



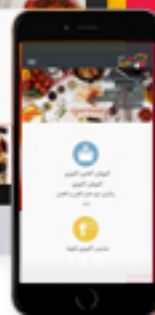
ویژه نامه عید نوروز

۱۴۰۲



آموزش آنلاین آشپزی

- ◀ دوره های آنلاین
- ◀ دوره های آنلاین
- ◀ دنیایی از رسی ها
- ◀ ارتقا هنر آشپزی





زمان تحویل سال ۱۴۰۲

ساعت ۰۰ و ۵۴ دقیقه بامداد

روز سه شنبه ۱ فروردین ۱۴۰۲ هجری شمسی
۲۱ مارس ۲۰۲۳ میلادی



مشخصات متولدین سال خرگوش

برای زمان‌های طولانی خرگوش برای چینی‌ها سمبل امید بوده است. خرگوش حیوانی ظریف و دوست داشتنی است. در چین به نوزادان تازه به دنیا آمده تصاویری از خرگوش هدیه می‌دهند تا او زندگی سراسر آرامش و خوشبختی داشته باشد.

متولدین سال خرگوش افرادی نجیب، ملایم، حساس، باحیا، و مهربان هستند. این افراد از حافظه‌ی خوبی هم برخوردارند. آن‌ها عاشق گفتگو و ارتباط با دیگران و شوخ طبعی هستند. آن‌ها می‌دانند که چطور باید زندگیشان را رمانتیک کنند. متولدین سال خرگوش شادترین انسان‌ها و اشخاصی خوش ذوق، اهل معاشرت، عاقل، بردبار و کمی بلند پرواز هستند. هنگام برخورد با دیگران شرافتمندانه رفتار می‌کنند و هیچ کس نمی‌تواند آن‌ها را دست کم بگیرد؛ زیرا همراهان خوبی هستند و می‌دانند چگونه و کجا به درد آدم بخورند.



سبزه-سیر-سرکه
سمنو-سکه
سماق-سیب

هفت سین ایرانی



مرکز آموزش آنلاین آشپزی
دنیایی از اطلاعات و رسی های
غذایی را برای شما عزیزان قرار
داده است.

[آموزش آشپزی](http://www.1TouchFood.com)

بیسکویت بادامی خوشمزه

مواد اولیه :

۱۰۰ گرم پودر بادام

۲۰۰ گرم شکر

۱/۲ قاشق چای خوری وانیل

۲ عدد سفیده تخم مرغ



زمان آماده سازی ۱۵ دقیقه

زمان پخت ۱۵ دقیقه

زمان اضافی ۰۰ دقیقه

مجموع زمان ۳۰ دقیقه

تعداد سرو ۸ نفر



بیسکویت بادامی یک میان وعده خوشمزه برای پذیرایی عصرانه شامست. این شیرینی ایتالیایی دستور پخت آسان و ماندگاری بالایی دارد و گزینه مناسبی برای عید نوروز می باشد.

مراحل تهیه بیسکویت بادامی ویژه عصرانه ایام عید

گام اول

ابتدا سفیده تخم مرغ ، شکر ، پودر بادام و وانیل را در ظرفی ترکیب می کنیم تا اینکه خمیر یکدستی بدست آید. پس از آنکه بخوبی ورز داده شد، اجازه می دهیم تا به مدت ۲۵ دقیقه درون کیسه فریزری بماند تا ور بیاد.

گام دوم

در مرحله بعد بوسیله وردنه، خمیر را پهن کرده و با قالبی که از قبل تهیه کرده ایم برش می دهیم.

گام سوم

فر را در دمای ۱۶۰ درجه بمدت ۱۰ دقیقه حرارت بدهید.



برای نکات مهم و فوت های کوزه گری متما (وی لینک پایین کلیک کنید تا (سپی کامل را مطالعه نمایید.

[رسمی بیسکویت بادامی](#)



From Canada
+1 857 302 0618



info@1TouchFood.com
www.1TouchFood.com

شیرین قطاب یزدی اصل



قطاب یکی از شگفتی های قنادی اصیل ایرانی است که انواع یزدی و کرمانی آن بسیار معروف و محبوب هستند. این شیرینی از زمان های قدیم تا کنون، طرفدارهای زیادی داشته و به خصوص در ایام عید و جشن های مختلف، زینت بخش مجالس و دورهمی ها به شمار می رود.

مرحله اول:

پودر شکر و روغن مایع را کاملاً مخلوط کنید و خوب هم بزنید تا یکدست شوند. سپس ماست یا شیر را به آرامی اضافه کنید و مدام مخلوط کنید تا شکر گلوله نشود. تخم مرغ را اضافه کنید و یک دقیقه با همزن مواد را خوب هم بزنید. دو پیمانه از آرد الک شده را آهسته اضافه کنید و با یک لیسک یا قاشق بزرگ همراه مواد مخلوط کنید تا خمیر یکنواختی به دست بیاید. اگر مواد به دست میچسبید، مقداری از آرد باقیمانده را اضافه کنید. سعی کنید خمیر را زیاد ورز ندهید. خمیر آماده شده را داخل یک ظرف دردار بگذارید و داخل یخچال قرار بدهید. خمیر باید یک ساعت استراحت کند تا آماده شود.

مرحله دوم

در مدت استراحت خمیر، مواد میانی را آماده کنید. میتوانید در مایه میانی، از ترکیب پودر بادام و دارچین، پودر گردو یا پودر پسته و هل استفاده کنید. ترکیب مواد داخلی به ترجیح شما بستگی دارد. برای تهیه پودر بادام می توانید از خلال بادام یا بادام درسته استفاده کنید. اگر بادام ها پوست داشته باشند، آنها را به مدت ۱۵ دقیقه در آب در حال جوش قرار بدهید تا پوست به راحتی جدا شود. سپس بادام های پوست کنده را خشک و آسیاب کنید. همپنطور می توانید با آسیاب نمودن خلال پسته، پودر پسته تهیه نمایید. دو قاشق غذاخوری گلاب به ترکیب مواد میانی اضافه کنید تا حالت خمیری پیدا کند. سپس مواد را در ظرفی بریزید و روی آن را ببوشانید.

مرحله سوم

پس از یک ساعت استراحت، خمیر را از یخچال بیرون بیاورید. روی سطح صافی اندکی آرد بپاشید. روی خمیر یک نایلون فریزر تمیز بگذارید و آن را با وردنه روی سطح آردپاشی شده پهن کنید. ضخامت لایه خمیر باید یکنواخت و حدود پنج میلی متر باشد. نایلون را بردارید و با قالب گرد قطر شش سانتیمتری یا دهانه لیوان، قطعات دایره شکل روی خمیر قالب بزنید. مراقب باشید زیاد خمیر را له یا دستکاری نکنید. از مواد میانی قطاب به اندازه یک قاشق مربا خوری بردارید و وسط خمیر بگذارید. دو لایه خمیر را روی یکدیگر قرار بدهید. در این مرحله میتوانید لایه های خمیر را فشار داده و سپس با دو انگشت آنها را چین بدهید، یا با چنگال روی دو لایه فشار بیاورید تا به هم بچسبند و مواد از داخل آنها خارج نشود. همچنین می توانید خمیر را کف دست بگذارید، لایه های آن را در بالا جمع کنید و خمیر را به شکل بقیچه ای ببندید.

مرحله چهارم

قطاب ها را به مدت چند دقیقه در یخچال قرار بدهید تا خود را بگیرند. می توانید این شیرینی را در فر بپزید، یا داخل روغن سرخ کنید.

برای پخت در فر، کف سینی را با روغن جامد چرب کنید یا روی آن کاغذ روغنی بیندازید. سپس قطاب ها را روی سینی بچینید و به مدت ۲۰ دقیقه در دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد بپزید.

اگر می خواهید قطاب ها را سرخ کنید، ابتدا ماهیتابه عمیق یا قابلمه ای را روی حرارت ملایم قرار بدهید و داخل آن روغن جامد یا روغن مخصوص سرخ کردن بریزید. اجازه دهید روغن روی حرارت ملایم داغ شود. مقدار روغن باید به اندازه ای باشد که قطاب ها کاملاً داخل آن شناور شوند. پس از اینکه روغن داغ شد، قطاب ها را داخل آن بیندازید تا سرخ شوند.

مراقب باشید شیرینی ها حین سرخ شدن به یکدیگر نچسبند. بعد از دو تا سه دقیقه، آنها را بر گردانید تا هر دو طرف خمیر سرخ و طلایی رنگ شود. قطاب های سرخ شده را از روغن بیرون بیاورید و روی حوله کاغذی یا توری فلزی بگذارید تا روغن اضافی آنها گرفته شود. پس از اینکه کاملاً خنک شدند، روی آنها مقداری پودر قند الک کنید.



مواد اولیه خمیر قطاب یزدی:

آرد سفید: ۲.۵ پیمانه

روغن مایع یا کره ذوب شده: ۳ قاشق غذاخوری

پودر شکر: نصف پیمانه

شیر یا ماست شیرین پرچرب: ۱ پیمانه

تخم مرغ: ۱ عدد متوسط

بیکینگ پودر: نصف قاشق غذاخوری

مواد اولیه مواد میانی قطاب یزدی:

بادام یا گردوی آسیاب شده: ۲ قاشق غذاخوری

پودر قند: نصف پیمانه

پودر هل: نصف قاشق چای خوری

پودر پسته: ۱ قاشق غذاخوری

گلاب: دو قاشق غذاخوری

وانیل: نصف قاشق چای خوری

دارچین (دلخواه): نصف قاشق چای خوری



زمان آماده سازی ۵۰ دقیقه

زمان پخت ۳۰ دقیقه

زمان اضافی ۱۰ دقیقه

مجموع زمان ۹۰ دقیقه

تعداد سرو ۱۰ نفر



برای نکات مهم و فوت های کوزه گری متما روی لینک پایین کلیک کنید تا (سپی کامل را مطالعه نمایید).

[رسمی قطاب یزدی](#)



From Canada
+1 857 302 0618



info@1TouchFood.com
www.1TouchFood.com



مزه دار کردن گوشت گوسفندی برای کباب

استفاده از فلفل سیاه - سرکه و زعفران طعم بینظیری به گوشت گوسفندی می دهد.

ترکیب سس مایونز - فلفل قرمز - نمک و کیوی رنده شده باعث ترد شدن گوشت می شود.

پیاز - فلفل سیاه - نمک این ها نیز می توانند طعم بینظیری به گوشت شما بدهند. آب پیاز را بگیرید و آب پیاز را با فلفل سیاه و نمک مخلوط کنید و به گوشت بیافزایید.

مزه دار کردن گوشت گوسفندی با سبزیجات معطر. این کار نیز یکی از روش های مناسب برای تغییر طعم و بوی گوشت گوسفندی استفاده می شود. برگ بو یکی از این سبزیجات است.

فلفل قرمز - فلفل دلمه ای - سرکه - روغن کنجد - برگ کرفس و کمی آب گوجه. این مواد نیز با هم طعم گوشت شما را متفاوت خواهند کرد.

سس سویا. سس سویا خودش به تنهایی می تواند مزه فوق العاده ای به گوشت شما بدهد. سس سویا دارای نمک بوده و حتما در استفاده از آن دقت کنید. سس سویا به شما کمک می کند تا گوشت نرم تر و لذیذ تری داشته باشید.

آب لیموی تازه - سرکه سیب - سرکه بالزامیک یا آب نارنج و کمی شکر نیز ترکیبی فوق العاده خواهد بود. این مواد اسیدی هستند و برای مزه دار کردن گوشت گوسفندی کاربرد دارند.

رزماری - موسیر - سیر - پودر آویشن نیز از سبزیجات معطری هستند که می توانند به مزه دار کردن گوشت گوسفندی بسیار کمک کنند.

ماست یا دوغ ترش نیز خاصیت اسیدی دارند و می توانند در مزه دار کردن گوشت گوسفندی موثر باشند.



برای نکات مهم و فوت های کوزه گری متما (وی لینک پایین کلیک کنید تا (سپی کامل را مطالعه نمایید.

[مزه دار کردن گوشت گوسفندی](#)



توجه داشته باشید که در هر کدام از روش های فوق شما باید گوشت و مواد را با یکدیگر ۱ ساعت بخوابانید تا مواد به خورد گوشت بروند. البته حواستان باشد در صورت اسیدی بودن زمان را کاهش دهید.



شیرینے آردنخودچے خوشمزه

شیرینی آرد نخودچی یکی از شیرین های لذیذ و بسیار خوشمزه اصیل ایرانی است که علیرغم ظاهر ساده و اندازه کوچکی که دارد، در اعیاد ایرانی همواره در کنار سایر شیرینی ها برای پذیرایی مورد استفاده قرار می گیرد.

مرحله اول

اگر روغن صاف ندارید می توانید خودتان آنرا تهیه کنید. ابتدا به مقدار ۲۵۰ گرم روغن جامد را درون ظرفی ریخته و روی اجاق قرار دهید. اجازه دهید تا روغن جامد با حرارت ملایم ذوب شود. سپس آن را کنار بگذارید تا سرد و جامد گردد. بهترین کار این است که از ترکیب روغن صاف قنادی و روغن جامد استفاده کنید. وقتی هر دو روغن به دمای محیط رسیدند، با همزن دستی یا برقی آنها را خوب هم بزنید تا یکدست شوند.

مرحله دوم

هل را آسیاب کنید. آرد نخودچی و آرد قنادی را مخلوط کنید. آرد نخودچی، پودر قند و هل آسیاب شده را جداگانه الک کنید و کنار بگذارید. پودر قند را با روغن مخلوط کرده و با دور تند همزن همزن برق به مدت ۵ دقیقه خوب هم بزنید تا مخلوطی کرم رنگ، پوک و یکدست داشته باشید. پودر هل، و مخلوط آرد نخودچی و آرد قنادی را در سه مرحله به مواد داخل ظرف اضافه کنید و به آرامی هم بزنید.

مرحله سوم

اضافه کردن آرد را تا زمانی ادامه دهید که خمیری نرم بدست بیاید. دقت داشته باشید که خمیر شیرینی نخودچی کمی چسبناک است. کمی با نوک انگشتان خمیر را ورز دهید تا بافت خمیر یکدست شود. خمیر آماده شده را درون نایلون سلفون پیچیده و به مدت ۱۲ ساعت درون یخچال استراحت دهید. پس از گذشت ۱۲ ساعت خمیر را از درون یخچال خارج کنید.

مرحله چهارم

خمیر را پس از گذشت زمان استراحت از داخل سلفون خارج کرده و بین دو نایلون قرار دهید. با استفاده از یک وردنه خمیر را به قطر حدود ۱ سانتی متر باز کنید.

مرحله پنجم

در این فاصله فر را با دمای ۱۷۰ درجه سانتی گراد روشن کنید. یک کاغذ روغنی درون سینی فر بگذارید تا شیرینی ها پس از پخت به راحتی از سینی جدا شوند و به آن نچسبند.

مرحله ششم

با استفاده از قالب دلخواه خمیر را قالب زده و به آرامی و با دقت درون سینی فر بچینید. با استفاده از پودر پسته، پودر گردو و یا بذر خرفه، روی شیرینی های قالب زده را تزئین کنید و سینی را به مدت ۱۵ دقیقه داخل فر قرار دهید. تغییر رنگ شیرینی ها به معنی پختن آنهاست.

زمانی که شیرینی آرد نخودچی شما تغییر رنگ داده و طلایی شدند، سینی را از فر خارج کرده و اجازه دهید تا شیرینی ها کاملاً سرد شوند. پس از اینکه شیرینی آرد نخودچی به طور کامل سرد شد، آنها را به آرامی از داخل سینی برداشته و در ظرف مناسب پذیرایی بچینید. خب شیرینی آرد نخودچی خوشمزه شما آماده است امیدوارم از آن لذت ببرید.



مواد اولیه :

آرد نخود چی : ۵۰۰ گرم
پودر قند : ۲۵۰ گرم
روغن صاف قنادی : ۲۵۰ گرم
پودر هل : ۱ قاشق چایخوری
آرد قنادی ۶ قاشق غذا خوری
پودر پسته ، پودر گردو، بذر خرفه : به مقدار لازم



زمان آماده سازی ۲۰ دقیقه
زمان پخت ۲۰ دقیقه
زمان اضافی ۲۰ دقیقه
مجموع زمان ۶۰ دقیقه
تعداد سرو ۱۰ نفر

مرحله هفتم



برای نکات مهم و فوت های کوزه گری متما (وی لینک پایین کلیک کنید تا (سپی کامل را مطالعه نمایید.

[رسمی شیرینے نخودچے](#)



From Canada
+1 857 302 0618



info@1TouchFood.com
www.1TouchFood.com