

شوری برنج را چگونه بگیریم؟

18 تیر 1405

برنج، به عنوان یکی از اصلی‌ترین و محبوب‌ترین غذاهای سفره ایرانی، جایگاه ویژه‌ای در فرهنگ غذایی ما دارد.

یکی از رایج‌ترین مشکلاتی که بسیاری از آشپزها، چه تازه کار و چه حرفه‌ای، با آن مواجه می‌شوند، شور شدن برنج است. اما نگران نباشید! در این مقاله جامع، به بررسی کامل دلایل شور شدن برنج و ۵ راهکار عملی و اثبات شده برای رفع شوری برنج می‌پردازیم.

۱. رفع شوری برنج با آبکشی مجدد (مناسب برای روش آبکش)

اگر در حال پخت برنج به روش آبکشی هستید و پس از جوشاندن متوجه شوری آن شدید، بهترین راهکار آبکشی مجدد با آب سرد است. این روش بسیار ساده و مؤثر است:

مراحل انجام کار:

بلافاصله پس از تشخیص شوری، برنج را آبکش کنید. از آب سرد برای شستشوی برنج استفاده کنید. آب گرم باعث شل شدن بافت برنج و شفته شدن آن می‌شود.

آبکشی را تا زمانی ادامه دهید که آب تقریباً شفاف شود. این کار باعث خروج نشاسته و نمک اضافی از سطح برنج می‌شود.

پس از آبکشی، برنج را مجدد به قابلمه برگردانید و با کمی آب گرم و روغن دم کنید.

نکته مهم: این روش ممکن است باعث شود دانه‌های برنج کمی به هم بچسبند، اما شوری برنج به طور قابل توجهی کاهش می‌یابد.

۲. رفع شوری برنج با قند (مناسب برای برنج دم کشیده)

یکی از روش‌های سنتی و جالب برای کاهش شوری برنج، استفاده از قند است. این روش برای مواقعی که برنج کاملاً دم کشیده و متوجه شوری آن شده‌اید، بسیار کاربردی است:

مراحل انجام کار:

چند حبه قند را در نقاط مختلف سطح برنج قرار دهید.

درب قابلمه را ببندید و اجازه دهید قندها به آرامی آب شده و در برنج نفوذ کنند.

پس از ۵ تا ۱۰ دقیقه، برنج را به آرامی هم بزنید تا قند حل شده به طور یکنواخت در برنج پخش شود.

برنج را مجدد تست کنید. اگر همچنان شور بود، این فرآیند را تکرار کنید.

نکته جالب: استفاده از قند باعث شیرین شدن برنج نمی شود و تنها شوری آن را خنثی می کند. این روش به دلیل خاصیت شیمیایی قند در کاهش حس شوری در طعم ها عمل می کند.



۳. رفع شوری برنج با سیب زمینی (مناسب برای برنج در حال جوش)

سیب زمینی یک جاذب طبیعی نمک است و می تواند در کاهش شوری برنج بسیار مؤثر باشد. این روش برای زمانی مناسب است که برنج هنوز در حال جوشیدن است و پخته نشده:

مراحل انجام کار:

یک یا دو عدد سیب زمینی متوسط را پوست بگیرید و به چند قطعه بزرگ تقسیم کنید. قطعات سیب زمینی را درون قابلمه برنج در حال جوش قرار دهید. اجازه دهید سیب زمینی ها به مدت ۱۰ تا ۱۵ دقیقه در آب برنج بجوشند. سیب زمینی ها را از قابلمه خارج کنید. نمک اضافی جذب سیب زمینی ها شده است.

نکته: این روش برای برنج کته نیز قابل استفاده است. می توانید سیب زمینی را در مراحل اولیه پخت به برنج اضافه کنید.

۴. رفع شوری برنج با نوشابه (مناسب برای برنج در حال جوش)

نوشابه بدون گاز یکی دیگر از مواد مؤثر برای کاهش شوری برنج است. این روش بیشتر برای مواقعی کاربرد دارد که برنج هنوز در آب در حال جوشیدن است:

مراحل انجام کار:

اگر در مراحل اولیه پخت متوجه شوری برنج شدید، می توانید کمی از آب برنج را خالی کنید. مقدار کمی نوشابه بدون گاز (حدود یک چهارم لیوان) به آب برنج اضافه کنید. اجازه دهید برنج با نوشابه به جوشیدن ادامه دهد. پس از چند دقیقه، برنج را تست کنید. شوری آن باید کاهش یافته باشد.

توجه: استفاده از نوشابه ممکن است طعم برنج را کمی تغییر دهد، بنابراین بهتر است از این روش فقط در مواقع ضروری استفاده کنید.

۵. رفع شوری برنج با آبلیمو (مناسب برای برنج دم کشیده)

آبلیمو به دلیل خاصیت اسیدی خود می تواند شوری برنج را کاهش دهد. این روش برای برنج هایی که کاملاً دم کشیده و آماده سرو هستند، مناسب است:

مراحل انجام کار:

کمی آبلیمو تازه را در یک اسپری کوچک بریزید.

قبل از خاموش کردن شعله، آبلیمو را به صورت یکنواخت روی سطح برنج اسپری کنید.

درب قابلمه را ببندید و اجازه دهید برنج ۲ تا ۳ دقیقه دیگر روی حرارت ملایم بماند.

برنج را هم بزنید و سرو کنید.

نکته: استفاده از آبلیمو به برنج طعم ترش ملایمی می دهد که با برخی خورشت ها مانند ماهیچه یا مرغ هماهنگی خوبی دارد.