راهنمای انتخاب قابلمه مناسب برای پخت غذا

26 بهمن 1404

در هر خانه‌ای، درست لحظه‌ای که همه چیز برای پخت‌وپز آماده است، یک سؤال همیشگی از راه می‌رسد: «این قابلمه جواب می‌ده؟»

اگر شما هم تا حالا بالای اجاق ایستاده‌اید و با نگرانی به قابلمه نگاه کرده‌اید که نکند برنج کم بیاید یا شفته شود، تنها نیستید. انتخاب اندازه مناسب قابلمه، مهارتی مهم در آشپزی روزمره است؛ مهارتی که نتیجه‌اش یا یک سفره پربار و مرتب است، یا غذایی که بی‌رحمانه از کناره‌های قابلمه سرریز شده!

قاعده طلایی انتخاب قابلمه

راز کار خیلی ساده است: هر یک پیمانه برنج خام برای یک نفر کافی است. بنابراین باید ببینید قابلمه شما چند پیمانه برنج را در خود جا می‌دهد.

جدول کاربردی سایز قابلمه‌ها و تعداد نفرات

سایز قابلمه ظرفیت حدودی برنج خام مناسب برای
سایز ۱۶ ۱–۲ پیمانه ۱ تا ۲ نفر

سایز ۲۰ ۳ پیمانه ۳ تا ۴ نفر

سایز ۲۴ ۵ پیمانه ۵ تا ۶ نفر

سایز ۲۸ ۸ تا ۹ پیمانه تا ۱۰ نفر

سایز ۳۲ ۱۴ پیمانه ۱۵ تا ۱۶ نفر

نکته: نوع برنج هم بی‌تأثیر نیست؛ برنج‌های دانه‌بلند معمولاً حجیم‌تر پف می‌کنند.

با انتخاب درست قابلمه:

غذا بهتر جا می‌افتد

ریخت‌وپاش کمتر می‌شود

از هدر رفت برنج و خورش جلوگیری می‌کنید

آشپزی، استرس کمتر و نتیجه جذاب‌تری دارد