چکار کنیم ته دیگ به قابلمه نچسبد ؟

25 تیر 1404

راز نچسبیدن ته‌دیگ غذای نذری در دست سرآشپزهای ماهر، ترفندهایی ساده و طلایی است که طعم و ظاهر غذا را بی‌نقص می‌کند. 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 می‌شود. استفاده از روغن کافی و پخش یکنواخت آن در کف قابلمه سبب می‌شود ته دیگ نچسبد.

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

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

بعد از چیدن نان‌ها، 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 می‌شود.

برای ته دیگ از نان‌های ضخیم و خمیری استفاده نکنید، نان لواش یا نان‌های 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 می‌کند.

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

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