روش پخت لازانیا بدون نیاز به فر در تابه ۳

موضوع مقاله: ۳ روش پخت لازانیا بدون نیاز به فر در تابه
کاری از سامانه هوشمند نگارش و انتشار خودکار مقالات سئو

:زمان تقریبی مطالعه5 :دقیقه تعداد کلمات 1120،کلمه خلاصه کلیدی مقاله پخت لازانیا بدون فر در تابه نه تنها ممکن است بلکه گاهی از پخت در فر هم جذاب‌تر می‌شود! اگر سه اصل مهم یعنی استفاده از شعله‌پخش‌کن، دم‌کنی و تنظیم حرارت ملایم را رعایت کنید، نتیجه‌ای می‌گیرید که انگشت‌به‌دهان می‌مانید. شما می‌توانید با روش لایه‌ای کلاسیک، مدل رولی یا با کمک تابه دوطرفه، این غذای دلبرانه را در کمتر از ۴۰ دقیقه سر سفره بیاورید. این راهکار برای همه ما که آپارتمان‌نشین هستیم یا وقت کافی برای آماده‌سازی فر نداریم، یک فرشته نجات واقعی است. فهرست جامع مطالب مقاله)کلیک برای بستن/باز کردن(۱. چرا پخت لازانیا بدون فر به یکی از پرطرفدارترین روش‌های آشپزی تبدیل شده است؟ ۲. آیا ساختار فنی پخت در تابه با فر فرق دارد؟ مزایای استفاده از روش تابه‌ای چیست؟ ۴. چالش‌های این روش چیست و چطور آن‌ها را دور بزنیم؟ ۵. راهنمای گام‌به‌گام ۳. .پخت لازانیا در تابه)روش کلاسیک(۶. مقایسه روش‌های پخت لازانیا ۷. تابه دوطرفه؛ معجزه کوچک آشپزخانه‌های ایرانی ۸ فوت کوزه‌گری؛ توصیه‌های تخصصی برای طعم رستورانی چرا پخت لازانیا بدون فر به یکی از پرطرفدارترین روش‌های آشپزی تبدیل شده است؟ وقتی اسم لازانیا می‌آید، ناخودآگاه یاد سینی‌های بزرگ سنگین و ساعت‌ها معطلی کنار فر می‌افتیم. اما بیایید با هم روراست باشیم؛ در خانه‌های امروزی، خیلی وقت‌ها یا فر در دسترس نیست یا دلمان نمی‌خواهد انرژی زیادی صرف روشن .کردن آن کنیم. پخت لازانیا بدون فر در تابه فقط یک راهکار اضطراری نیست؛ بلکه یک سبک آشپزی هوشمندانه و مدرن است این روش در میان ایرانی‌هایی که همیشه دنبال ۵ مدل شام فوری زیر ۲۰ دقیقه با وسایل موجود در یخچال هستند، به‌شدت .محبوب شده است

وقتی در تابه آشپزی می‌کنید، فرمانِ حرارت دست خودتان است. این یعنی احتمال خشک شدن لایه‌های پاستا به حداقل ،می‌رسد. جالب است بدانید بسیاری از سرآشپزهای خانگی معتقدند بافت لازانیای تابه‌ای به خاطر حبس شدن بخار داخل تابه بسیار لطیف‌تر و لذیذتر از فر از آب در می‌آید. این روش به شما اجازه می‌دهد بدون نیاز به تجهیزات گران‌قیمت، همان حس و .حال آموزش پخت چیکن آلفردو با سس غلیظ کافه‌ای را در محیط گرم خانه تکرار کنید

آیا ساختار فنی پخت در تابه با فر فرق دارد؟

.در فر، گرما به صورت چرخشی)کانوکشن(از همه جهت به ظرف می‌رسد. اما در تابه، انتقال گرما فقط از سمت کف ظرف است برای اینکه پنیر روی لازانیا بدون گریلِ فر طلایی شود و کامل ذوب شود، باید از ترفند »بخار محصور« کمک بگیریم. این همان .فرآیند ساده ولی حیاتی هیدروترمال است که باعث می‌شود لازانیای شما یکنواخت بپزد و پنیر روی آن کاملاً کش بیاید

استفاده از دم‌کنی در این روش واجب است. دم‌کنی باعث می‌شود قطرات بخار روی درب تابه دوباره به داخل غذا نچکد و لازانیا خمیر نشود. این تکنیک دقیقاً مثل همان چیزی است که برای راز خوشمزه شدن قرمه‌سبزی جاافتاده رستورانی به کار می‌بریم؛ .یعنی مدیریت دقیق بخار و صبر داشتن برای جا افتادن غذا

مزایای استفاده از روش تابه‌ای چیست؟

- .صرفه‌جویی عالی در مصرف گاز و زمان آشپزی
- .عدم نیاز به ظروف پیرکس سنگین و حساس به شوک حرارتی
- .امکان مشاهده لحظه‌به‌لحظه پخت و جلوگیری از سوختن تهِ ظرف
- .بافت بسیار نرم، آبدار و لذیذ پاستا به دلیل رطوبت کافی داخل تابه

چالش‌های این روش چیست و چطور آن‌ها را دور بزنیم؟

بزرگترین ترس در پخت تابه‌ای، »خمیر شدن« یا »سوختن« است. برای جلوگیری از این اتفاق، حتماً کف تابه را با کمی روغن یا سس بشامل چرب کنید. اگر شعله‌تان مستقیم و زیاد باشد، مواد گوشتی می‌سوزند قبل از اینکه پاستا نرم شود. پس همیشه از .شعله‌پخش‌کن استفاده کنید و حرارت را به کمترین حالت ممکن برسانید

(راهنمای گام‌به‌گام پخت لازانیا در تابه)روش کلاسیک

برای شروع، اول مایه گوشتی خود را دقیقاً مشابه طرز تهیه کباب تابه‌ای آبدار بدون خشک شدن آماده کنید. بگذارید مایه با کمی .آب و رب غلیظ شود و طعم بگیرد. سس بشامل)ترکیب کره، آرد و شیر(هم که راز لطافت لازانیاست، باید از قبل آماده باشد

- .کف تابه را با لایه نازکی از سس بشامل و کمی روغن بپوشانید
- .ورقه‌های لازانیا را طوری در تابه بچینید که کمی روی هم قرار بگیرند
- .مایه گوشتی، پنیر پیتزا و مقداری سس بشامل را اضافه کنید. این چرخه را تا پر شدن تابه تکرار کنید
- درب تابه را با دم‌کنی بپوشانید و روی شعله بسیار کم و شعله‌پخش‌کن برای ۲۰ تا ۲۵ دقیقه قرار دهید تا پنیر کاملاً ذوب .شود

مقایسه روش‌های پخت لازانیا

روش پخت | مدت زمان | بافت نهایی | مناسب برای

فر سنتی | ۴۵ دقیقه | برشته و ترد | مهمانی‌های بزرگ و رسمی

تابه معمولی | ۲۵ دقیقه | نرم و آبدار | شام سریع و دوستانه

تابه دوطرفه | ۲۰ دقیقه | منسجم و پخته | لازانیا رولی و سریع

تابه دوطرفه؛ معجزه کوچک آشپزخانه‌های ایرانی

خیلی از خانم‌های خوش‌سلیقه ایرانی با استفاده از تابه‌های دوطرفه)رژیمی(، موفق شده‌اند لازانیاهایی درست کنند که با فر مو نمی‌زند. به دلیل واشر دور این تابه‌ها، حرارت کاملاً داخل ظرف محبوس شده و مانند یک مینی‌فر عمل می‌کند. اگر می‌خواهید برای مهمانی‌های خودمانی، طرز تهیه فینگرفودهای اقتصادی برای مهمانی را امتحان کنید، لازانیای رولی در تابه دوطرفه بهترین انتخاب است.

فوت کوزه‌گری؛ توصیه‌های تخصصی برای طعم رستورانی

برای اینکه لازانیای تابه‌ای شما حرفه‌ای‌تر شود، کمی پنیر پارمزان را با پنیر پیتزا مخلوط کنید تا طعم عمیق‌تری بگیرد. اگر احساس کردید مواد کمی خشک است، قبل از گذاشتن دم‌کنی، یک قاشق غذاخوری آب جوش در گوشه تابه بریزید. این بخار به ذوب شدن بهتر پنیر کمک می‌کند، درست مثل دستور پخت پیتزا مخلوط خانگی با خمیر نان فانتزی، مواد اولیه تازه و باکیفیت خروجی کار شما را از این رو به آن رو می‌کند.

آیا می‌توان از تابه معمولی برای لازانیا استفاده کرد؟

بله، کاملاً! کافیست از یک درب که کاملاً کیپ می‌شود و یک دم‌کنی تمیز استفاده کنید تا بخار هدر نرود.

آیا پخت لازانیا در تابه سالم‌تر است؟

به دلیل استفاده کمتر از روغن و حفظ رطوبت طبیعی مواد، معمولاً انتخاب سبک‌تر و سالم‌تری نسبت به دمای بالای فر محسوب می‌شود.

چرا پنیر روی لازانیا در تابه مثل فر طلایی نمی‌شود؟

چون المنت بالایی نداریم. اگر دوست دارید پنیر رنگ بگیرد، می‌توانید در ۲ دقیقه آخر پخت، مقدار کمی پنیر را با شعله بسیار کم و بدون دم‌کنی تفت دهید.

بهترین مدل تابه برای پخت لازانیا چیست؟

تابه‌های چدنی یا تابه‌های دوطرفه با کفه ضخیم به دلیل توزیع یکنواخت حرارت، بهترین خروجی را می‌دهند.

آیا لازانیا در تابه طعم متفاوتی دارد؟

بله، بخارپز شدن ملایم در تابه باعث می‌شود طعم مایه گوشتی و سس بشامل بهتر به خورد پاستا برود و لازانیا لطیف‌تر شود.