

# رمز و راز پخت ماکارونی مجلسی که مزه آن را بی نظیر می کند

28 مهر 1404

بدون شک ماکارونی یکی از غذاهای مورد علاقه ایرانی ها می باشد و کمتر کسی پیدا می شود که ماکارونی با ته دیگ سیب زمینی را رد کند و به آن واکنش نشان ندهد.

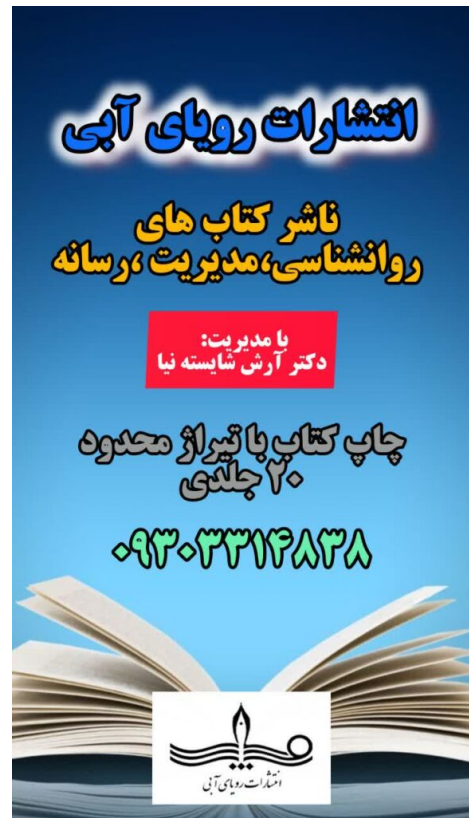
برای اینکه بتوانید ماکارونی را خوشمزه و خوش فرم تهیه کنید باید نکات زیر را به خوبی رعایت کنید.

1- اگر نشاسته ماکارونی به خوبی از آن خارج شود ماکارونی شما خوشمزه تر می شود چون به راحتی سس ماکارونی به خرد آن می رود و مزه فوق العاده ای می گیرد. برای همین وقتی ماکارونی پخت باید به وسیله آب سرد آن را آبکش کنید تا نشاسته ای آن خارج شود و هم با دست ماکارونی ها را باز کنید تا به یکدیگر نچسبد و ماکارونی را بد فرم نکند.

2- برای اینکه ته دیگ سیب زمینی ویژه ای داشته باشید که به راحتی از قابلمه جدا شود شما باید ابتدا سیب زمینی ها را مقداری با روغن زیتون سرخ کنید و سپس مقداری کنجد به ته قابلمه بریزید و سیب زمینی ها را روی آنها قرار دهید. این کار باعث می شود سیب زمینی ها خوش رنگ تر شود و به راحتی از قابلمه جدا شود.

3- به هنگام پخت ماکارونی در قابلمه آب جوش، از نمک، زردچوبه و روغن استفاده کنید تا از وا رفتن و چسبندگی ماکارونی جلوگیری کند.

4- سعی کنید از ماکارونی های با قطر کم استفاده کنید چون هم تایم پخت کمتری دارد و هم میزان نشاسته آنها کمتر است.



- 5 - وقتی آب قابلمه جوش آمد و شما میخواهید ماکارونی را با آن اضافه کنید ابتدا مقداری آبلیمو اضافه کنید و سپس ماکارونی ها را اضافه کنید این کار باعث می شود ماکارونی مزه بهتری بگیرد و حتما به ماکارونی در حال جوش نمک اضافه کنید تا ماکارونی مزه خوبی بگیرد.
- 6 - قابلمه ای که برای جوشاندن ماکارونی در آن استفاده میکنید باید بزرگ باشد تا نشاسته های ماکارونی بعد از جدا شدن از ماکارونی دوباره به خرد ماکارونی نرود و باعث چسبندگی ماکارونی نشود.
- 7 - طعم خوشمزه ماکارونی به مایه آن است پس سعی کنید حتما از سیر و فلفل دلمه ای در مایه ماکارونی استفاده کنید تا مزه بهتری بگیرد.
- 8 - وقتی ماکارونی به مرحله دم کردن رسید نصف فنجان آب ماکارونی می توانید اضافه کنید تا ماکارونی خوب بخار کند و رنگ ماکارونی را قرمزتر کند و بافتی نرم به ماکارونی ها بدهد.
- 9 - برای اینکه ماکارونی عطر و رنگ بی نظیری بگیرد یک قاشق چایخوری زعفران دم کرده به مایه آن اضافه کنید.
- 10 - وقتی ماکارونی را درون قابلمه آب جوش می ریزید توجه داشته باشید که نباید ماکارونی ها را زیاد هم بزنید چون باعث می شود ماکارونی شما خمیر شود.