کمتر کنید.

من بعد از اینکه برنج را در قابلمه میریزم هیچ چیزی به آن اضافه نمی کنم فقط کمی آب جهت تولید بخار می ریزم چون با غذاهای چرب میانه خوبی نداریم روغن اضافه نمی کنم و در صورت لزوم مقداری

روغن حیوانی گرم نشده را سر میز غذا آورده و هر کسی که تمایل دارد از آن استفاده می کند.