

چکار کنیم ته دیگ به قابلمه نچسبد ؟

25 تیر 1404

راز نچسبیدن ته دیگ غذای نذری در دست سرآشپزهای ماهر، ترفندهایی ساده و طلایی است که طعم و ظاهر غذا را بی نقص می کند. اگر مایل به پخت غذای نذری با یک ته دیگ خوشمزه هستید، ادامه این مطلب را بخوانید!

برای نچسبیدن ته دیگ نذری به ته قابلمه چه کنیم؟

کف قابلمه به اندازه روغن بریزید زیرا روغن کم موجب چسبیدن ته دیگ می شود. استفاده از روغن کافی و پخش یکنواخت آن در کف قابلمه سبب می شود ته دیگ نچسبد.

برای جلوگیری از چسبیدن ته دیگ به قابلمه بهتر است از قابلمه های نچسب مانند تفلون یا چدن استفاده کنید.

قابلمه را روی حرارت ملایم گرم کنید و نان لواش ها را به آرامی در روغن گرم بچینید. هرگز قبل از داغ شدن روغن نان ها را درون قابلمه نچینید.

بعد از چین نان ها، برنج ابکش کرده یا کته را روی آن ها بریزید. افزودن برنج بلافاصله پس از قرار دادن نان سبب جلوگیری از نچسبیدن ته دیگ و خشک نشدن نان می شود.

برای ته دیگ از نان های ضخیم و خمیری استفاده نکنید، نان لواش یا نان های نازک دیگر، بهترین گزینه برای ته دیگ هستند.

بعد از اضافه کردن برنج، شعله را ملایم کنید و اجازه دهید برنج دم بکشد. شعله زیاد در ابتدای کار و سپس کم کردن آن، به ترد شدن ته دیگ کمک می کند.

ته دیگ را بلافاصله بعد از پخت از قابلمه جدا نکنید. بهتر است چند دقیقه صبر کنید تا قابلمه خنک شود و بتوانید ته دیگ را به راحتی از ظرف جدا کنید.

برای جدا شدن بهتر ته دیگ می توانید ته قابلمه را در ظرف آب سرد قرار دهید.