

اشتباه رایج و مؤثر در طرز تهیه سس بشامل

سس بشامل یکی از سس های اصلی است، زیرا می توان از آن در بسیاری از غذاها استفاده کرد. اگر با این سس آشنا نیستید، بدانید که ترکیبی ساده از شیر، کره و آرد پخته شده است. در این مطلب قصد داریم اشتباهاتی که در تهیه سس بشامل نباید مرتکب شد را با شما در میان بگذاریم.

اشتباه اول: نسبت اشتباه مواد اولیه

بزرگترین اشتباه در تهیه این سس، نسبت های اشتباه است. نکته اصلی که برای تهیه سس بشامل عالی باید در نظر داشته باشید، نسبت درست و به اندازه آن است.

همیشه برای 56 گرم چربی (چه کره، چه روغن یا یک جایگزین) 85 گرم آرد همه منظوره در نظر بگیرید. استفاده از این ترکیب باعث می شود تا مخلوط یکدستی درست شود.

در نهایت، یک لیتر شیر به آن اضافه کنید تا سس تان غلیظ شود.

اشتباه دوم: استفاده نادرست از شیر

بخش دوم اشتباهات از نظر آشپزهای حرفه ای در طرز تهیه سس بشامل، موردی است که هنگام استفاده از شیر اتفاق می افتد.

یکی از اشتباهات نرساندن شیر به دمای اتاق است. شیر سرد می تواند باعث شود تا سس در حین پختن بپاشد، در حالی که شیر با دمای اتاق واکنش کم تری ایجاد می کند.

اضافه کردن شیر در یک مرحله هم کار اشتباه دیگری است.

سعی کنید آن را در چند مرحله اضافه کنید تا جذب مخلوط تان شود. وقتی که شیر به یک باره اضافه می شود، باعث گلوله گلوله شدن سس بشامل خواهد شد.

اشتباه سوم: درجه حرارت نامناسب

زیاد کردن شعله هم باعث سوختن سس می شود. بهتر است قبل از شروع

پختن سس، شعله را کم کنید و آن را به حال خودش رها کنید.