



ترفندهای لحظه آخری در آشپزی

عملیات نجات غذاها



به اعتقاد خیلی‌ها آشپزی هنر است؛ هنری که اگر با ترفندهای آن آشنا باشید حتی اگر در لحظه‌های آخر پخت غذا متوجه شدید یک جای کار می‌لنگد، می‌توانید به سرعت آن مشکل را برطرف کنید. به هر حال هر آشپز هرچقدر حرفه‌ای و باتجربه باشد ممکن است یک غفلت و یک اشتباه در زمان پخت باعث شود نتیجه کار خوب از آب در نیاید اما خرابکاری در آشپزی به معنی خراب شدن غذا و از بین رفتن زحمات نیست؛ بلکه با دانستن چند ترفند ساده می‌توانید غذا را در لحظه آخر نجات دهید و از مهلکه سر بلند بیرون آیید.

آزاده باقری

روزنامه نگار

غذای سوخته

اگر به موقع به داد غذای سوخته برسید باز هم جای امیدواری وجود دارد که بتوان غذای سوخته را همچنان استفاده کرد. اگر ته برنج سوخته و بوی سوختگی گرفته با قراردادن یک تکه نان روی آن بوی سوختگی بسیار کم می‌شود. اجازه دهید نان تا آخرین لحظه روی برنج بماند. همچنین می‌توانید یک پیاز را پوست کنده و لایه لای برنج قرار دهید. با این کار پیاز به میزان زیادی بوی سوختگی را از برنج می‌گیرد. گذاشتن چند حبه قند در لایه لای برنج نیز در از بین بردن بوی سوختگی آن کمک خواهد کرد. کافیت یک بار این روش را امتحان کنید.

لعاب انداختن

ممکن است بارها پیش آمده باشد که با وجود گذشتن زمان بسیار از پخت غذا آن طور که باید جا نمی‌افتد و لعاب نمی‌اندازد. خورشت هر چقدر بیشتر روی شعله کم باقی بماند و آرام آرام پخته شود جا افتاده‌تر خواهد شد. همچنین استفاده از گوشت گوسفندی درون خورشت و انداختن قلم گوسفند درون آن نیز در جا افتادن و لعاب انداختن خورشت کمک خواهد کرد. برای خورشت‌هایی مانند قیمه نیز در کنار رب استفاده از گوجه رنده شده نیز کمک می‌کند تا خورشت به خوبی جا بیفتد. برای خورشت‌هایی مانند کرفس و قورمه سبزی نیز سبزی‌هایی مانند اسفناج یا برگ چغندر در جا انداختن خورشت تاثیر بسیار زیادی خواهد گذاشت اما اینها زمانی جواب می‌دهد که شما فرصت کافی برای چنین کارهایی داشته باشید. وقتی زمان ندارید، چه باید بکنید؟ جالب است بدانید پودر جوپرک با این که طعم و مزه خاصی ندارد می‌تواند در لعاب انداختن خورشت کمک کند.

کافیت در زمان طبخ به اندازه یک قاشق غذاخوری جوپرک به آن اضافه کنید و در کمتر از یک ساعت شاهد خورشتی جا افتاده خواهید بود. برای آش و سوپ هم می‌توانید از این ترفند استفاده کنید. برخی نیز برای این کار از آرد استفاده می‌کنند. آرد گندم یا آرد سفید یا آرد نشاسته ذرت (نه آرد ذرت) مناسب است. می‌توانید آرد را زمانی که پیاز و گوشت را تفت می‌دهید هم به آن اضافه کنید اما باید بدانید زمانی که پودر جوپرک یا آرد اضافه می‌کنید باید آن را در فاصله زمانی کوتاه هم بزنید چون احتمال ته گرفتن خورشت بالا خواهد رفت.

شفته شدن برنج

یکی از تلخ‌ترین صحنه‌های آشپزی مواجه شدن با برنج شفته است، به خصوص زمانی که مهمانی در خانه باشد. عجله یا یک اشتباه مانند زیاد ریختن آب درون برنج ممکن است باعث شفته شدن برنج شود. متأسفانه کار زیادی برای برنجی که شفته شده نمی‌توان انجام داد اما یکی از راه‌ها این است که برنج شفته شده را آبکش کرده و آب یخ روی آن بگیرید. آب یخ کمک می‌کند تا برنج خودش را بهتر بگیرد. همچنین شعله گاز را تا حدودی زیاد کنید که آب اضافه برنج به طور کامل گرفته شود. استفاده از روغن و کره روی برنج شفته نیز کمک می‌کند تا حدودی برنج خود را جمع کرده و از حالت شفته و وارفته خارج شود. در قابلمه را باز بگذارید و اجازه دهید تمام آب‌هایی که امکان بخار شدن دارند، بخار شوند. برنج شفته شده را به هیچ عنوان هم نزنید که باعث چسبندگی بیشتر آنها خواهد شد. همچنین موقع درست کردن برنج اگر متوجه شدید آب برنج زیادتر از حد معمول است می‌توانید با اضافه کردن دو تا سه قاشق غذاخوری آبلیمو از شفته شدن زیاد برنج جلوگیری کنید.

غذای تند

همه نمی‌توانند غذای تند بخورند؛ برای همین اگر ناغافل غذایی تند شد چه باید کرد تا از میزان تندی آن کاسته شود؟ برای این کار بهتر است ظرف غذا را از روی شعله گاز برداشته و درون آن یک عدد لیموترش تازه بریزید و هم بزنید. این کار کمک خواهد کرد میزان زیادی از تندی غذا گرفته شود. اگر فرصت بیشتری برای کم کردن تندی غذا دارید، می‌توانید با اضافه کردن حبوبات، سبزیجات و همچنین گوشت از میزان تندی غذا کم کنید. یکی از روش‌های دیگری که برای کم کردن تندی غذا توصیه می‌شود اضافه کردن مقداری شکر یا عسل است که قاعداً طعم غذا را تا حدودی به سمت شیرینی خواهد برد.

غذای شور

اگر خورشت یا سوپتان نمکش زیاد شده جای نگرانی نیست و کافیت یک سیب زمینی را پوست کنده از وسط دو نیم کرده و آن را درون خورشت یا سوپ بیندازید. سیب زمینی به میزان زیادی از نمک اضافی را به خود خواهد گرفت. با کمک قند هم می‌توانید از میزان شوری خورشت و سوپ کم کنید؛ به طوری که یک حبه قند را با کمک قاشق غذاخوری درون قابلمه قرار دهید و زمانی که در حال حل شدن بود آن را بیرون آورده و قند دیگری درون ظرف بیندازید. روش دیگری که پیشنهاد می‌شود این است که مقداری غلات را درون یک توری قرار داده و آن را درون ظرف خورشت یا سوپ بگذارید. توری در زمان جوشیدن درون قابلمه میزان زیادی نمک را به خود می‌گیرد اما اگر برنج‌تان شور شد زمان آبکش کردن اجازه دهید آب از روی آن به میزان زیادی گذر کند تا نمک اضافی برنج همراه آب از آن خارج شود. اگر برنج‌تان بی‌نمک هم شد جای نگرانی نیست مقداری آب و نمک و روغن را با هم مخلوط کرده و روی برنج بریزید این کار کمک می‌کند نمک به میزان کافی وارد برنج شود و آن را از حالت بی‌نمکی درآورد.

جلوگیری از نفخ حبوبات

حبوبات با وجود خاصیت زیاد و طعم خوبش نفاخ است. برای همین معمولاً توصیه می‌شود چهار تا ۴۸ ساعت حبوبات خیس بخورد و هر دو ساعت آب حبوبات خیس خورده عوض شود اما اگر این کار را فراموش کردید یکی از راه‌های ساده و البته جالب استفاده از خیار است. حبوبات را با مقداری آب ولرم روی اجاق گاز گذاشته و سپس یک خیار را به دو نیم تقسیم کنید و اجازه بدهید خیار همراه حبوبات بجوشد تا زمانی که خیار به طور کامل پخته و کم‌رنگ شود. در این زمان خیار را بیرون آورید. همچنین می‌توانید حبوبات را مدت پنج دقیقه درون آب جوش جوشانده و یک ساعت درون آب جوش گذاشته و سپس آب آن را عوض کنید. این روش هم در از بین بردن نفخ حبوبات در مدت زمان کم کمک خواهد کرد. ضمن این که می‌توان مقداری آبلیمو یا سرکه به آب حبوبات در حال پخت اضافه کرد تا نفخ حبوبات گرفته شود.