

# اشتباهی که ظاهر پیازداغ را خراب می‌کند

13 خرداد 1405

شاید تصور کنید پیازداغ فقط برای خوش‌طعم کردن غذا به کار می‌رود، اما سرآشپزها راز دیگری را فاش می‌کنند؛ این چاشنی قدیمی با رنگ و بافت منحصر به فرد خود، ساده‌ترین غذاها را به یک بشقاب اشتهابرانگیز و حرفه‌ای تبدیل می‌کنند.

## پیازداغ؛ از پایه طعم تا امضای بصری غذا

پیازداغ در آشپزی ایرانی یک عنصر بنیادین است. تقریباً در بسیاری از خورش‌ها، آش‌ها و غذاهای سنتی، حضور آن اجتناب‌ناپذیر است. اما نقش آن تنها به طعم محدود نمی‌شود. پیازداغ طلایی و کاراملی‌شده، در واقع یکی از ساده‌ترین و در عین حال مؤثرترین ابزارهای تزئین غذا به شمار می‌رود.

رنگ طلایی تا قهوه‌ای تیره پیازداغ، به غذا عمق بصری می‌دهد. این تضاد رنگی به‌ویژه در غذاهای روشن مانند آش رشته، عدسی یا کشک بادمجان، جلوه‌ای چشم‌نواز ایجاد می‌کند. در بسیاری از رستوران‌های سنتی، بخشی از هویت بصری غذا با نحوه استفاده از پیازداغ – از پخش یکنواخت روی سطح غذا گرفته تا طراحی‌های ظریف و حلقه‌ای – تعریف می‌شود.

یکی از نکات مهم در استفاده تزئینی از پیازداغ، کنترل میزان سرخ شدن آن است. پیازداغی که بیش از حد تیره شود، هرچند طعم قوی‌تری دارد اما از نظر بصری ممکن است باعث سنگینی ظاهر غذا شود. در مقابل پیازداغ طلایی روشن معمولاً برای تزئین غذاهای سبک‌تر مناسب‌تر است.