شیوه درست پخت و دم کردن برنج

5 خرداد 1401

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 فن‌های آن است.

حدود ۴۰ تا ۶۰ دقیقه طول می‌کشد تا برنج دم بکشد. البته بستگی به نوع برنج هم دارد اگر برنج را خیلی زود آبکش کرده باشید به زمان بیشتری نیاز دارد. فقط کافی است قابلمه را آب کنید و روی حرارت قرار دهید. آب که به جوش آمد برنج را بریزید. صبر کنید تا زمانی که برنج قد بکشد. سپس برنج را بین دو انگشت شست و سبابه له کنید. مغز دانه برنج باید کمی سفت باشد. برنج را در آبکش ریخته و اگر احساس کردید که کمی شور است می‌توانید کمی روی برنج آب بریزید. مقداری از آب برنج را برای آب روغن دادن به برنج نگه دارید. قابلمه را بشویید و روی حرارت قرار دهید. کمی روغن درون آن بریزید. سپس برنج آبکش شده را در قابلمه بریزید. برنج را به صورت کوهی درآورید و با دسته کفگیر سوراخ‌هایی را در برنج ایجاد کنید. به آب برنج کمی روغن مایع یا جامد اضافه کنید. و روی برنج بریزید. بهتر آن است که این آب روغن را دور برنج بریزید در قابلمه را بگذارید. بله در ظاهر به همین سادگی است. ادامه مطلب را بخوانید و با فوت‌وفن‌های پخت و دم کردن برنج آشنا شوید.

آموزش پخت و دم کردن برنج آبکش

مراحل پخت و دم کردن برنج آبکش

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

۲. برنج را داخل کاسه یا لگن ریخته و روی آن آب گرم، نه آب داغ بریزید؛ آب باید تقریبا ۴ بند انگشت بالاتر از سطح برنج داخل کاسه یا لگن باشد.

۳. به آب برنج نمک اضافه کنید. اگر می‌خواهید آن را آبکش کنید، لازم نیست نگران مقدار نمک باشید، چراکه بعد از آبکشی می‌توانید با ریختن آب، نمک اضافی آن را بگیرید ولی اگر می‌خواهید برنج را به صورت کته بپزید، نمک آن را به اندازه بریزید یعنی آب برنج نه شور باشد و نه بی‌نمک. برای خیس خوردن برنج حداقل ۳ تا ۴ ساعت زمان لازم است.

۴. بعد از این مدت برای پخت برنج آبکشی، قابلمه مورد نظر 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.

۵. 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 نشانه‌های آبکش کردن برنج این است که در این مرحله مقداری از دانه‌های برنج در حال جوش، روی آب قرار می‌گیرند. فقط مراقب باشید برنج را به امان خدا ول نکنید چون ممکن است به راحتی وا برود.

۶. 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.

۷. برای دم کردن برنج ابتدا قابلمه مناسبی آماده کرده و داخل آن مقداری روغن بریزید، به اندازه‌ای 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، حلقه‌های سیب زمینی یا هر ماده دیگر مورد نظر برای ته‌دیگ بپوشانید.

۸. بعد از این‌که ته‌دیگ 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 دیواره‌های قابلمه نچسبد.

۹. 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.

۱۰. بعد از قرار دادن دم کنی، وقتی صدای جزجز به گوشتان خورد و از قابلمه کمی بخار بیرون زد، دم‌کنی 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

۱ـ موقع آبکش کردن برنج کاسه‌ای 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 می‌شود.

۲ـ هنگام دم گذاشتن، سوراخ‌هایی را با دسته کفگیر در میان توده برنج ایجاد کنید، این سوراخ‌ها باعث می‌شود بخار از کف قابلمه به راحتی به سطح آمده و برنج زودتر دم بکشد.

ترفندهای پخت و دم کردن برنج

اگر می‌خواهید برنج خوب قد بکشد

۱ـ موقعی که در اوج جوشیدن است، یک استکان آب سرد داخل برنج بریزید.

۲ـ قابلمه را بزرگ انتخاب کنید تا برنج جای کافی برای قد کشیدن داشته باشد.

۳ـ هنگام جوشاندن برنج، دو قاشق روغن مایع داخل آب قابلمه بریزید تا هم خوب قد بکشد هم به اصطلاح خوش پخت شود.

۴- موقع آبکش کردن برنج، روی برنج آب سرد نریزید زیرا به برنج شوک وارد کرده و جلوی ادامه قد کشیدن آن را می‌گیرد.

اگر برنجتان شور شد

۱ـ 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 می‌کند.

۲ـ اگر قبل از آبکش کردن برنج متوجه شوری آن شدید، موقع آبکش کردن، مقدار آب بیشتری روی برنج آبکش شده بریزید.

۳ـ اگر دیگر کار از کار گذشته بود و کاری برای جبران شوری برنج نمی‌توانستید انجام دهید خورش را کم نمک بپزید.

اگر برنجتان ته گرفت

۱ـ به سرعت چند تکه نان روی برنج بگذارید. نان بوی سوختگی را به خودش می‌گیرد.

۲ـ با پیاز هم می‌شود بوی سوختگی برنج را گرفت. چند حلقه پیاز را داخل برنج فرو کنید.

اگر برنج شما بی‌نمک یا کم نمک شد

۱ـ روی غذا با نمکدان نمک بپاشید.

۲ـ مقداری نمک را در آب جوش حل کرده و روی برنج بریزید.

۳ـ خورش را خوش نمک‌تر بپزید.

اگر می‌خواهید برنج پس از پخت سفید شود

۱ـ 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 دانه‌های برنج به هم نمی‌چسبند.

اگر می‌خواهید 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 پررنگ‌تر شود.

اگر برنجتان کمی بیشتر جوشید

۱ـ 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 می‌کند.

۲ـ 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 می‌شود اول میزان جوشاندن برنج و دوم میزان آبی است که به صورت آب و روغن و یا تنهایی به برنج اضافه می‌شود. این آب 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 نرم‌تر و یا له می‌کند.

پس نتیجه می‌گیریم که مقدار آبی که به برنج اضافه می‌کنیم نباید 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 می‌توان هنگامی که برنج نرمتر و یا زنده‌تر در آبکش ریخته شده را تغییر داد مثلا اگر احیانا فراموش کرده‌اید و دیرتر برنج را آبکش کرده مقدار این آب را کمتر کنید.